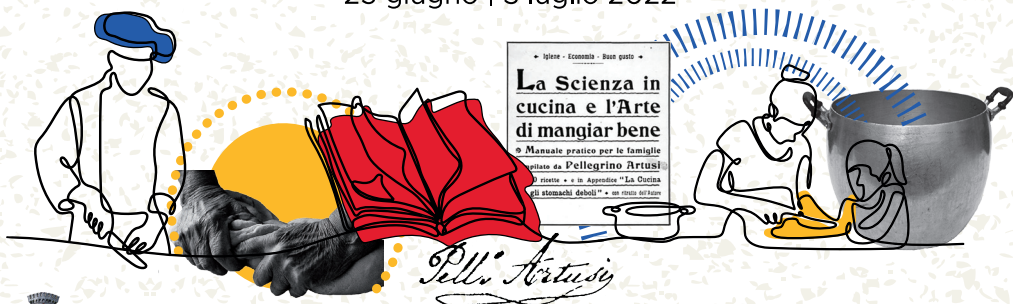


FESTA ARTUSIANA in Casa Artusi

25 giugno | 3 luglio 2022



CASA ARTUSI Incontri, eventi e degustazioni #15anni Casa Artusi e Mariette Via Andrea Costa 27

Casa Artusi, che opera quotidianamente per sostenere in nome di Artusi la cultura gastronomica e la pratica domestica, è il cuore pulsante di Forlimpopoli Città Artusiana anche in occasione della Festa.

La Casa, aperta a tutti coloro che vorranno scoprire e sapere qualcosa in più sulla scienza e sull'arte del mangiar bene, ospita le numerose iniziative dedicate che scoprirete di seguito.

f i y @casartusi #15ANNI



- 1 Videomapping
- 2 Aperitivi a corte: buone letture e buon cibo
Cucina di casa e cucina professionale
Una vita da manuale a cura di Peter Bottazzi e Silvia Rigon
- 3 Ricette di casa, in Casa
- 4 Oltre la cucina.
Vite quotidiane nell'epistolario artusiano
- 5 Foto&grammi: del sapere e del sapere fare di Romagna
- 6 Auguste Escoffier, un umanista

SCOPRI CASA ARTUSI, Via Andrea Costa 27

La Chiesa dei Servi, la Biblioteca gastronomica, l'Archivio della corrispondenza personale di Pellegrino Artusi e il suo studio, la Scuola di Cucina e gli spazi museali dedicati al padre della moderna cucina italiana.

VISITE GUIDATE DI CASA ARTUSI

Ogni sera alle ore 18:30 durata 30' circa euro 3,00 per persona (massimo 15 persone) consigliata la prenotazione bambini 0-12 anni e cittadini di Forlimpopoli GRATUITO

Per i gruppi precostituiti (minimo 15 persone) è necessaria la prenotazione

CONTATTI: info@casartusi.it +39 349 840 1818

BOTTEGA CASA ARTUSI, Via Andrea Costa 23

Per chi vuole portare a casa propria un po' di Artusi, nella bottega sono disponibili il libro "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene" edizione speciale Bicentenario 2020 e varie edizioni in lingua straniera, le pubblicazioni editte da Casa Artusi e non solo, una serie di oggetti e strumenti legati al mondo della cucina di casa: le tele stampate romagnole dell'antica Stamperia Pascucci; le teglie di Montetiffi per cuocere la piadina; i grembiuli, le borse e tutti gli oggetti della linea Casa Artusi e una selezione di prodotti gastronomici e di vini di eccellenza del territorio.

Orari di apertura: tutte le sere ore 18.00-23.00



15 ANNI DI CASA ARTUSI E MARIETTE Storie a tavola con Artusi 1 LUGLIO dalle ore 21:30 Corte di Casa Artusi, via Andrea Costa 27

Casa Artusi e Mariette invitano la cittadinanza all'evento spettacolo con proiezioni, musica e luci per celebrare i 15 anni di lavoro per Forlimpopoli nel mondo.

