



La settimana artusiana

**I convegni
Dal 1997
Al 2006**

FESTA ARTUSIANA - Prima Edizione

PELLEGRINO ARTUSI E LA SOCIETA' DEL SUO TEMPO

Sabato 28 GIUGNO 1998 - ore 9.30
presso sala del Consiglio Comunale di Forlimpopoli
con la collaborazione ed il contributo della Provincia di Forlì-Cesena e
della Regione Emilia Romagna

Programma

SALUTI

del Sindaco Comune di Forlimpopoli **Maurizio Castagnoli** e
dell' Assessore alla Cultura dell' Amministrazione Provinciale di Forlì-Cesena
Viviana Neri

INTRODUZIONE

Relatore: **Franco Mambelli** - Assessore alla Cultura

Prima parte

ARTUSI E LA SOCIETA' DI FINE OTTOCENTO, TRA ROMAGNA E TOSCANA

Relatore: **Roberto Balzani**

ARTUSI E IL PASSATORE: IL BRIGANTAGGIO NELLA ROMAGNA OTTOCENTESCA

Relatore: **Dino Mengozzi**

IL ROMAGNOLO A TAVOLA

Relatore: **Sergio Zavoli**

Seconda Parte

ARTUSI LETTERATO

Relatore: **Folco Portinari**

Terza Parte

UNA SCELTA VINCENTE: ARTUSI E LA CUCINA DELLE REGIONI

Relatore: **Massimo Montanari**

RICETTE E FERROVIE NELL'ITINERARIO GASTRONOMICO DI ARTUSI

Relatore: **Alberto Capatti**

LA CUCINA DEL NONNO, OVVERO: ARTUSI INVENTORE DELLA TRADIZIONE

Relatore: **Piero Meldini**

ARTUSI A UN SECOLO DALLA SCIENZA: UN MODELLO ANCORA ATTUALE?

Relatore: **Gianfranco Bolognesi**

FESTA ARTUSIANA - Seconda Edizione

CUCINA GLOBALE E CUCINA DEL TERRITORIO

Domenica 28 GIUGNO 1998 - ore 10
presso sala del Consiglio Comunale di Forlimpopoli
con la collaborazione ed il contributo della Camera di Commercio,
Industria, Artigianato di Forli-Cesena

Programma

SALUTI

di **Maurizio Castagnoli** – Sindaco Comune di Forlimpopoli

INTRODUZIONE

Relatore: **Franco Mambelli** - Assessore alla Cultura

LA CUCINA DEL TERRITORIO E' ANTICA?

Relatore: **Massimo Montanari**

TERRITORIO E IDENTITA' CULTURALE

Relatore: **Vito Teti**

VARIANTI REGIONALI NEL RICETTARIO ARTUSIANO

Relatore: **Alberto Capatti**

L'ESPORTAZIONE DEL TERRITORIO

Relatore: **Folco Portinari**

IL FUTURO DELLA RISTORAZIONE

Relatore: **Gualtiero Marchesi**

FESTA ARTUSIANA - Terza Edizione

CUCINA DI ITALIA - CUCINA DI FRANCIA SCAMBI, INFLUENZE E DIFFERENZE

SABATO 26 GIUGNO 1999 – ORE 19
presso Giardino Scuola Elementare "De Amicis"
con la collaborazione ed il contributo della Camera di Commercio,
Industria, Artigianato di Forlì-Cesena

Programma

SALUTI E INTRODUZIONE

di **Maurizio Castagnoli** – Sindaco Comune di Forlimpopoli e **Thérèse Dartois** – Assessore alla Cultura del Comune di Villeneuve Loubet

LA CUCINA ITALIANA IN FRANCIA

Relatore: **Massimo Montanari**

Lettura "Ritorno al petit Moulin Rouge: Sarah Bernhardt" (Tratto da Auguste Escoffier – Ricordi inediti 75 anni al servizio dell'arte culinaria – Collana AsSaggi – Arcigola Slow Food Editore)

Voce recitante: **Roberto Caminiti**

UN UOMO DEL FUTURO: IL NONNO AUGUSTE

Relatore: **Michel Escoffier**

Lettura "Prefazio" da "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"

