

PELLEDORINO ARTUSI

LA SCIENZA IN CUCINA

L'ARTE DI MANGIAR BENE

MANUALE PRATICO PER LE FAMIGLIE

LE FESTE

Dieta • Alimentazione • Giusti pasti

Un solo libro ed un solo prezzo
Mangiare l'arte della vita

Un solo libro ed un solo prezzo
Un solo libro ed un solo prezzo

Un solo libro ed un solo prezzo
Un solo libro ed un solo prezzo

Un solo libro ed un solo prezzo
Un solo libro ed un solo prezzo

EDIZIONI DEL 2001

AL 2006

IN FIRENZE

PER TUTTI DI SALVADORE LANDI

Stampato in Italia dalla Tipografia

(1991)

2001

Artusopoli - la città dell'Artusi - si pone al visitatore come una città da assaggiare, dove strade, vicoli, piazze, si caratterizzano costituendo dei veri e propri percorsi gastronomici, con la proposizione di uno scenario a tema in riferimento al manuale dell'Artusi.

In "Via dei gelati, liquori e siroppi" (Via Costa), "Via delle cose diverse" (Piazza Pompilio) e "Via della pasta" (Via Saffi) è prevista l'esposizione di oggetti legati *alla gastronomia con l'assaggio di prodotti alimentari*.

L'allestimento di Via della Pasta è *organizzato in collaborazione con Pasta Ghigi di Morciano di Romagna*. Inoltre, sempre nella "Via della pasta", un gruppo di "sfogline" del "Centro Auser" sveleranno i segreti dell'arte della pasta fresca, impastando sotto gli occhi di tutti, uova e farina.

Inoltre la Via Veneto, trasformata in "Via delle erbe", presenta una esposizione tematica relativa alle erbe e piante officinali. Da quest'anno il gruppo "Amici dell'arte" trasforma Via del Castello in "Via degli Artisti", un vero e proprio laboratorio a cielo aperto ove saranno mostrate opere e tecniche pittoriche.

All'interno del perimetro di Artusopoli è prevista l'apertura di esercizi commerciali che hanno aderito all'iniziativa.

Nelle strade, vicoli e piazze, sono previsti improvvisazioni, intermezzi musicali, siparietti a sorpresa di "teatro di strada".

Creatività e cucina di territorio – Grandi chef alla Festa Artusiana

**Martedì 26 giugno presso il Ristorante "Fra Diavolo" – Via Roma , 32:
Vincenzo Cammerucci del ristorante Lido Lido di Cesenatico**

**Domenica 1 Luglio presso il Ristorante "La Cortigiana" Via del Castello, 27:
Igles Corelli della Locanda di Tamerice di Ostellato (FE)**

(Per informazioni e prenotazioni Uff. Cultura Tel. 0543/749234-5)

Strada dei vini e dei sapori dei Colli di Forlì e Cesena

Piazza Garibaldi

La neocostituita Associazione propone alla Festa Artusiana prodotti e prelibatezze che appartengono all'entroterra del nostro territorio.

La Strada, che rientra nel Progetto Speciale "Itinerari Eno-gastronomici dell'Emilia Romagna", composta da imprese pubbliche e private e ha il fine di promuovere una offerta turistica integrata, costruita sulla qualità di prodotti e servizi, negli ambiti vitivinicolo ed agroalimentari, enogastronomico e dei servizi connessi al turismo eco-sostenibile. Un disegno di Leonardo rappresentante l'usanza romagnola di appendere l'uva per conservarla è il simbolo della strada.

Frutta da conoscere e da gustare

Piazza Garibaldi

L'iniziativa si propone di fornire al visitatore informazioni utili per un acquisto ed un consumo consapevole della frutta presente nel territorio regionale dell'Emilia-Romagna: pesche, nettarine, albicocche, ciliegie, meloni e angurie.

Oltre a informazioni sui marchi di qualità: QUALITA' CONTROLLATA (QC), Indicazione Geografica Protetta (IPG) e sul panorama varietale saranno previsti:

- BRIX TEST verifiche strumentali per la misurazione del grado zuccherino idoneo per una corretta consumazione della frutta;

COLOR TEST per una verifica visiva del grado di maturazione ottimale;

- INDAGINI SUI CONSUMI per una valutazione delle modalità di acquisto e di consumo della frutta. A tutti coloro che compileranno la scheda relativa all'indagine sui consumi verrà consegnata, in omaggio, una confezione di frutta fresca ed un breve ricettario con ricette a base di frutta messe a punto dagli chef e dai ragazzi dell'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli.

Lo stand è progettato e realizzato dalla Cooperativa AGRI 2000 di Bologna con il Patrocinio della Regione Emilia Romagna e la collaborazione delle Organizzazioni dei Produttori Ortofrutticoli Regionali.

Pesca Melba

Piazza Garibaldi

Tutte le sere un gruppo di signore del Comune gemello di Villeneuve-Loubet guidate dall'Assessore alla Cultura M.me Thérèse Dartois, prepareranno la celeberrima "Pesca Melba" secondo la ricetta originale del grande chef francese Auguste Escoffier.

Arena Champagne - Parole frizzanti e note gustose

P.zza Fratti (ore 21.30)

Il luogo deputato per danza, musica e teatro è collocato nel suggestivo cortile della Rocca e ripropone tutte le sere spettacoli "leggeri e frizzanti da gustare sotto le stelle".

Incontriamoci in giardino "assaggi musicali e note gastronomiche"

Giardino delle Scuole Elementari "De Amicis" di Via Saffi (Ex Monastero di San Giovanni Battista)

Il luogo è dedicato, secondo calendario, ad importanti appuntamenti di enogastronomia o ad intrattenimenti di musica classica *organizzati in collaborazione con l'Associazione Musicale "Il Diapason"*

Appunti di Viaggio

Nove proposte di concerti che spaziano in un repertorio di tradizione popolare che, dal cuore della Romagna,

attraversa tutta l'area del Mediterraneo, si spinge al nord celtico fino ad approdare alle coste del nuovo mondo

in "Via dei gelati, liquori, siroppi" (Via Costa) "Via delle Cose Diverse" (P.zza Pompilio) e "Arena Champagne"

(P.zza Fratti) secondo calendario, alle ore 21.30, *in collaborazione con la Scuola di Musica Popolare*

Il Parco delle Meraviglie: saltimbanchi, cantastorie e burattini

Fossato Rocca (ore 21.00)

E' organizzato uno spazio dedicato ai bambini allestito con strutture gioco, collocate nello spazio verde del fossato del castello. Ogni sera è previsto uno spettacolo di animazione teatrale.

Tenda con cucina da campo alpina

P.zza Garibaldi

Allestimento a cura dell'Associazione Nazionale Alpini – Gruppo di Forlimpopoli.

Viaggio intorno al cibo

Rocca – Centro Culturale

«Un viaggio fra narrazione, esperienze di cucina ed esplorazione del territorio in compagnia dei bambini della Scuola Materna "Acquerello"».

Mostra realizzata dalla Scuola Materna Statale "Acquerello" nell'ambito del progetto "Per mangiarti meglio ..."

Cucina dal mondo

Via Sendi n. 38

La Consulta Stranieri di Forlimpopoli, in collaborazione con l'Assessorato ai Servizi Sociali, il Centro d'Ascolto e il Centro Servizi Stranieri, propone assaggi e piccole degustazioni gratuite di specialità e piatti della tradizione gastronomica delle diverse comunità presenti nel nostro territorio.

La storia e l'arte del restauro dell'affettatrice

P.zza Garibaldi

Esposizione curata da "La bottega del restauro" di Viazzano Parma.