Il progetto 'Raccontare la cucina italiana. Storie e identità digitali in nome di Artusi' che ha coinvolto il territorio con una campagna di crowdfunding intende celebrare i 15 anni di attività di Casa Artusi e Mariette, entrambe nate nel 2007 su volontà del Comune di Forlimpopoli per promuovere l'opera artusiana nel mondo.

Pellegrino Artusi, il modello che anima il lavoro di Casa Artusi e Mariette è il protagonista di uno spettacolo fatto di luci, animazioni e musica nella suggestiva cornice di Casa Artusi a Forlimpopoli, Produzione di Casa Artusi e Associazione delle Mariette, a cura di SensitiveMind Pietro Grandi e ZeroLab

Il complesso monumentale che ospita Casa Artusi si 'illumina a festa' per l'occasione e accoglie la cittadinanza e le Istituzioni locali a un videomapping a tavola: palcoscenico ideale per raccontare Pellegrino Artusi e la cucina italiana.

Inoltre dimostrazioni di pasta fresca al mattarello, proiezioni video del territorio realizzate da Casa Artusi, assaggi con le eccellenze Dop e Igp e vitivinicole della Regione Emilia-Romagna.

si ringraziano gli enti fondatori



con il contributo di



main partner



partner



con il sostegno di



food partner



wine partner





Aperitivi a corte: buone letture e buon cibo

Dialoghi con gli autori
Corte di Casa Artusi, ore 19
INGRESSO LIBERO - Segue aperitivo



Vetrina (quasi) quotidiana dedicata ai libri e alle storie legate al cibo. Dalle 19:00 alle 20:00, la corte di Casa Artusi diventa lo spazio ideale per incontrare e discutere con autori e protagonisti della cultura gastronomica. Segue un aperitivo con ricetta artusiana in abbinamento ad un calice di vino del nostro territorio.

Domenica 26 giugno

Alberto Capatti, PICCOLO ATLANTE DEI CIBI PERDUTI. STORIE DI CUCINA DIMENTICATA, Slow Food, 2022

La memoria è il motore di questo atlante che ripescava, organizza e ricorda i cibi dimenticati. Dove sono stati dimenticati? per lo più tra le pagine di ricettari novecenteschi caduti in disuso, che Alberto Capatti, attraverso per offrirne gustosi resoconti. Sebbene scomparsi e dimenticati, i circa 80 cibi raccontati nel volume sono ancora in grado di incuriosire e sollecitare il nostro immaginario culinario.

Dialoga con l'autore **Alberto Capatti**, il Responsabile Biblioteca Comunale P. Artusi, **Antonio Tolo**

Lunedì 27 giugno

Paolo Massobrio, L'ULTIMA OSTESSA. VITA, PASSIONI E RICETTE DI ANNA DENTE, Comunica Edizioni, 2021

Anna Dente, è stata la cuoca della mitica Osteria di San Cesario, dove ha incarnato un modo di concepire la cucina proprio dell'osteria tradizionale. Al pari delle cuciniere casalinghe, è stata depositaria di una profonda cultura gastronomica che ci ha tramandato attraverso i suoi ricettari. Realizzato su iniziativa della figlia Angela, questo libro raccoglie aneddoti, ricette e molteplici testimonianze che tracciano un ricco ritratto biografico di Anna Dente che ce ne farà apprezzare le competenze culinarie, le qualità umane e la travolgente simpatia.

Dialoga con **Angela Ferracci**, figlia di Anna Dente, l'imprenditore Premio Artusi 2011, **Oscar Farinetti**

Martedì 28 giugno

Graziano Pozzetto, Tonino Guerra. IL CIBO E L'INFANZIA. NOI CONTINUIAMO A MANGIARE NEI PIATTI DELLA MAMMA, Il ponte vecchio, 2020

Graziano Pozzetto, da anni impegnato nella lodevole operazione di documentare i saperi (e i sapori) della cultura gastronomica, soprattutto, ma non solo, romagnola, ha raccolto in questo volume appunti scaturiti negli anni della lunga frequentazione con Tonino Guerra. Dalla sedimentazione di questo materiale, arricchito dalle parole stesse di Guerra e dalle testimonianze di tanti collaboratori, ristoratori, artisti, artigiani, emerge un affettuoso ritratto del poeta santarcangelo, in grado di cogliere, attraverso i cibi, l'essenza delle relazioni fondanti degli esseri umani.