LA CUCINA FRANCESE IN ITALIA

Relatore: **Alberto Capatti**

Lettura Breve storia della pesca Melba" (Tratto da Auguste Escoffier – Ricordi inediti 75 anni al servizio dell'arte culinaria – Collana AsSaggi – Arcigola Slow Food Editore)

Voce recitante: **Roberto Caminiti**

FESTA ARTUSIANA - Quarta edizione

MANGIARE IN VIAGGIO

SABATO 24 GIUGNO 2000 – ORE 19
presso Giardino Scuola Elementare "De Amicis"
con la collaborazione ed il contributo della Camera di Commercio,
Industria, Artigianato di Forlì-Cesena

Programma

"A PIEDI E A CAVALLO: IL CIBO DEL PELLEGRINO"

Relatore: **Massimo Montanari** - Storico dell'alimentazione e Docente all'Università degli Studi di Bologna

"AUTO, BICI E OSTERIE: TURISMO E GASTRONOMIA FRA OTTO E NOVECENTO"

Relatore: **Alberto Capatti** - Docente dell'Università degli Studi di Pavia e Direttore Rivista "Slow"

"LASAGNE E FERROVIE: COME CASALI INVENTO' IL CESTINO DA VIAGGIO"

Relatore: **Terenzio Medri** - Presidente Associazione Albergatori di Cervia – Milano Marittima e titolare del Ristorante Casali 1988/1998

"FRA LE ONDE DEL MARE, FRA CUOCHI E PIRATI"

Relatore: **Maria Gabriela Pinto de Carvalho** - Saggista, esperta di enogastronomia e consulente del Comune di Lisbona

"MANGIARE IN AEREO"

Relatore: **Marco Tavasani** - Giornalista ed appassionato di trasporto aereo civile e militare

Moderatore del convegno: **Folco Portinari**

FESTA ARTUSIANA - Quinta edizione

CASA ARTUSI: Verso un museo della cultura gastronomica italiana

SABATO 23 GIUGNO 2001- ORE 18,30
presso Giardino Scuola Elementare "De Amicis"
con la collaborazione ed il contributo della Camera di Commercio,
Industria, Artigianato di Forlì-Cesena

Programma

PER UN MUSEO ARTUSIANO

Riflessioni per un museo della cucina nella città natale di Pellegrino Artusi

"CASA ARTUSI" IL MUSEO DELLA CUCINA A FORLIMPOPOLI

Relatore: **Maurizio Castagnoli** - Sindaco del Comune di Forlimpopoli

"LE CASE DI PELLEGRINO"

Relatore: **Alberto Capatti** - Direttore rivista "Slow"

"COME SI DISTRUGGE UN REPERTO STORICO"

Relatore: **Tobia Aldini** - Direttore Museo Archeologico di Forlimpopoli

"LA CHIESA E IL CONVENTO DEI SERVI. NOTE PER UN RECUPERO IN FUNZIONE MUSEALE"

Relatore: **Gabriele Rossi** - Responsabile Settore Urbanistica del Comune di Forlimpopoli

DA ARTUSI ALL'EUROPA

Esperienze e storia del cibo nei Musei di gastronomia Europei

"MEMORIA DEL GUSTO: I MUSEI ALIMENTARI IN ITALIA"

Relatore: **Rino Pensato** - *Coordinatore scientifico della banca dati*
www.culturagastronomicaitaliana.it

"MUSÉE DE L'ART CULINAIRE A VILLENEUVE LOUBET"

Relatore: **Michel Escoffier** - *Vice-presidente Fondation Auguste Escoffier*

AGROPOLIS-MUSEUM "NOURRITURES ET AGRICULTURES DU MONDE"

Relatore: **Didier Chabrol** - *Segretario generale del Museo Agropolis di Montpellier (1991-2000)*

MODERATORE E CURATORE DEL CONVEGNO

Massimo Montanari

CONCLUSIONI Folco Portinari

FESTA ARTUSIANA - Sesta Edizione
LA CUCINA DI CASA IN ITALIA, DAL MEDIOEVO AD OGGI

SABATO 22 GIUGNO 2002 – ORE 19
presso Giardino Scuola Elementare "De Amicis"
con la collaborazione ed il contributo della Camera di Commercio,
Industria, Artigianato di Forlì-Cesena