"Quando, nel 1898, Guglielmo Van Berkel fabbricò la prima macchina affettatrice per rendere meno faticoso e più soddisfacente l'affettamento dei salumi, non pensava certo che, nel volgere di pochi anni, il suo nome sarebbe echeggiato nel mondo intero. Ma, la sua invenzione, rispondendo a una necessità veramente sentita e apportando ai salumieri un reale vantaggio, non tardò ad essere apprezzata e le macchine affettatrici iniziarono da allora la loro marcia di penetrazione nei cinque continenti".

Arte e cibo

Sala G. Rossa

Mostra organizzata dall'*Accademia Artusiana*: immagini ed oggetti legati a ciò che da sempre assicura il sostentamento dell'uomo, ma che è anche simbolo di piacere e di gratificazione e della gioia di stare insieme.

Mostra Mercato del libro gastronomico

Piazza Garibaldi

Realizzata da "Librincontro" – Forlì

Enrico Baj

(Milano 1924) Protagonista nelle avanguardie degli anni 50, fondò il Movimento Nucleare che fu tra le tendenze artistiche di quel periodo una delle più innovative dal punto di vista formale, ideologico e aperto ai contatti europei. La sua opera si articola su vari periodi sotto il segno unificante dell'ironia dissacratoria e del continuo rinnovarsi dell'espressività. Per questa mostra sono state selezionate oltre venti sculture dedicate ai totem, alle maschere, ai meccani e agli Ubu re.

All'interno della rassegna "Rocche e Scultori Contemporanei" (Imola, Castrocaro, Riolo Terme, Forlimpopoli) – in collaborazione con "Il Vicolo" di Cesena, la Regione Emilia Romagna e la Provincia di Forlì-Cesena.

Dal 21 Giugno (inaugurazione) al 30 Settembre presso la Sala Mostre e camminamento Rocca.

Grameen Bank – La banca dei poveri

Rocca – Centro Culturale

"We have started believing the unbelievable namely that the elimination of poverty is feasible and that there is no reason whatsoever why anyone should remain poor on this planet" Muhammad Yunus.

Attraverso foto, documenti, libri si raffigura l'incredibile impresa del Prof. Muhammad Yunus a favore del popolo del Bangladesh e dei poveri di tutto il mondo.

Mostra di antiquariato gastronomico

P.zza Pompilio

Sotto il porticato e a ridosso della Rocca, è allestita una esposizione specializzata a tema "Gli arnesi, gli ornamenti e le attrezzature di cucina nel tempo".

La Forlimpopoli di Artusi

Rocca – Centro Culturale

Mostra fotografica curata dal *Circolo Foto Cine Club "L'Immagine"* sulla Forlimpopoli 1900/1960.

Mostra dei venti anni di attività del gruppo storico "Brunoro II"

della Pro Loco di Forlimpopoli (abiti, fotografie, cimeli, ecc...). In tale occasione sarà possibile ricevere in anteprima il programma della XXIII edizione della festa rinascimentale "Un dè int la Ròca ad Frampùl" 7-9 Settembre 2001.

Presso la Sala Pro Loco in P.le Paolucci de Calboli.

E-commerce

Rocca – Sala del Capitano

Commercio elettronico curato dal CISE, l'azienda speciale della Camera di Commercio di Forlì-Cesena che cura l'innovazione e lo sviluppo.

Tramite il portale verrà fornita informazione guidata per l'acquisto on line dei prodotti delle aziende agricole del nostro territorio.

Mostra "Prodotti del Garda"

Piazza Garibaldi

La bottega anni '50 di Enrico Maltoni presenta prodotti alimentari e caffè dalla riviera del Lago di Garda.

La stampa al tempo dell'Artusi

Piazza Garibaldi

Incisioni, serigrafie, stampe di fine '800

A cura della "Nuova Tipografia" di Forlimpopoli

La Lòza de Savór

Tutte le sere musica, convivialità, gastronomia, spettacoli autogestiti.

Cocomeri & Cocomeri

Stand organizzato dai *volontari* del Comitato locale della Croce Rossa Italiana.

Buono da vedere

Rassegna di film legati alle tematiche del cibo in collaborazione con la *gestione Cinema-Teatro "Verdi"*.

Ristorante "Casa Artusi" - Piazza Garibaldi (ore 19.30/24.00)

La locale *Associazione Protezione Civile*, che recluta fra i suoi volontari tanti appassionati di cucina e cultori della buona tavola, gestisce anche quest'anno il ristorante "Casa Artusi", accettando così una sfida impegnativa, quella di dimostrare che donne e uomini di Forlimpopoli hanno ben recepito gli insegnamenti dell'illustre concittadino che scriveva: *"...non credo sia necessario, per riuscire, di nascere con una cazzaruola in capo; basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi..."*

Sono predisposti per la Festa Artusiana menu completi basati sulle ricette de "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", che vengono reinterprete per rendere i piatti più piacevoli ed attuali.

Menu Artusiani nei ristoranti di Forlimpopoli

I ristoratori di Forlimpopoli, che da sempre eseguono ricette artusiane in omaggio all'illustre concittadino, presentano in occasione della festa, oltre al menu alla carta, proposte particolarmente gustose a prezzi contenuti.

CASA ARTUSI

Verso un museo della cultura gastronomica italiana
Convegno internazionale di studi con uso di cucina
Giardino della Scuola Elementare "De Amicis" di Via Saffi
(Ex Monastero di San Giovanni Battista)

PER UN MUSEO ARTUSIANO

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

Maurizio Castagnoli

Sindaco

"Casa Artusi" il museo della cucina di Forlimpopoli

Alberto Capatti

Direttore rivista "Slow"

Le case di Pellegrino

Tobia Aldini

Direttore Museo Archeologico di Forlimpopoli

Come si distrugge un reperto storico

Gabriele Rossi

Responsabile Settore Urbanistica Comune di Forlimpopoli.

La chiesa e il convento dei Servi.

Per un recupero in funzione mussale.

DA ARTUSI ALL'EUROPA

Esperienze e storia del cibo nei Musei di gastronomia Europei

Rino Pensato

Coordinatore scientifico della banca dati:

<http://www.culturagastronomicaitaliana.it/>

Memoria del gusto: I musei alimentari in Italia

Michel Escoffier

Vice Presidente Fondation Auguste Escoffier

Musée de l'Art Culinaire a Villeneuve Loubet

Didier Chabrol

Segretario generale del Museo Agropolis di Montpellier (1991-2000)

Agropolis – Museum "Nourritures et agricultures du Monde"

MODERATORE e CURATORE DEL CONVEGNO

Massimo Montanari

CONCLUSIONI

Folco Portinari

Casa Artusi sarà un museo vivo della gastronomia. Crediamo fermamente che sia questa l'idea vincente per il futuro di Forlimpopoli. Intanto è l'idea che ci guida e ci impegna le giornate.

Ma un museo, un luogo dove la cultura gastronomica possa inventarsi e rinascere ogni giorno, non si crea dal nulla.

In primo luogo, è bene dirlo, un piccolo Comune può permettersi grandi idee solo se ha chiara coscienza dei suoi limiti. Occorre saper misurare i passi, occorre saper misurare le poche risorse in modo oculato. Bisognerà trovare lungo la strada amici disposti a dare una mano perché conquistati dall'idea.

Ma, soprattutto, è necessario sapere bene da che parte farsi. Perché il museo, questo museo, non dovrà essere solo il luogo della memoria artusiana, ma il luogo dove si esercita al miglior livello una delle funzioni basilari della vita: il mangiare, il nutrirsi. Nutrirsi bene per ragionare bene.

Ecco, dunque, per partire nell'avventura col piede giusto, sorgere la necessità di una riflessione. Di un confronto con chi già opera nel settore, e con chi un museo l'ha già costruito.

