

CASA ARTUSI

Casa Artusi nasce nel nome di **Pellegrino Artusi** (Forlimpopoli 1820-Firenze 1911), letterato e gastronomo forlimpopolese universalmente presente nelle cucine italiane con il suo manuale *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*. La Casa, ricavata dalla ristrutturazione del complesso monumentale della Chiesa dei Servi, è una struttura di 2800 metri quadri, suddivisa in spazi con funzioni diverse ma tutte riconducibili alle differenti espressioni della cultura gastronomica.

La **Biblioteca Pellegrino Artusi** comprende la Biblioteca Civica di Forlimpopoli, la Collezione Artusiana, la Raccolta di Gastronomia Italiana, biblioteca dedicata alla cucina domestica italiana.

La **Scuola di Cucina**, comprende una sala didattica con 20 postazioni attrezzate e ha l'obiettivo di promuovere la conoscenza delle diverse tradizioni e cucine locali, i prodotti del territorio, l'educazione al gusto e l'insegnamento eminentemente pratico del saper fare.

Il **Ristorante Casa Artusi** di Andrea Banfi e C. porta in tavola, con buon gusto, la cucina di casa; particolare attenzione è riservata alla pasta fresca e alle ricette della tradizione emiliano-romagnola. E' suddiviso in piccole sale disposte su due piani, e può servire un centinaio di ospiti. (tel 0543.748049 chiuso il martedì)

La **Cantina** è affiliata all'Enoteca Regionale Emilia-Romagna



Nello **Spazio eventi** Casa Artusi dispone di sale convegni da 50, 70 e 130 posti.

Casa Artusi è gestita da una società consortile, di cui fanno parte il Comune di Forlimpopoli, la Provincia di Forlì-Cesena e la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, a sostegno di progetto condiviso di promozione e di sviluppo culturale ed economico del territorio.



VISITA GUIDATA di Casa Artusi

tutto l'anno

in orario apertura biblioteca su richiesta:

euro 5,00 per persona

gruppi precostituiti minimo 15 persone:

euro 3,00 per persona (su prenotazione)

Visite durante la **Festa Artusiana**
dal **19 al 27 giugno 2010**, ogni sera alle **ore 19.30**



L'Associazione delle Mariette
in occasione della FESTA ARTUSIANA 2010

LE MINISTRE DI UNA VOLTA

Piazza della Marietta (Piazza Pompilio)

"Vizi e sfizi delle Mariette" ogni sera propongono un tipo di pasta della nostra tradizione contadina rigorosamente fatta a mano, seguito da salumi e formaggi delle nostre zone accompagnati da piadina calda con confetture, giardiniera, savour e poi ciambella della nonna, crostate e zuppa inglese: il tutto abbinato agli ottimi vini della nostra terra di Romagna. Info: 335.534754

NOTTE MAGICA Magia d'Amore
mercoledì **23 giugno** dalle ore 21,30

Parco urbano Luciano Lama
INGRESSO LIBERO

conduce Angelamaria Golfarelli
ore 21,30 Apertura del sentiero dei profumi d'amore
Tavoli delle erbe

Saluto al sole con il gruppo yoga "Tre Fonti"
A tu per tu con il metodo Feldenkrais

Astrologi e Cart'amante
ore 22,30 "Storie Gotiche" di e con Eraldo Baldini
Lecture di Fabiola Crudeli

Musiche: Arpa celtica di Gian Matteo Peperoni
ore 23,45 Camminata a piedi nudi sulla rugiada
di San Giovanni

Gran finale: ballo con la "Briacabanda" e
buffet d'Amore delle Mariette

INFORMAZIONI, CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE E PRENOTAZIONI

Via A. Costa 27 FORLIMPOPOLI (FC)

0543 743138 cell 349 8401818

info@casartusi.it

mariette@casartusi.it

www.casartusi.it

www.festartusiana.it

Festa Artusiana

19 - 27 giugno 2010

Forlimpopoli



CASA ARTUSI

Cucina di casa scritte di donne

Sabato **19 Giugno** ore 18.30 - Chiesa dei Servi

Interventi delle autrici **Stefania Barzini, Clara Sereni, Antonella Ottai**. Introduce e presiede **Maria Giuseppina Muzzarelli**, docente di Storia medievale presso l'Università di Bologna.

Nocini a Confronto

Domenica **20 giugno** ore 18 - corte di Casa Artusi
Premiazione del terzo concorso **Nocini a Confronto**. A cura dell'Associazione delle Mariette e AIS Romagna, delegazione di Forlì.

Premio Marietta

Domenica **20 Giugno** ore 19.00 - Scuola di Cucina
(su invito)

La torta di mele di Benedetta Parodi

"Qualche tempo fa ho ritrovato un vecchio ricettario di mia nonna Carla - scrive Benedetta Parodi in Cotto e Mangiato (A. Vallardi, 2009) ... la ricetta della torta di mele che aveva accompagnato tutta la mia infanzia. L'ho cucinata il pomeriggio stesso, con tutta la cura e l'amore di cui sono capace".

e alle ore 20.45 - Chiesa dei Servi
Consegna del **Premio Marietta** per cuochi dilettanti e dei **Premi Marietta ad honorem** a **Benedetta Parodi** e **Gabriella Cottali Devetak**. Presenta l'attore **Giampiero Pizzol**.

La cucina Carnica

Lunedì **21 Giugno** ore 18.30 - Chiesa dei Servi

Presentazione del libro di **Pietro Adami** (Muzzio editore)
Intervengono **Massimo Montanari**, presidente del comitato scientifico di Casa Artusi e **Bepi Pucciarelli**, giornalista. In collaborazione con **Turismo Friuli Venezia Giulia**. Segue degustazione.