Programma

Saluto e introduzione dell'Assessore alla Cultura **Mauro Grandini**

CUCINA DI PROFESSIONE E CUCINA DI CASA FRA MEDIOEVO E RINASCIMENTO

Relatore: **Massimo Montanari**

DONNE E UOMINI NELLA PREPARAZIONE DEL CIBO

Relatore: **Raffaella Sarti**

PELLEGRINO ARTUSI E LA CUCINA DI CASA

Relatore: **Alberto Capatti**

I RICETTARI FEMMINILI DEL PRIMO NOVECENTO

Relatore: **Paola Salvatori**

DALLA CASA AL RISTORANTE: UN TRASFERIMENTO POSSIBILE?

Relatore: **Gualtiero Marchesi**

Conclusioni: **Folco Portinari**

Curatore e moderatore del convegno: **Massimo Montanari**

FESTA ARTUSIANA - Settima edizione

ALLA RICERCA DEL PRODOTTO TIPICO

SABATO 21 GIUGNO 2003 – ORE 18

presso Giardino Scuola Elementare "De Amicis"

con la collaborazione ed il contributo

della **Provincia di Forlì-Cesena** e della **Regione Emilia Romagna**

PROGRAMMA

Saluto e introduzione dell'Assessore alla Cultura **Mauro Grandini**

Alberto Capatti, *Forlimpopoli e dintorni: le "specialità" e le guide turistiche*

Piero Meldini, *Tipicità da spiaggia*

Graziano Pozzetto, *L'inchiesta*

Rossano Nistri, *Cronache di una terra senza tipicità*

Alessandro Monchiero, *Quando a produrlo sono gli extracomunitari*

Massimo Montanari, *La tipicità come prodotto culturale*

Curatori del convegno: **Alberto Capatti e Massimo Montanari**

FESTA ARTUSIANA

Ottava edizione

CIBO D'AUTORE

Convegno di Studi

SABATO 19 GIUGNO 2004 – ORE 18

presso il cortile dell'Isolato della Chiesa dei Servi – Via Costa, 27

con la collaborazione ed il contributo

della **Provincia di Forlì-Cesena** e dalla **Regione Emilia Romagna**

Dai tempi più antichi la letteratura rappresenta una fondamentale miniera di informazioni sui comportamenti *dell'homo sapiens sapiens*. Quale siamo noi. Da Omero e dalla Bibbia in giù, per non parlare di egizi e mesopotamici. E' perciò ampiamente giustificato il tema scelto quest'anno nell'ambito del consueto convegno consumato durante la festa artusiana. Saranno presenti alcuni scrittori italiani che in varia modo e vario titolo hanno posto il cibo all'interno delle loro opere creative e scientifiche, come un elemento significativo.

I partecipanti sono: Piero Meldini, con i suoi studi di antropologia culturale e le sue opere narrative, Nico Orengo e Raffaele Corvi, romanzieri e poeti entrambi con ricca esperienza editoriale ed Iva Zanicchi, artista molto popolare e conosciuta dal grande pubblico. Scrittori di giusta fama che ci parleranno del loro rapporto e della loro esperienza col cibo.

PROGRAMMA

Saluto e introduzione dell'Assessore alla Cultura **Mauro Grandini**

Folco Portinari, giornalista e scrittore

Raffaele Crovi, autore di "Appennino"

Piero Meldini, autore di "La Falce dell'ultimo quarto"

Nico Orengo, autore di "Il salto dell'acciuga"

Iva Zanicchi, autrice di "Polenta di castagne"

Coordinamento di **Alberto Capatti** e **Massimo Montanari**

FESTA ARTUSIANA

Nona edizione

ARTUSI, PELLEGRINO NEL MONDO

Convegno di Studi

SABATO 18 GIUGNO 2005 – ORE 18

presso la piazzetta Berta e Rita (V. A.Saffi)