Dal convegno pensiamo possa venire un ottimo contributo per riempire il nostro bagaglio delle necessarie conoscenze

Artusopoli: Una Città da assaggiare

Artusopoli, la Città dell'Artusi, si pone al visitatore come una città da assaggiare, dove strade, vicoli, piazze, si caratterizzano costituendo dei veri e propri percorsi gastronomici, con la proposizione di uno scenario a tema in diretto riferimento a "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene".

Così le strade cittadine vengono ridenominate e, allargando quest'anno il perimetro della festa, incontriamo "Via delle cose diverse" (Via Saffi), con un'esposizione di oggetti di antiquariato, attrezzature e materiale vario comunque legato alla cucina, "Via dei gelati, liquori, siroppi" (Via Costa) e nella Piazza centrale, ove viveva il grande gastronomo,

"Piazza Pellegrino Artusi", dove è possibile vedere, conoscere la storia, degustare i migliori prodotti del nostro territorio, ricordando come anche il grande maestro raccomandasse "scegliete sempre per materia prima roba della più fine..." ed "avvezzatevi a mangiar d'ogni cosa se non volete divenire incresciosi alla famiglia". Si prosegue poi in "Largo della Pasta e pastelle" (P.zza Pompilio), ove Pasta Ghigi renderà omaggio alla regina indiscussa di tutti i nostri menu con una mostra di macchine antiche, manifesti d'epoca e degustazioni che, all'interno dell'Osteria del pellegrino, organizzata dalla Pro Loco - proporrà - all'insegna di pasta amore e ...fantasia - ricette create da chef appositamente per la festa artusiana. Non manca la pasta "in video" assaggiata, ingurgitata, spiluccata, sbocconcellata dai grandi del cinema. Un gruppo di sfogline dell'Auser poi sveleranno i segreti dell'arte della pasta fresca, impastando sotto gli occhi di tutti uova e farina.

Il gruppo "Amici dell'arte" offrirà, sempre in "Via delle paste e pastelle", un laboratorio a cielo aperto, ove saranno mostrate opere e tecniche di scultura, pittura, mosaico, in omaggio all'arte, compresa quella di mangiar bene.

Segue poi la "Via degli Erbaggi" (Via Veneto), con erbe e piante officinali, frutta e verdura ed infine, "Via di tutte le salse" (Via Sendi), ove in riferimento a Cucinadalmondo, sarà presente un mercatino etnico, in omaggio all'internazionalità e a tutte le culture del mondo. In tutte le vie di Artusopoli sono previste improvvisazioni, intermezzi musicali, siparietti a sorpresa di "teatro di strada".

ALBERTO CAIRO e l'Afghanistan che non conosciamo mostra fotografica a cura di FRANCO PAGETTI

Rocca - Centro Culturale

I corpi negati delle donne afgane, costrette ad avvolgersi in burqua che paiono sudari. Lo sguardo sofferente dei bambini mutilati dalle mine, in attesa di una protesi che possa restituire loro una parvenza di vita normale. Uomini in turbante, che paiono arrivare da un passato lontanissimo, se non fosse per i mitra che imbracciano. Tombe che sono solo poveri tumuli di terra. Rovine di case che erano già poveri rifugi anche prima dei bombardamenti. E' questo l'Afghanistan devastato dal regime dei Talebani e dalla furia delle guerre, l'Afghanistan in cui da tredici anni vive e combatte la sua personalissima battaglia contro la sofferenza Alberto Cairo nel centro ortopedico di Kabul.

Nei centri della Croce Rossa internazionale non viene fatta nessuna distinzione tra etnie e clan, tutti hanno diritto allo stesso trattamento. I talebani siedono con i loro moncherini accanto ai tagiki.

Queste fotografie vogliono rendere omaggio al lavoro quotidiano di Alberto e dei suoi collaboratori in mezzo alle mille difficoltà di uno dei paesi più poveri e martoriati del mondo.

E' questo l'Afghanistan raccontato dall'obiettivo di Franco Pagetti. Un tema lontano anni luce dal mondo della moda e della pubblicità, di cui Pagetti era esponente di punta solo qualche anno fa. Eppure, dopo una lunga esperienza in questo settore, lavorando per testate prestigiose come Vogue, Marie Claire, Elle, Franco Pagetti ha deciso di volgere il suo obiettivo altrove. Ora cerca i suoi soggetti in Africa, in Asia, per raccontare attraverso le immagini le storie di questa umanità sofferente. E' stato in Sierra Leone a fotografare i bambini soldato, nel 2000 ha pubblicato un volume dedicato al Kosovo e all'odissea del suo popolo, mentre un suo reportage sulle mine all'uranio in India è stato esposto in occasione della Nona Biennale di Fotografia a Torino. Negli ultimi tre anni Pagetti si è dedicato particolarmente alla situazione dell'Afganistan: i suoi servizi, realizzati durante il periodo del regime dei Talebani, raccolgono immagini scattate all'interno di una prigione e le sole fotografie mai pubblicate prima di donne afgane riprese nelle loro case senza burka.

"Il segno e la forma"

Mostra antologica di Mario Bertozzi

Casa "Livia Mariani" Via Saffi n.104

Nato a Forlimpopoli, Mario Bertozzi fin da giovanissimo avvertì prepotentemente la necessità di plasmare e dopo un lungo periodo trascorso a Forlì sotto la guida dello scultore Giuseppe Canalini, dal 1943 al 1947 frequentò il liceo artistico di Bologna, avendo due insigni maestri: Clelio Tomba e Luciano Minguzzi.

La sua personalità emerge da quella scuola tanto rapidamente che già nel 1947 il Comune di Forlimpopoli affida al Bertozzi, ancora studente, la realizzazione di un monumento, una statua raffigurante la libertà. Da allora con ardore, irruenza e schiettezza tutta romagnola, procede nella propria esperienza artistica partecipando a numerose mostre di carattere nazionale e internazionale conseguendo brillanti successi.

Sue opere scultoree e grafiche si trovano presso collezioni private e pubbliche in Italia e all'estero.

"Mi piace modellare e sentire in mano la terra: quella terra così compatta che cura in me un istinto prepotente, al punto di aggredirla e ridurla in volumi pieni e compatti, proprio per il gusto di capirla e tradurla.

E' necessario cercare di vedere dentro quelle immagini che rappresentano la scultura nella sua verità naturale e, solo quando posso modellare, sento di diventare me stesso, raggiungendo la mia realtà"

Mario Bertozzi

Gloria Argelés

(Cordoba, Argentina 1940) artista argentina che vive in Italia dal 1973. Scultrice figurativa dissacratoria, interessata all'identità dell'uomo, al senso della "fragilità", ha lavorato per lungo tempo con legno di cirmolo e con il bronzo. Eccellente disegnatrice, si esprime oggi, per contrasto, attraverso la leggerezza della rete metallica. Per la mostra di Forlimpopoli sono state selezionate le più suggestive opere in legno, una campionatura di sculture in bronzo e una selezione delle ultime realizzazioni "in rete metallica". Il grande divano (1979/'80) in legno policromo si pone, pesante e possente, nella prima sala della mostra a dimostrare la grande perizia tecnica, a sottolineare l'ingombranza di questi due personaggi "padroni" dello spazio. Poi l'anima si alleggerisce nei bronzi, in queste figurine immerse in blocchi di natura morbida e avvolgente, quasi straniante, per giungere infine, passando da un estremo all'altro, all'evanescenza all'impalpabilità della proiezione della figura umana. All'interno della rassegna "Rocche e Scultori Contemporanei" (Imola, Castrocaro, Riolo Terme, Forlimpopoli, Bertinoro) – in collaborazione con "Il Vicolo" di Cesena, la Regione Emilia Romagna e la Provincia di Forlì-Cesena.