Gabriella Devetak e la cucina del Carso.

Lunedì **21 Giugno** ore 20.45 - Scuola di Cucina

Un affascinante viaggio nella cucina di frontiera, proposta dal 1870 nella **Trattoria Devetak** di San Michele del Carso: i mondi diversi della cucina friulana e di quella slovena si fondono nelle tradizioni delle terre mitteleuropee. Il racconto di Gabriella e dei Devetak, la degustazione di due piatti tradizionali, serviti con il vino del territorio: i *Mlinci alle erbe del Carso* e la *Supeta*.

Quota di partecipazione euro 25,00 (su prenotazione)

Verba.....manent

Martedì **22 Giugno** ore 20.30 - Chiesa dei Servi

Presentazione della collana: **Ricettari della gente comune**, curata dal **Museo Storico in Trento**, e del **Quaderno n.4** di Casa Artusi: Ricettari di casa, materiali per una bibliografia italiana di Rino Pensato e Antonio Tolo. Intervengono **Massimo Montanari** presidente del comitato scientifico di Casa Artusi, e **Giordano Conti**, presidente di Casa Artusi.

Storia della lingua e storia della cucina

Mercoledì **23 Giugno** ore 20.45 - Chiesa dei Servi

Tavola rotonda coordinata da **Massimo Montanari** in occasione della pubblicazione dei volumi: **Storia della lingua e storia della cucina**, a cura di Cecilia Robustelli e Giovanna Frosini, e **Misticanze**, di Gian Luigi Beccaria. Partecipano **Gian Luigi Beccaria, Alberto Capatti, Giovanna Frosini, Cecilia Robustelli**. Interviene **Massimo Bottura**, maestro di cucina e patron de La Francescana di Modena. A seguire **AS SAGGI** (su prenotazione, posti limitati) *la lingua* interpretata da Massimo Bottura

Chiamatemi Friulano

Giovedì **24 giugno** ore 20.45 - Scuola di Cucina

Un incontro di conoscenza e degustazione, dedicato ai vini a denominazione **Friulano DOC**, un tempo nota come Tocai, prodotti nelle diverse aree del Friuli. Degustazione accompagnata da Montasio DOP e Prosciutto di San Daniele DOP. In collaborazione con **AIS Romagna** e **Turismo Friuli Venezia Giulia**.

Quota di partecipazione euro 25,00 (su prenotazione)

Storie di menu, 6 episodio: Italia-Francia

Venerdì **25 giugno** ore 18.30 - Chiesa dei Servi
Inaugurazione della Mostra. Interventi di **Alberto Capatti, Michele Escoffier, Maurizio Campiverdi**. Cerimonia di Gemellaggio

L'alfabeto del caffè

Venerdì **25 giugno** ore 21 - Scuola di Cucina

Incontro di conoscenza e degustazione **L'alfabeto del caffè**. Scoprirete come riconoscere un espresso perfetto e come preparare a regola d'arte la moka, in un percorso che segue i segreti e i riti di una passione tutta italiana. In collaborazione con l'**Università del caffè di Trieste**.

Quota di partecipazione euro 15,00 (su prenotazione)

JAZZ NELLA CORTE DI CASA ARTUSI *a cura dell'Associazione culturale DAI DE JAZZ*

Sabato **26 giugno** ore 21.45 - **Incontro in Jazz**. Con **G. Paoli, D. Rea, R. Gatto, F. Boltro, R. Bonaccorso**.
Ingresso al concerto euro 20,00 (prevendita 335 8040081)

Domenica **27 Giugno** ore 21.45 - **Island Blue Quartet**.
Con Francesco Cafiso. "A new trip" e "Obama night" (F. Cafiso sassofono, G. Mazarino piano, D. Rubino tromba, R. Bonaccorso contrabbasso). Ingresso libero.

ANTEPRIMA AUTUNNO

Scuola di Cucina

Sabato e domenica **11 -12 settembre** *PIADINA DAYS*;
sabato ore 10 - Speciale piadina. Corso Teorico pratico.

Sabato **25 Settembre** ore 9-18 - La sfoglia di una volta.
Corso teorico-pratico. In collaborazione con Associazione delle Mariette.

Sabato **2 Ottobre** ore 9.30-13.30 - Dolci tentazioni: Autunno. Corso pratico di pasticceria.

Sabato **16 Ottobre** ore 9.30 - La piadina. Corso Teorico pratico.

Lunedì **18 Ottobre** ore 20.30 - Cucina Artusiana. Menù autunnale. Corso dimostrativo.

Giovedì **28 Ottobre** ore 20.45 - L'aceto balsamico Tradizionale di Modena DOP e il Parmigiano Reggiano. DOP Serata di conoscenza e degustazione in collaborazione con Enoteca Regionale Emilia-Romagna e AIS Romagna.

Mercoledì **10-17-24 Novembre** ore 20.30 - La sfoglia di una volta. Corso teorico-pratico. In collaborazione con Associazione delle Mariette.

Sabato **20 Novembre** ore 9.30-13.30 - A tavola con la bovina Romagnola. Corso pratico.

Sabato **4 Dicembre** ore 9.30-13.30 - Dolci Tentazioni: Inverno. Corso pratico di pasticceria.

Informazioni e condizioni di partecipazione
www.casartusi.it

Le materie prime utilizzate in SCUOLA di CUCINA sono prodotti DOP e IGP oppure sono fornite da produttori agricoli di qualità del territorio la cui garanzia è legata principalmente a filiere corte e controllate.