con la collaborazione ed il contributo

della **Provincia di Forlì-Cesena** e dalla **Regione Emilia Romagna**

Il convegno della festa artusiana ritorna a trattare dell'Artusi, e in particolare del suo manuale "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" pubblicato nel 1891 a spese dell'autore. Ma, questa volta, non ne parla in toscano o in dialetto romagnolo, bensì nelle lingue in cui è stato tradotto. Sotto il titolo della premessa, "la storia di un libro che rassomiglia alla storia di Cenerentola" Pellegrino Artusi esponeva le travagliate vicende che ne avevano accompagnato gli esordi, quindi la progressiva affermazione, senza nemmeno immaginare quello che sarebbe diventato un successo senza precedenti dell'editoria gastronomica italiana e straniera. Con le sue molteplici edizioni, "L'Artusi", è diventato parte integrante della cultura nazionale e, proprio per questa ragione, è stato reso disponibile in inglese, in spagnolo, in olandese e in tedesco. Ascoltiamolo in questi idiomi, rileggiamolo con l'aiuto dei suoi interpreti e traduttori stranieri. Di un Artusi poliglotta si occupa il convegno della nona edizione della festa.

PROGRAMMA

Saluto e introduzione dell'Assessore alla Cultura **Mauro Grandini**

Luigi Ballerini, dell'Università della California, Los Angeles (UCLA): "Due volte nella polevere e una sugli altari: Artusi in Nordamerica"

Maren Preiss, giornalista: "Tradurre, tradire o interpretare l'Artusi"

Mieke Geuzebroek e **Pietha de Voogd**, curatrici dell'edizione olandese: "L'Artusi, in un paese senza cucina"

Maria Cristina Turchi, responsabile della promozione culturale all'estero della Regione, "Traduttore culturale/ambasciatore italiano: Artusi nel mondo ispanico" ("La ciencia en la cocina y el arte de comier bien" collana Un mar de suenos) e **Maurizio Fabbri**, della Facoltà di Lingue dell'Università di Bologna, "Traduttore culturale/ ambasciatore italiano: Artusi nel mondo ispanico" ("La ciencia en la cocina y el arte de comier bien"collana Un mar de suenos)

Alberto Capatti, della Facoltà di Scienze gastronomiche di Pollenzo: "Quattordici ragioni per una edizione critica dell'Artusi"

Introduce e coordina **Massimo Montanari**

CONVEGNO DI APERTURA

SABATO 17 GIUGNO ALLE ORE 18

presso Chiesa dei Servi, Via Battisti – Forlimpopoli

LA CUCINA ITALIANA ALL'ESTERO

Dopo aver imparato, con il convegno dell'anno scorso, che il manuale artusiano - nelle sue molteplici traduzioni - riscuote grande interesse anche fuori dal territorio nazionale, quest'anno, sempre in una ottica globale, si vuole rappresentare la cucina italiana nel mondo. Tantissimi sono gli esercizi di ristorazione che, pur nelle forti diversità, si rifanno alla tradizione gastronomica italiana. Nati in corrispondenza dei flussi di migrazione o per volontà di chef-imprenditori o nell'ambito di grandi catene, la cucina italiana è un mondo tutt'altro che uniforme che sembra comunque godere di un momento di particolare fortuna. Con l'aiuto di esperti internazionali e grazie alla collaborazione del canale satellitare "Gambero Rosso", si indaga su esperienze particolari, casi emblematici come quello di Jamie Oliver in Inghilterra, storie di gastronomia e gastronomi oltre confine per tentare la ricostruzione di un quadro tutt'altro che noto. Come viene eseguita la nostra gastronomia all'estero, di quali prodotti e varietà si serve, come la cucina occupa le menti degli emigranti nelle loro corrispondenze, chi sono coloro che fanno cucina italiana nel mondo: di queste questioni ed, in sostanza, dello stato di salute e del futuro della cucina italiana all'estero, si occupa il convegno del decennale della Festa Artusiana.