Dal 25 Maggio (inaugurazione) al 29 Settembre presso la Sala Mostre e camminamento Rocca.

La storia del caffè dalla pianta alla tazzina

Mostra Collezione di Enrico Maltoni per Lavazza

Sala "G.Rossa" – Rocca

La vera storia del caffè, un itinerario seducente che vuol raccontare le fasi di un lungo processo che scopre le sue origini in terre lontane, dal seme alla pianta, dalla pianta al frutto e così via passo dopo passo fino ad arrivare al bancone del bar sotto casa.

Il terriccio, le piante, le bacche sanguigne restituiranno l'immagine di ciò che accade in una piantagione. Il seme pallido acquista profumo e colore dopo la tostatura fino ad arrivare all'ultima pagina del racconto: il caffè nero e cremoso che spilla espresso sospinto dal vapore o brontola nella moka di casa.

Una macchina per la torrefazione industriale risalente agli anni venti, il macina caffè antico, un piccolo tosta caffè domestico e la "vecchia signora" a colonna per l'espresso, aiuteranno a spiegare il cammino, che non si misura solo in miglia, quelle che separano i porti dei paesi che producono caffè dai porti dei paesi consumatori, ma che è anche un viaggio, nella storia e nel costume a ritroso nel tempo.

Forlimpopoli – Villeneuve Loubet

Il gemellaggio fra le due Città risale all'anno 2000, quando si decise di avviare - in nome della cultura eno-gastronomica ed, in particolare, di Pellegrino Artusi per Forlimpopoli e Auguste Escoffier per Villeneuve Loubet – un progetto di collaborazione.

In questo breve lasso di tempo gli scambi in campo culturale sportivo sociale sono stati diversi e fra le due Comunità, scoprendo via via sempre più affinità ed interessi comuni, sta maturando un sentimento di autentica amicizia che la Festa Artusiana vuole consolidare.

Il secondo week-end della festa è infatti caratterizzato dalla presenza a Forlimpopoli di Amministratori, singoli cittadini, espositori di prodotti tipici della Città gemella ed ancora il simpaticissimo gruppo delle signore che faranno degustare la pregiata Pesca Melba.

Il 29 giugno festeggiamo questa splendida amicizia con i fratelli francesi nella serata organizzata a suggello di due anni di ininterrotta, proficua e piacevole collaborazione.

Creatività e cucina di territorio – Grandi chef alla Festa Artusiana

Martedì 25 giugno ore 20,00 presso il Ristorante "La Cortigiana"

Via del Castello, 27:

Umberto Cavina del Ristorante Monte del Re di Dozza , in collaborazione con Berlucchi e Slow Food

Domenica 30 giugno presso il Ristorante "Edo"

Via Mazzini, 10:

Gianluca Angelini di Palazzo Albergati di Zola Predosa

Vini offerti da Cantina "Celli" di Bertinoro

Serate a cura di Verdiana Gordini,

collaboratrice del Centro di Cultura eno-gastronomica "Aula Magna"

in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommeliers, sezione Romagna

Max n.60 persone Euro 33,00 (Per soci Slow Food Euro 30,00)

(Per informazioni e prenotazioni Uff. Cultura Tel. 0543/749234-5)

Strada dei vini e dei sapori dei Colli di Forlì e Cesena

P.zza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)

L'Associazione, di cui fanno parte imprese pubbliche e private, è nata per promuovere una offerta turistica integrata dell'entroterra della Provincia, che coinvolge a sistema gli ambiti vitivinicolo ed agroalimentare, enogastronomico e dei servizi connessi al turismo ecosostenibile. Alla Festa Artusiana vengono proposti prodotti, prelibatezze, vini della nostra Provincia a dimostrazione della ricchezza del territorio. Anche l'Artusi raccomandava sempre la varietà dei cibi e per quanto riguarda il vino ... si stupiva di come alcuni igienisti consigliassero il pasteggiar coll'acqua anche durante il pranzo, serbandolo al vino alla fine. "Fatelo se ne sentite il coraggio; a me sembra un troppo pretendere".

I tesori del territorio

P.zza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)

Quella artusiana vuole essere anche una festa militante a difesa e tutela dei prodotti di qualità: trovano ospitalità in questo spazio prodotti a marchio, tradizionali, tipici, ovvero quelli che rappresentano la massima garanzia di genuinità, autenticità, legame con il territorio, all'interno di una produzione agro-alimentare rispettosa dell'ambiente naturale e culturale d'origine. Ogni sera un prodotto importante viene esposto, narrato, discusso e ...degustato in "I tesori del territorio", vetrina della produzione "griffata" della nostra Regione.

Dimmi quanta frutta mangi ...

P.zza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)

Attraverso un itinerario guidato i visitatori dello stand potranno conoscere e valutare le proprie conoscenze circa le caratteristiche nutrizionali di frutta e verdura prodotti in Emilia-Romagna.

Infatti, in una prima parte dell'area espositiva saranno mostrate in banchi varie specie di frutta e verdura dell'Emilia-Romagna con indicate le principali vitamine e sali minerali contenuti e le principali proprietà salutistiche scientificamente riconosciute. Sarà inoltre proposto al visitatore di compilare una scheda per misurare il suo livello di conoscenza riguardo agli apporti nutrizionali di frutta e verdura. Ad ogni risposta sarà attribuito un punteggio e al termine della compilazione l'interessato potrà ricavare il suo profilo come consumatore di frutta.

Al termine del percorso verrà consegnata in omaggio una confezione di frutta fresca ed un breve ricettario con ricette a base di frutta messe a punto dagli chef e dai ragazzi dell'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Forlìmpopoli.

Lo stand è progettato e realizzato dalla cooperativa Agri 2000 di Bologna, con il Patrocinio della Regione Emilia-Romagna e la collaborazione delle principali Organizzazioni dei Produttori Ortofrutticoli dell'Emilia-Romagna.

Cucinada/mondo

Via di tutte le salse (Via Sendi n. 38)

La Consulta Stranieri di Forlìmpopoli, in collaborazione con l'Assessorato ai Servizi Sociali, il Centro d'Ascolto e il Centro Servizi Stranieri, propone assaggi e piccole degustazioni gratuite di specialità e piatti della tradizione gastronomica delle diverse comunità presenti nel nostro territorio.

Osservatorio agoambientale e Fattorie didattiche

P.zza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)

Percorsi, laboratori, materiali divulgativi per scoprire l'agricoltura biologica, la relazione tra agricoltura ecocompatibile e salute, la stagionalità, le produzioni locali.

Arena Champagne - Parole frizzanti e note gustose

P.zza Fratti (ore 21.30)

Il luogo deputato per danza, musica e teatro è collocato nel suggestivo cortile della Rocca e ripropone tutte le sere spettacoli "leggeri e frizzanti da gustare sotto le stelle". Nell'arena champagne è inserita anche la rassegna teatrale promossa dall'Amministrazione Provinciale e intitolata "Il gusto del teatro".

Incontriamoci in giardino "assaggi musicali e note gastronomiche"

Giardino delle Scuole Elementari "De Amicis" di Via Saffi

(Ex Monastero di San Giovanni Battista)

Il luogo è dedicato, secondo calendario, ad importanti appuntamenti di enogastronomia o ad intrattenimenti di musica classica organizzati in collaborazione con l'Associazione Musicale "Il Diapason".

Appunti di Viaggio

Sei proposte di concerti che spaziano in un repertorio di tradizione popolare che, dal cuore della Romagna, attraversa tutta l'area del Mediterraneo, si spinge al nord celtico fino ad approdare alle coste del nuovo mondo in "Largo della pasta e pastelle" (P.zza Pompilio), in collaborazione con la Scuola di Musica Popolare.