Dialoga con l'autore **Graziano Pozzetto**, la scrittrice e biografa ufficiale del poeta, **Rita Giannini**

Mercoledì 29 giugno

Stefano Laghi, Alessandro Bertuzzi, MONOPORZIONI LIEVITATE. LA PASTICCERIA CIRCOLARE, Italian Gourmet, 2022

Due maestri di pasticceria si uniscono per un ricettario golosissimo. La pasticceria lievitata, qui proposta nella versione "monoporzione", è forse una delle più impegnative, ma, sotto la guida competente di Laghi e Bertuzzi, in grado di trasmettere le necessarie conoscenze e tecniche, potremo ricavare grandi soddisfazioni. Si tratta di una pasticceria circolare, non solo per le forme proposte, ma anche per la scrupolosa attenzione agli sprechi. Una cinquantina di ricette dolci (e una decina di salate) innovative e gustose.

Dialoga con il maestro di pasticceria **Alessandro Bertuzzi**, il gastronomo **Mattia Fiandaca**

Giovedì 30 giugno

Monica Alba, ARTUSI E GLI EDITORI FIORENTINI. LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DELLA STAMPA, Olschki, 2021

Grande classico della cucina domestica, opera rivoluzionaria in fatto di lingua, La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene di Pellegrino Artusi rappresenta anche un vero caso editoriale. Il volume Artusi e gli editori fiorentini. La scienza in cucina e l'arte della stampa offre, per la prima volta in una edizione filologicamente curata, la corrispondenza tra gli editori e stampatori fiorentini Landi e Bemporad (e altri) e Pellegrino Artusi, e restituisce al lettore la straordinaria storia editoriale del primo long seller della letteratura gastronomica italiana.

Dialoga con **Monica Alba**, la professoressa ordinaria di storia della lingua italiana Università per Stranieri di Siena, **Giovanna Frosini**

Sabato 2 luglio

VIAGGIO CON FORMAGGIO. CITTÀ E TERRITORI D'ITALIA RACCONTATI DAGLI ASSAGGIATORI ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio, 2020

Partendo da una serie di servizi realizzati per la rivista "InForma" che riguardavano alcune tra le più belle città italiane si è deciso di raggrupparli in una sorta di immaginario viaggio che attraversa la nostra nazione. La città diviene testimone dei territori e delle loro produzioni in un racconto redatto da assaggiatori di formaggio, esperti di turismo, gastronomi, giornalisti, ristoratori. Non vuole essere una "guida", ma una narrazione corale che offre suggerimenti, curiosità e notizie su produzioni d'eccellenza a difesa del bello e del buono.

Dialoga con **Elio Ragazzoni**, curatore dell'opera insieme a **Fiorenzo Cravetto**, **Paolo Rambelli**, Assessore alla cultura e turismo del Comune di Forlimpopoli

NOCINI A CONFRONTO 2022

A cura di AIS Romagna

Domenica 3 luglio alle 18

Corte di Casa Artusi, via Andrea Costa 27



In collaborazione con Casa Artusi, Comune di Forlimpopoli e l'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli. Durante la premiazione, incontro pubblico presso Casa Artusi sul nocino di produzione casalinga in Emilia-Romagna, una giuria composta da Sommelier AIS ed esperti degustatori di nocino valuterà i cinque campioni arrivati in finale e consegnerà i Premi Noce d'oro, d'argento e di bronzo.

MOSTRE IN CASA ARTUSI

RICETTE DI CASA, IN CASA

Casa Artusi, via Andrea Costa 27, Galleria delle Ricette

Un percorso immersivo di racconti, ricordi e ovviamente tanta cucina quanto pervenuto a Casa Artusi, da parte di curiosi e donatori del progetto **'Raccontare la cucina italiana'** dando la possibilità alle persone che hanno condiviso un pezzo della loro storia familiare di vedere le proprie ricette accanto a quelle del grande gastronomo Pellegrino Artusi. *Visite a ingresso libero negli orari di apertura al pubblico.*