MASSIMO MONTANARI, Università di Bologna

Sono passati dieci anni dall'inizio delle Feste Artusiane e ricordo che dieci anni fa Folco Portinari disse: "se a Forlimpopoli vogliamo fare una cosa seria dobbiamo impegnarci in un piano quinquennale e alla fine di questo farne un secondo". Devo dire che arrivati al decimo anno, cioè alla fine del secondo piano quinquennale, i risultati si vedono e la solennità di questo luogo, frutto di un pregevole recupero architettonico, è la dimostrazione più palese di quanto siamo cresciuti nel frattempo, grazie al convergere di risorse e di lavoro che si sono aggregati attorno alla Festa Artusiana. Consideriamolo come un traguardo ma anche come un punto di ripartenza, perché un'avventura come questa non può riposarsi sugli allori ma deve continuamente reinventarsi. Il tema che affrontiamo nel convegno di quest'anno è in qualche modo un'espansione, un approfondimento del tema affrontato lo scorso anno, centrato sulla figura di Artusi e sulla diffusione della "Scienza in cucina" nel mondo attraverso la sua traduzione in varie lingue. Si trattava di un percorso culturale molto chiaro e molto forte, anche dal punto di vista ideologico: voleva dire che qui, nella patria di Artusi, celebriamo la memoria della cultura locale, ma al tempo stesso la interpretiamo - questa cultura locale - come qualcosa che deve aprirsi al mondo, perché se non lo facesse non avrebbe molto interesse occuparsene. "Artusi nel mondo", il convegno dello scorso anno, è stato l'emblema di questo modo di affrontare il tema della storia della cucina attorno a cui si svolgono questi appuntamenti di Forlimpopoli. Forte il radicamento sul territorio, ma forte anche l'espansione di questo territorio all'Italia intera, e ancora oltre, al mondo, per celebrare la "cucina di casa" come idea, prima ancora che come insieme di ricette. Oggi apriamo il nuovo convegno che ha come titolo "La cucina italiana all'estero".

Anche qui dobbiamo intenderci. Non ci stiamo ponendo in una logica di colonizzazione: parlare di cucina italiana all'estero non vuol dire che "noi siamo più bravi e insegniamo agli altri a cucinare"; vuol dire invece che le proprie esperienze e identità culturali si estendono in confronto con altre realtà, con altre culture, e di solito in questo modo ci si arricchisce a vicenda.

Il tema delle cucine italiane all'estero lo affrontiamo da diversi punti di vista, percorrendo, come appare chiaro dal programma, la duplice linea che fin dall'inizio ha governato l'esperienza del Premio Artusi e delle Feste Artusiane: da un lato la linea della cucina e del cibo come momento di piacere e di godimento; dall'altro, parallelamente, la linea del cibo come bisogno, come necessità, come fame. I due Premi Artusi, che anche quest'anno aprono la manifestazione, si collocano appunto su questi due versanti della cultura dell'alimentazione, non necessariamente opposti, perché il bisogno non esclude il piacere. Anche questo convegno esprime tale duplice realtà, perché, come notava già l'assessore Grandini, la presenza italiana all'estero è quella dei grandi chef (soprattutto oggi), ma è anche (e soprattutto è stata in passato) quella di povera gente che è andata ad aprire dei piccoli locali, delle piccole trattorie per sbarcare il lunario. È quindi significativo che apriamo il giro degli interventi parlando, con Fabio Caffarena, degli emigranti italiani in America e dei loro sogni alimentari.

Programma

Saluto dell'Assessore alla Cultura **Mauro Grandini**

Fabio Caffarena, Università agli studi di Genova

"Il cibo nelle corrispondenze degli emigranti italiani in America"

Leda Vigliardi Paravia, ambasciatrice della cucina italiana in Francia

"La cucina italiana in Francia"

Patrick Bernhard, Istituto Storico Germanico di Roma

"La pizza sul Reno. Per la storia della cucina e gastronomia italiane in Germania nel ventesimo secolo"

John Dickie, Università UCL Londra

"Rappresentazioni e consumo della cucina italiana attraverso lo "star system" gastronomico inglese: il caso di Jamie Oliver"

Rosario Scarpato, ricercatore e giornalista eno-gastronomico

"Una, nessuna, centomila: quale futuro per le cucine italiane nel villaggio globale"

Con la partecipazione straordinaria di **Zeudi Araya**

per una testimonianza sulla ristorazione italiana in Eritrea

durante il convegno vengono presentati da **Alfredo Antonaros** brevi filmati sulla ristorazione italiana all'estero, messo gentilmente a disposizione da **RAI SAT**

GAMBERO ROSSO

presiede **Massimo Montanari**, Università di Bologna

coordina **Alberto Capatti**, Università di Scienze Gastronomiche