Il Parco delle Meraviglie: saltimbanchi, cantastorie e burattini

Fossato Rocca (ore 21.00)

E' organizzato uno spazio dedicato ai bambini allestito con strutture gioco, collocate nello spazio verde del fossato del castello. Ogni sera è previsto uno spettacolo di animazione teatrale.

Tenda con cucina da campo alpina

P.zza Pellegrino Artusi (P.zza Garibaldi)

Allestimento a cura dell'Associazione Nazionale Alpini – Gruppo di Forlimpopoli.

Mangiari tipici romagnoli

Rocca – Centro Culturale

Mostra esposizione dei lavori realizzati dalle scuole della Provincia di Forlì-Cesena "Io sono quello che mangio" promosso dall'Osservatorio agro-ambientale.

S.F.I.R. S.p.A. – Zuccheri di qualità

Notadolce: tutto il gusto ed il piacere della dolcezza in tanti zuccheri diversi, naturali e genuini, che addolciranno la vostra visita.

Il lavoro dei contadini

P.zza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)

Aziende Agricole con vino e prodotti di stagione coordinate da Agriysistem di Lugo di Ravenna.

Sabato 29 e Domenica 30 Giugno

Viaggio intorno al cibo

Rocca – Sala del Consiglio

"L'arte di mangiar bene: non solo ricette".

Documenti del percorso educativo e didattico realizzato dai bambini della Scuola Materna Statale "Spallicci".

Mostra dei lavori eseguiti nel laboratorio di cucina dai bambini della Scuola Elementare "Don Milani".

Mostra Mercato del libro gastronomico

P.zza Pellegrino Artusi (P.zza Garibaldi)

Realizzata da "Librincontro" – Forlì

Mostra di antiquariato gastronomico

Via delle cose diverse (Via Saffi)

Lungo la via è allestita quotidianamente un'esposizione specializzata a tema con due serate (25 e 28 giugno) in cui si realizzerà "Il regno di Marietta", mostra mercato di vecchi utensili, tovagliato, mobili e attrezzature varie da cucina.

Mercatino a cura di Mauro Malucelli.

Concorso fotografico

Il Circolo Foto Cine Club "L'Immagine" organizza un concorso fotografico imperniato sulla festa. Le foto dovranno essere realizzate dal 22 al 30 Giugno e dovranno riguardare episodi attinenti la festa stessa. Il bando di concorso sarà disponibile in loco durante le giornate della festa presso l'Ufficio Cultura dell'Amministrazione Comunale o l'ufficio informazioni della festa. **La stampa al tempo dell'Artusi**

Largo delle paste e pastelle (P.zza Pompilio)

Incisioni, serigrafie, stampe di fine '800 A cura della "Nuova Tipografia" di Forlimpopoli. **La Lòza de Savór**

Tutte le sere musica, convivialità, gastronomia, spettacoli autogestiti. **Buono da vedere**

Rassegna di film legati alle tematiche del cibo in collaborazione con la gestione Cinema-Teatro "Verdi".

2003

Artusopoli: Una Città da assaggiare

Artusopoli, la Città dell'Artusi, si pone al visitatore come una città da assaggiare, dove strade, vicoli, piazze, si caratterizzano costituendo dei veri e propri percorsi gastronomici, con la proposizione di uno scenario a tema in diretto riferimento a "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene".

Così le strade cittadine vengono ridenominate e, allargando quest'anno il perimetro della festa, partiamo da Piazza "Pellegrino Artusi" (P.zza Garibaldi), ove, associando il nome del nostro illustre cittadino alla Qualità, si trova una vera e propria cittadella di prodotti importanti. Tutti gli spazi sono dedicati alla presentazione, illustrazione e degustazione dei nostri prodotti migliori, dalla frutta al vino, dai formaggi al miele, dai salumi al pane, passando attraverso la piadina.

Quest'anno, oltre allo stand dei libri gestito da Einaudi (Forlì) che ha pubblicato le edizioni più importanti del manuale, si trova uno spazio dedicato alle città, a quelle città che, amiche di Artusi, si caratterizzano per sapori e saperi gastronomici di grande tradizione.

Si prosegue in "largo della pasta e pastelle" (P.zza Pompilio) dove le situazioni create, innanzitutto da Pasta Ghigi e ancora dalla Pro Loco, dalle sfogline dell'AUSER e dagli artisti degli Amici dell'Arte, renderanno omaggio ai tesori del territorio ed innanzitutto alla regina indiscussa dei nostri menu: la pasta. Come si suol dire, impara l'arte e... Il percorso continua in "Via degli erbaggi" (Via Veneto) con erbe e piante officinali dei volontari di "Funghi e Flora" e prosegue fino alla bella sorpresa di quest'anno: un wine bar, gestito e proposto da grandi esperti di gastronomia raffinata e ... sorprese spettacolari.

In "Via di tutte le salse" si propone un mercatino etnico, assieme alla Cucinada/mondo, con spazi nuovi per chi vuole tenersi in forma e ascoltare, spizzicando qualcosa, belle letture fantastiche per bambini e genitori.

Artusopoli prosegue in "Via dei gelati, liquori, siroppi" (Via Costa) con degustazioni a tema e continua in "Via delle cose diverse" (Via Saffi) con un'esposizione di oggetti di antiquariato, attrezzature e materiale vario per arrivare fino a Palazzo Mariani, con la Mostra dell'AVIS, passando, con ballo e musica, attraverso la suggestiva Piazzetta di "Berta e Rita".

In tutte le vie di Artusopoli sono previste improvvisazioni, intermezzi musicali, siparietti a sorpresa di "teatro di strada". Direzione artistica: Giuliano Chelotti.

I tesori del territorio.

P.zza Pellegrino Artusi – P.zza Garibaldi

Quella artusiana vuole essere anche una festa militante a difesa e tutela dei prodotti di qualità: trovano ospitalità in questo spazio prodotti a marchio, tradizionali, tipici, ovvero quelli che rappresentano la massima garanzia di genuinità, autenticità, legame con il territorio, all'interno di una produzione agro-alimentare rispettosa dell'ambiente naturale e culturale dell'origine. Ogni sera un prodotto importante viene esposto, narrato, discusso e ... degustato in "I tesori del territorio", vetrina della produzione "griffata" della nostra Regione.

Le città dei sapori

P.zza Pellegrino Artusi – P.zza Garibaldi

Delle Città raccontiamo i profumi, gli aromi, i prodotti che appartengono a tradizioni lontane, ottenuti nel tempo dal lavoro quotidiano di uomini e donne. La saggezza della cultura materiale ha costruito sapori importanti, taluni semplici e raffinati, altri forti e pungenti, comunque autentici perché disegnano l'arte e l'architettura della cultura gastronomica.

Le città presenti alla festa, amiche di Forlimpopoli e dell'Artusi, presentano sapori e saperi di lunga tradizione.

Strada dei vini e dei sapori dei Colli di Forlì e Cesena

P.zza Pellegrino Artusi - Piazza Garibaldi

L'Associazione, di cui fanno parte imprese pubbliche e private, è nata per promuovere una offerta turistica integrata dell'entroterra della Provincia, che coinvolge a sistema gli ambiti vitivinicolo ed agroalimentare, enogastronomico e dei servizi connessi al turismo ecosostenibile. Alla Festa Artusiana vengono proposti prodotti, prelibatezze, vini della nostra Provincia a dimostrazione della ricchezza del territorio. Anche l'Artusi raccomandava sempre la varietà dei cibi e per quanto riguarda il vino... si stupiva di come alcuni igienisti consigliassero il pasteggiar coll'acqua anche durante il pranzo, serbandolo al vino alla fine. "Fatelo se ne sentite il coraggio; a me sembra un troppo pretendere".