AUGUSTE ESCOFFIER, UN UMANISTA

Casa Artusi, via Andrea Costa 27, primo piano adiacente Sala Refettorio

La mostra Auguste Escoffier, un umanista è dedicata al grande cuoco francese per metterne in luce gli aspetti umani meno conosciuti: la visione globale, la generosità e il suo impegno sociale. La mostra è esposta anche nel comune gemello di Villeneuve Loubet, nella casa natale sede della Fondazione Escoffier, che si ringrazia per la proposta e collaborazione. *Visite a ingresso libero negli orari di apertura al pubblico.*

in collaborazione con



OLTRE LA CUCINA. Vite quotidiane nell'epistolario artusiano

A cura di Antonio Tolo e Alberto Capatti

Biblioteca gastronomica in Casa Artusi

Il carteggio di circa 2000 lettere indirizzate a Pellegrino Artusi si presta a essere un itinerario di straordinaria efficacia, sotto questo punto di vista, le lettere si rivelano preziosi documenti utili a comporre il ritratto del modus vivendi di una fetta significativa della società italiana a cavallo tra Otto e Novecento L'esposizione **'Oltre la cucina'** in biblioteca gastronomica vuole far conoscere lati inediti del rapporto tra Artusi e i suoi lettori.

Visite a ingresso libero negli orari di apertura al pubblico.

Foto&grammi del sapere e del sapere fare di Romagna

Sala Refettorio (primo piano Casa Artusi)

Programmazione continua di video sul territorio, sulla eccellenze di Romagna, su Forlimpopoli Città artusiana. In programma gli spot realizzati da Casa Artusi e Mariette, in occasione dei 15 anni di attività, a cura di Roberto Feroli e Andrea Zanzucchi, 'Raccontare la cucina italiana' con le realtà, le persone e le aziende che hanno sostenuto il progetto. **Il saper fare**, Cia soc coop, Forlì; **Artusi e la Romagna**, Elfi spa, Forlì; **Storie del territorio**, Formula Ambiente spa, Linea Sterile spa, Formula Servizi soc. coop Forlì; **Dalla terra alla tavola**, Ca Colonna e Caseificio Mambelli

Orari di apertura: tutte le sere ore 18.00-23.00

CASA ARTUSI

Cucina di casa e cucina professionale

Convegno di apertura

SABATO 25 GIUGNO ORE 17 - CASA ARTUSI, Chiesa dei Servi

INGRESSO LIBERO

ALMA
L'ASSOCIAZIONE ITALIANA
DEI SOMMELIERI

La cucina italiana è lo spazio ideale per rappresentare l'interazione costruttiva fra cucina di casa e cucina professionale. Il modello più tipico della cucina professionale italiana è, più ancora del ristorante, la trattoria, spesso a gestione familiare, che traspare sul piano pubblico un sapere e una pratica di origine domestica. Per questo la cucina di casa è un osservatorio perfetto per rappresentare la cucina italiana nel mondo, nella duplice vocazione che storicamente, da secoli, la accompagna.

Saluti istituzionali: **Milena Garavini**, Sindaco Comune Forlimpopoli, **Andrea Sinigaglia**, Direttore ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Colorno (PR), **Laila Tentoni**, Presidente Casa Artusi

Intervengono:

Massimo Montanari, Alma Mater Bologna, Presidente comitato scientifico Casa Artusi: **Mangiare in casa, mangiare fuori. La prospettiva artusiana**

Aurora Mazzucchelli, Maestra di cucina Casa Mazzucchelli, Sasso Marconi: **Storie e cucina in Casa Mazzucchelli**

Ambra Lenini, Maestra di cucina Osteria del Vicolo Nuovo, Imola: **L'esperienza di un'osteria a conduzione femminile**

Fabio Amadei e Irene Loddo, Docenti di cultura gastronomica e sostenibilità, ALMA: **Scuola e cucina: Formare i nuovi professionisti della ristorazione**

Antonella Ricci, maestra di cucina, Ceglie Messapica (BR) e Osteria Ricci Milano: **Invita un cuoco a casa tua: esperienze di ristorazione e cucina trasversale**

Alberto Capatti, Direttore Scientifico Casa Artusi: **Pillole in casa e fuori casa**

Coordina:

Mattia Fiandaca, Gastronomo