Frutta & Dessert

P.zza Pellegrino Artusi - Piazza Garibaldi

All'interno dello stand sarà possibile **conoscere e assaggiare le caratteristiche peculiari della frutta prodotta in Emilia-Romagna** con particolare riferimento alla produzione contrassegnata con marchi di qualità e tipicità: **QC** e **IGP**.

Infatti, in una prima parte dell'area espositiva saranno **esposte, in banchi, diverse specie di frutta e verdura** dell'Emilia-Romagna con indicate le principali vitamine e sali minerali contenuti e le principali proprietà salutistiche scientificamente riconosciute.

Al visitatore sarà poi proposta la possibilità di assaggiare frutta con diversi abbinamenti (abbinamento per similitudine, abbinamento per contrasto, ecc) per favorire promuovere il consumo di frutta fresca attraverso la **preparazione di contorni e dessert innovativi**.

Sarà inoltre proposto al visitatore di compilare una scheda per misurare il livello di conoscenza dei marchi di qualità ed a raccogliere indicazioni ed informazioni su nuove modalità nel consumo di frutta.

Al termine del percorso verrà **consegnata in omaggio una confezione di frutta fresca** ed un breve ricettario con ricette innovative a base di frutta, messe a punto dagli chef e dai ragazzi dell'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli. Lo stand è progettato e realizzato dalla **Cooperativa Agri 2000 di Bologna**, con il patrocinio della **Regione Emilia-Romagna** e del **CSO di Ferrara** e la collaborazione delle principali **Organizzazioni dei Produttori Ortofrutticoli dell'Emilia-Romagna**.

La cucina dei libri – galleria del libro a tema

P.zza Pellegrino Artusi - P.zza Garibaldi

Punto Einaudi - Forlì Via Lazzaretto n.29/a

S.F.I.R. S.p.A. – Zuccheri di qualità

P.zza Pellegrino Artusi - P.zza Garibaldi

Notadolce: tutto il gusto ed il piacere della dolcezza in tanti zuccheri diversi, naturali e genuini, che addolciranno la vostra visita.

Tenda con cucina da campo alpina

P.zza Pellegrino Artusi - P.zza Garibaldi

Allestimento a cura dell'Associazione Nazionale Alpini – Gruppo di Forlimpopoli.

Arena Champagne - Parole frizzanti e note gustose

P.zza Fratti (ore 21.30)

Il luogo deputato per danza, musica e teatro è collocato nel suggestivo cortile della Rocca e ripropone tutte le sere spettacoli "leggeri e frizzanti da gustare sotto le stelle". Nell'arena champagne è inserita anche la rassegna teatrale promossa dall'Amministrazione Provinciale e intitolata "Il gusto del teatro".

*Le serate sono organizzate con il contributo di **Banca Romagna Centro**.*

Bruno Ceccobelli

Sala Mostre e Camminamento Rocca

All'interno della rassegna "**Rocche e scultori contemporanei**" (Imola, Castrocaro, Riolo Terme, Forlimpopoli, Bertinoro) – in collaborazione con "*Il Vicolo*" di Cesena, la Regione Emilia – Romagna e la Provincia di Forlì-Cesena.

Bruno Ceccobelli (Todi 1952) è un artista eclettico, alchemico-simbolista che opera, attraverso la pittura e la scultura in una dimensione estremamente poetica, che affina la sensibilità e crea un'autocoscienza. In un'intervista del 1999 affermava: "l'anima costruisce il corpo come cattedrale". In una visione olistica della realtà dove "anime" animali, vegetali e minerali convivono in armonia ed i contrari tendono a ricomporsi e a riunirsi, Ceccobelli ricompone nel suo microcosmo l'immagine del macrocosmo. Nella Biennale di Venezia del 1986 Arturo Swarz lo definisce come un artista capace di esprimere "i propri moti dell'anima" per questo, forse, le sue opere "emanano un'intensa aura poetica".

Dal 21 giugno al 27 settembre 2003.

Visite guidate con Rocche e Scultori

Tutti i giorni della festa, su prenotazione, al solo costo del biglietto della Mostra "Rocche e scultori" (intero € 2,00 – ridotto € 1,00) verrà offerta anche una visita guidata ai monumenti di Forlimpopoli **Teatro "Verdi", Museo Archeologico e Chiesa dei Servi**.

Le visite partiranno nei seguenti orari: 18.30 – 19.00

Con il biglietto sarà poi possibile avere uno sconto all'"Osteria del Pellegrino" in P.zza Pompilio.

Per prenotazioni: Ufficio Turismo - P.zza Pompilio Tel.0543-749250/333-7204218

Martedì, giovedì, venerdì dalle ore 16.00 alle ore 18.00 e sabato dalle ore 10.00 alle ore 12.00.

La "Sinfonia del maccherone" o del duetto tra Giuliano Della Casa e Pellegrino Artusi.

Rocca: Sala Centro Arti

Esposizione degli acquerelli realizzati per la traduzione americana del "manuale" di Pellegrino Artusi. Essi ci riportano come ha scritto Pablo Echaurren (2002), all'evidenza sensuale di Giuliano Della Casa come "il più possente sforchettatore, azzannatore, masticatore, il più potente stappatore, bevitore, tracannatore, con cui mi sia mai capitato di sedere a tavola", e la sua pittura trasuda qui più che mai la "gioia di vivere" e la "serena felicità" delle quali ha parlato a suo tempo Remo Bodei (1998).

Inaugurazione alla presenza dell'artista Giuliano Della Casa martedì 24 giugno ore 20,00.

In collaborazione con l'Accademia Artusiana.

"Artusiana in foto"

Rocca: Sala Riunioni

Esposizione delle foto del Concorso Fotografico Nazionale dal tema "Scene o momenti particolari legati al cibo".

Organizzato dal Circolo Foto Cine Club "L'Immagine".

Esperienze di cucina

Rocca: Sala del Consiglio

Documenti del percorso educativo e didattico realizzato dai bambini delle Scuole Elementari "Don Milani" e "De Amicis".

Buono da vedere

Rassegna di film legati alle tematiche del cibo in collaborazione con la *gestione Cinema-Teatro "Verdi"*.

Il Parco delle Meraviglie: saltimbanchi, cantastorie e burattini

Fossato Rocca (ore 21.00)

Festa Junior Artusiana "I libri sono in tavola"

Cena animata per ragazzi con abbondanti assaggi

Un noto scrittore come antipasto, attori teatrali che si presentano come prime e seconde portate, contorni di giocolieri e vini musicali, dolci di fiaba e letture corrette come digestivo, è questo il ghiotto menù che la Settimana Artusiana propone nell'ambito della sua rassegna Junior a tutti i ragazzi e le famiglie golose della leccornia "libro", il cibo per la mente.

Organizzata dalla libreria "Il Parco dei Ragazzi" - Forlì

Pasta Ghigi

Largo delle paste e pastelle – P.zza Pompilio

Lo spazio Ghigi vedrà quest'anno la presentazione della nuova campagna pubblicitaria nazionale, che lega le vicende del pastificio romagnolo, nato nel 1870, con i principali eventi della storia. Saranno inoltre presentati materiali pubblicitari dall'archivio storico dell'azienda, e la tradizionale mostra sulla preparazione della pasta con macchine storiche, arricchita da materiale illustrativo. Questa ricerca storica coniuga la grande tradizione Ghigi, già attiva quando Artusi scriveva le sue opere, con l'esigenza di qualità e innovazione nel rispetto di elevati standard qualitativi che caratterizzano la produzione dell'azienda di Marciano.

Appunti di Viaggio

Largo delle paste e pastelle – P.zza Pompilio

In un mondo ed un'epoca dove crediamo che tutto ci arrivi dentro casa, attraverso la televisione, la radio e internet, i musicisti rimangono forse gli ultimi veri viaggiatori. Viaggiatori senza passaporto e senza confini, annotano e riportano nella loro musica le mappe delle infinite piste sonore che attraversano il mondo. Piste fatte di suoni, di voci, di storie: di VITA.

Organizzazione e direzione artistica "Scuola di Musica Popolare".

In piazza per decorare la "Città Artusiana" I tesori del territorio

Largo delle paste e pastelle - P.zza Pompilio

Regolamento:

- A scelta due serate dal 21 al 29 Giugno dalle ore 20.30 alle ore 23.30
- Nelle dette serate l'artista può esporre alcune opere personali
- Può eseguire un'opera a cavalletto, personale, o contribuire all'esecuzione dei pannelli decorativi

Per informazioni: Ufficio Cultura del Comune di Forlimpopoli(Tel.0543/749234) o Presidente gruppo Marisa Morelli (tel.0543/743664)

Organizzata dall'associazione "Amici dell'Arte".

Iscrizioni entro 15 giugno 2003

L'arte del mattarello

Largo delle paste e pastelle - P.zza Pompilio

Un gruppo di sfoglino sveleranno i segreti della pasta fresca, quella fatta in casa, impastando sotto gli occhi di tutti uova e farina.

A cura dell'Auser.

La Lòza de Savór

Galleria degli artisti "Tele alla Lòza"

Largo delle paste e pastelle - P.zza Pompilio

Tutte le sere musica, convivialità, gastronomia, spettacoli autogestiti.

Cucinada/mondo

Via di tutte le salse - Via Sendi n. 38

La *Consulta Stranieri* di Forlimpopoli, in collaborazione con l'Assessorato ai Servizi Sociali, il *Centro d'Ascolto* e il *Centro Servizi Stranieri*, propone assaggi e piccole degustazioni gratuite di specialità e piatti della tradizione gastronomica delle diverse comunità presenti nel nostro territorio.

Fiabe di fame e sete di sogni - Lettura e ristoro in quel del borgo

Via di tutte le salse - Via Sendi

Vino, ciambella e libri a volontà

Ogni sera letture, improvvisazioni musicali e bevute in compagnia.

Dalle ore 21,30 si terranno letture del ciclo "Fiabe di fame e sete di sogni", il cibo nelle fiabe della tradizione popolare del Mondo.

Organizzata da "Libreria dei ragazzi" di Isabella Casadei – Via Sendi 17, Forlimpopoli

Il cibo e il fitness

Via di tutte le salse - Via Sendi

La giusta alimentazione per star bene e per avere buone performance: tutte le sere assaggi gastronomici, balli da strada e street dance.

A cura della palestra "Master Bee"

Mostra di antiquariato gastronomico "Il regno di Marietta"

Via delle cose diverse - Via Saffi

Lungo la via è allestita quotidianamente un'esposizione specializzata a tema, mostra-mercato di vecchi utensili, tovagliato, mobili e attrezzature varie da cucina.

Mercatino a cura di Mauro Malucelli

Incontriamoci in giardino "assaggi musicali e note gastronomiche"

Giardino delle Scuole Elementari "De Amicis" di Via Saffi

(Ex Monastero di San Giovanni Battista)

Il luogo è dedicato, secondo calendario, ad intrattenimenti enogastronomici, musicali e a letture di poesie "Appetiti": viaggio nella letteratura fra cibo ed eros.

La rassegna di musica classica è organizzata dall'Associazione Musicale "Il Diapason".

Direttore artistico: Massimo Lenzi.

Piazzetta "Berta e Rita"

Via delle cose diverse - Via Saffi

Tutte le sere musica, ballo e punto di ristoro con bevande e porchetta.

Organizzato da "Berta e Rita" Abbigliamento e "Bar Saffi".

"Il dono degli artisti per il dono del sangue"

Casa "Livia Mariani" - Via Saffi n. 104

Ore 20,30 - 22.30 Inaugurazione sabato 21/06/03 ore 17.30

Oltre 80 artisti hanno donato all'AVIS una propria opera per sostenere le campagne promozionali sul dono del sangue. La mostra sarà illustrata in un apposito catalogo che riporterà anche profili artistici dei pittori espressi da Flavia Bugani curatrice dell'iniziativa.

Organizzata da AVIS Provinciale Forlì-Cesena - AVIS Sezione "Pino Lorenzi"

Forlimpopoli.

Creatività e cucina di territorio - Grandi chef alla Festa Artusiana

Mercoledì 25 giugno presso I.P.S.S.A.R. (Via Per Bertinoro)

SILVER SUCCI del Ristorante "I Tre Re" di Poggio Berni

In collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier di Romagna

Vini offerti da cantine "Celli" di Bertinoro

Serata a cura di Verdiana Gordini

(Per informazioni e prenotazioni entro lunedì 23/06 Uff. Cultura Tel. 0543/749235 -

Max n.80 persone - Costo € 33,00)

Forlimpopoli - Villeneuve Loubet

Il gemellaggio fra le due Città risale all'anno 2000, quando si decise di avviare - in nome della cultura eno-gastronomica ed, in particolare, di Pellegrino Artusi per Forlimpopoli e Auguste Escoffier per Villeneuve Loubet - un progetto di collaborazione. In questo breve lasso di tempo gli scambi in campo culturale sportivo sociale sono stati diversi e fra le due Comunità, scoprendo via via sempre più affinità ed interessi comuni, sta maturando un sentimento di autentica amicizia che la Festa Artusiana vuole consolidare.

Il secondo week-end della festa è infatti caratterizzato dalla presenza a Forlimpopoli di Amministratori, singoli cittadini ed il simpaticissimo gruppo delle signore che faranno degustare la pregiata Pesca Melba.

Il 28 giugno festeggiamo questa splendida amicizia con i fratelli francesi nella serata organizzata a suggello di tre anni di ininterrotta, proficua e piacevole collaborazione.

Festa Artusiana 2004

19/06/04 - Convegno "Casa Artusi" presso Casa Artusi
Da sinistra Ivano Marescotti, Piero Meldini, Raffaele Cрови,
Folco Portinari, Mauro Grandini

20/06/08 - Incontro con il prof. Riccardo Petrella
Premio Artusi 2004

20/06/04 - Consegna del Premio Artusi 2004
al Prof. Riccardo Petrella - la somma di 5000 euro è stata
versata al Comitato Mondiale dell'Acqua per
l'avvio delle attività della Facoltà dell'Acqua
dell'Università del Bene Comune di Abano Terme

20/06/04 - Consegna del premio Artusi 2004 da parte
del prof. Massimo Montanari al sig. Luciano Scafà
Dell'unione ristoranti del Buon Ricordo

22/06/04 - Premio Marietta 2004,
Sig.a Maria Rita Vivi di Sassuolo
(ricetta: maccheroni al piccione)

21/06/04 - Tonino Guerra ospite all'Istituto Alberghiero

21/06/04 - Cena a cura del Ristorante
"Al cavallino bianco" di Polesine Parmense

23/06/04 - Brigata del Ristorante "La di moret" di Udine
all'alberghiero di Forlimpopoli

25/06/04 - Brigata del Ristorante
"Vecchia Silvi" di Silvi Alta (TE)

20/06/04 - Frutta: colori e sapori a cura di Agri 2000

22/06/04 - Ing. De Giorgio dell'Accademia Artusiana
presenta "L'Artusi in Romagna" di Graziano Pozzetto

Le vie dell'anima presso Monache agostiniane

20/06/04 - Prodotti del territorio a cura della Coldiretti

26/06/04 - "A cena con il professore"
a cura della fondazione R. Lombardi

27/06/04 - La delegazione francese ospite al quartiere "Escoffier

28/06/04 - Serata del gemellaggio con Villeneuve Loubet

28/06/04 - Aperitivo a Casa Artusi curato
dallo Chef di Villeneuve Loubet Jacques Bruneau

2005

**GRANDE SUCCESSO DI PUBBLICO
ALLA FESTA ARTUSIANA**

Oltre 80.000 i visitatori che hanno scelto Forlimpopoli come meta per una piacevole serata, tra cibo, spettacoli, intrattenimento per ogni età - Archiviata la nona edizione, si parte subito con i preparativi per preparare in grande stile la 10° edizione

La Festa Artusiana chiude con un ottimo successo di pubblico: oltre 80.000 i visitatori complessivi (con punte di 10.000 presenze a serata) che dal 18 al 26 giugno hanno scelto Forlimpopoli come meta per una piacevole serata, tra ottime proposte enogastronomiche, incontri culturali, spettacoli teatrali, concerti, intrattenimenti per grandi e piccini.

"Un successo da attribuire all'intera città di Forlimpopoli - commenta il Sindaco Paolo Zoffoli. - Tutte le associazioni, i gruppi culturali, gli uffici comunali, i singoli cittadini sono scesi in strada e hanno messo a disposizione dei visitatori la propria fantasia e creatività: il risultato è una Festa che è andata ben oltre la sagra di paese, con un programma intenso di alto livello".

E davvero quest'anno c'è stato l'imbarazzo della scelta: per 9 giorni di fila Forlimpopoli ha offerto tutte le sere spettacoli o intrattenimenti musicali nei diversi punti della città (piece di teatro o cabaret, concerti di musica popolare, spettacoli e letture per bambini, spettacoli di teatro religioso, mostre d'arte, animazione di strada, bancarelle d'artigianato...)

Punto forte della Festa Artusiana sono state indubbiamente le proposte culturali di altissimo spessore: la Piazzetta Berta e Rita, rinominata "Verso Casa Artusi", in attesa dell'apertura di Casa Artusi, prevista per il 2007, ha ospitato tutti i giorni incontri e conferenze che hanno attirato un pubblico davvero numeroso (nonostante il caldo delle 6 di sera): primo tra tutti l'incontro con Eduardo Galeano, Premio Artusi 2005, che ha regalato alla città di Forlimpopoli un momento di intensa letteratura e profonda umanità, ma anche il convegno internazionale di studi "Artusi pellegrino nel mondo" e la presentazione della Guida "La Via Artusiana. Percorsi e cucina di tradizione fra Romagna e Toscana", fortemente voluta dal Comune di Forlimpopoli e dalla Comunità Montana della Montagna Fiorentina, presto in distribuzione presso le principali librerie. Ricca e variegata anche l'offerta gastronomica, soprattutto con la Piazza Artusi di eccellenze del territorio, degustazioni di prodotti di altissima qualità, percorsi didattici e convegni dedicati al cibo. Da sottolineare la presenza di eccellenze anche da altre città, come la trippa fiorentina, il sale di Cervia, il formaggio di Fossa di Sogliano, l'aceto balsamico di Modena, la saba e il savor. Questa edizione della Festa ha inoltre suggellato 5 anni di amicizia e di gemellaggio con la città Villeneuve Loubet (patria del celebre chef Auguste Escoffier): il gruppo di signore francesi del Comitato Feste Golose ha offerto ai visitatori non solo la mitica la Pesca Melba, ma anche la "socca", una sorta di crêpe salata a base di farina di ceci cotta su una teglia circolare.

"Archiviata con soddisfazione la nona edizione, la città è pronta a rimboccarsi le maniche per preparare in grande stile non solo la 10° edizione della Festa, in programma nell'estate 2006 - conclude il sindaco Paolo Zoffoli - ma anche l'apertura di Casa Artusi, il Centro nazionale di cultura gastronomica domestica, prevista per il 2007."

2006

**100.000 PERSONE AL DECENNALE
DELLA FESTA ARTUSIANA**

**Calato il sipario sulla Festa si comincia a pensare alla prossima edizione,
con l'attesa apertura di Casa Artusi**

Il Decennale della Festa Artusiana chiude con un ottimo successo di pubblico: si stima che siano state circa 100.000 le persone che dal 17 al 25 giugno hanno scelto Forlimpopoli come meta per una serata all'insegna della buona cucina e del divertimento.

"Il programma del Decennale era veramente ricco e variegato" commenta soddisfatto il Sindaco, Paolo Zoffoli. "Per 9 giorni di fila Forlimpopoli ha offerto in totale una ventina di incontri culturali di alto livello, con ospiti provenienti da tutta Italia e dall'estero; una trentina di spettacoli all'aperto, tra concerti di musica, dalla classica alla popolare, spettacoli teatrali, dalla danza alla lirica, oltre agli spettacoli per bambini, al teatro religioso e all'animazione di strada; un centinaio di bancarelle, dai prodotti tipici all'artigianato, quattro mostre d'arte, e, ovviamente, un'offerta enogastronomica di grande livello, con una quindicina di punti di ristoro (quasi il doppio rispetto all'anno scorso) e menù completi firmati Artusi nei ristoranti della città."

L'intera città, come ogni anno, si è mobilitata per trasformare Forlimpopoli in Artusopoli: tutte le associazioni eno-gastronomiche e di categoria, le associazioni del territorio, i consorzi di tutela, le aziende private, i commercianti, gli Istituti scolastici, le Amministrazioni pubbliche e gli amici di Forlimpopoli sono scesi in strada e hanno dato il meglio di sé, con ottimi risultati.

Punto forte della Festa Artusiana sono stati indubbiamente gli incontri culturali nei due spazi intitolati "Verso Casa Artusi", alla Chiesa dei Servi e nella Piazzetta Berta e Rita. Primi fra tutti gli incontri con i vincitori dei Premi Artusi 2006, che si sono rivelati particolarmente coinvolgenti per tutti gli intervenuti. Per festeggiare Julitte Diagne Cisse le strade di Forlimpopoli si sono animate con i colori sgargianti dei vestiti dei senegalesi, festosi e allegri. Anche l'incontro con Moche Basson è stato particolarmente toccante: parlare di pace e di incontri fra culture e religioni diverse in un luogo sacro, la Chiesa dei Servi, è stato un abbinamento particolarmente riuscito, suggellato dai sapori dei buoni cibi della tradizione ebraica che Moche e la sua famiglia hanno preparato per gli intervenuti.

"Il Decennale è stato festeggiato con grande entusiasmo, ma l'impegno di Forlimpopoli non finisce qui: ci attende infatti un anno di intenso lavoro, per preparare in grande stile la tanto attesa apertura di Casa Artusi, il Centro nazionale di cultura gastronomica domestica, prevista per il 2007".

Premiazione di Moshe Basson, Premio Artusi 2006 come miglior cuoco, da parte di
Luciana Garbuglia, assessore al Turismo della Provincia di Forlì Cesena

Premiazione di Julitte Diagne Cisse, Premio Artusi 2006
per l'impegno sociale, da parte di Paolo Zoffoli,
sindaco di Forlimpopoli

Premiazione di Andrea Albertazzi, Premio Marietta 2006,
da parte di Francesca Capanna, del Club delle Cuoche

Incontro con Moshe Basson: erano presenti Roberto Burdese, Presidente di Slow Food,
Paolo Zoffoli, sindaco di Forlimpopoli, Mauro Grandini, Assessore alla Cultura di
Forlimpopoli.