

**Festa Artusiana
XXIII Edizione
22 – 30 Giugno 2019**

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Con la Festa Artusiana, Forlimpopoli si trasforma nella capitale del “mangiar bene” per rendere omaggio al suo concittadino più illustre: il gastronomo Pellegrino Artusi, padre indiscusso della moderna cucina italiana.

Un intreccio irresistibile di suoni, profumi e sapori invade nei nove giorni della Festa il centro storico della cittadina artusiana, teatro di un inedito dialogo tra gastronomia, cultura e intrattenimento. Filo conduttore sono la cucina domestica e le oltre 700 ricette del celebre manuale artusiano “La Scienza in Cucina e l’Arte di Mangiar Bene” che rivivono nei tanti ristoranti e punti di degustazione allestiti lungo le strade, le piazze e i vicoli di Forlimpopoli, rinominati per l’occasione secondo i capitoli del celebre libro. Il linguaggio della Festa si intinge dunque nelle parole, nei racconti e nello spaccato di quell’Italia che proprio il manuale ha contribuito a unificare dal punto di vista identitario, culturale, gastronomico e linguistico.

Giunta alla sua XXIII edizione, la Festa Artusiana intreccia la stuzzicante offerta gastronomica con un ricco programma di spettacoli, concerti, animazioni, mostre ed eventi culturali che stimolano il palato e deliziano l’intelletto. Un percorso che prende vita grazie anche alla collaborazione con Casa Artusi, primo centro di cultura gastronomica in Italia dedicato alla cucina domestica, cuore pulsante della Festa e cornice ideale per incontri, dibattiti, convegni e, come è ormai da tradizione, per l’assegnazione del “Premio Artusi” e dei “Premi Marietta ad Honorem”, riservati a personaggi di chiara fama.

La Festa Artusiana è quindi un grande contenitore che ciascun ospite può vivere scegliendo fra i tantissimi eventi culturali, spettacoli, concerti, convegni, degustazioni di prodotti tipici di eccellenza del nostro territorio, gustose proposte gastronomiche dei ristoranti sparsi per il centro città

La Festa Artusiana ha inoltre il compito di portare all’attenzione importanti temi legati ai valori del cibo e della cultura gastronomica, sviluppati attraverso convegni, dibattiti e incontri culturali.

Casa Artusi

Aperta tutto l’anno, è cuore pulsante della città anche in occasione della Festa Artusiana. Il centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana ospita importanti incontri con degustazioni, presentazione di libri a tema di autori di fama nazionale dedicati in modo particolare alla cucina di casa, intesa come conoscenza di ciò che si mangia: cibi di stagione, possibilmente legati al territorio, ma anche esperienza, impegno e pratica.

Ogni anno il convegno scientifico dedica il tema specifico ad un aspetto della enogastronomia e della valorizzazione della cultura eno-gastronomica (nell’anno 2018 si è riflettuto su un’attenta analisi della “cucina senza”). Il tema per l’anno 2019 è in fase di definizione.

A Casa Artusi ogni sera laboratori didattici, degustazioni, oltreché la consegna dei Premi Marietta ad honorem.

Scopri Casa Artusi

Ogni sera visite guidate: la Chiesa dei Servi, la Biblioteca e l’Archivio della corrispondenza personale di Pellegrino Artusi, la Biblioteca di Gastronomia Italiana, la Scuola di Cucina e

soprattutto Pellegrino Artusi: chi è e perché viene unanimemente considerato il padre della cucina italiana?

Presso Casa Artusi sono allestite mostre tematiche utilizzando anche lo splendido spazio della Chiesa dei Servi

La Scuola di Cucina di Casa Artusi accoglie tutti gli anni appassionati provenienti dall'intera penisola italiana e da molti Paesi stranieri.

Biblioteca Comunale Pellegrino Artusi

Dotata di oltre 51.000 volumi, ospita la Biblioteca Artusiana e la Biblioteca di Gastronomia Italiana, e conserva alcuni beni artusiani, fra cui lo studio e il salotto di Pellegrino Artusi. Durante la festa osserva un orario di apertura straordinario.

Premio Artusi

La città di Forlimpopoli, al fine di valorizzare la cultura alimentare nei suoi molteplici aspetti umanistici e scientifici, indice un Premio internazionale intitolato al suo illustre concittadino Pellegrino Artusi, letterato e gastronomo riconosciuto come il padre della cucina italiana.

Il Premio viene assegnato ogni anno, su proposta del Comitato Scientifico di Casa Artusi, ad un personaggio che a qualsiasi titolo si sia distinto per l'originale contributo dato alla riflessione sui rapporti tra l'uomo e il cibo con importante richiamo sia di pubblico che di stampa a livello nazionale.

Premio Marietta

Concorso gastronomico intitolato alla fedele governante di Artusi e riservato esclusivamente a "dilettanti" della cucina.

Inoltre è prevista l'attribuzione del Premio Marietta ad honorem, su proposta del Comitato Scientifico di Casa Artusi.

Quella Artusiana è una festa militante a difesa e a tutela dei prodotti di qualità: trovano ospitalità in questo spazio prodotti a marchio, tradizionali, tipici, ossia quei prodotti 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 viene esposto, narrato, discusso e... degustato.

La centrale **Piazza Garibaldi**, ridenominata Piazza Pellegrino Artusi, è dedicata alla valorizzazione dei prodotti di qualità e alle produzioni "griffate" del territorio.

All'interno degli stand sono presenti prodotti agricoli e alimentari del territorio e previsti percorsi illustrativi, informazioni sulle loro caratteristiche e tecniche di utilizzo, degustazioni guidate. Nel corso degli anni la piazza è diventata vetrina di eccellenza dei prodotti e della cucina del territorio e non.

Filo conduttore è la cucina di casa e l'uso di prodotti del territorio a KM 0.

Gli ospiti si attengono ad un rigido disciplinare elaborato dalla commissione gastronomica.

In piazza Pellegrino Artusi sono presenti le seguenti realtà:

Le città dei sapori

In questo spazio si raccontano i profumi, gli aromi, i prodotti che appartengono a tradizioni lontane, ottenuti nel tempo dal lavoro quotidiano di donne e uomini. 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.

Presenti alla festa città amiche da anni come Carpenedolo, Castel Goffredo, Cervia, Polesella, Sogliano al Rubicone, Corniolo e Campigna, Verghereto, Modigliana, Bagno di

Romagna, Predappio, Montagnana, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Mercato Saraceno, Associazione Culturale Gemellaggi del Gusto, Villa Rotta (Forlì) e Cooperativa Sociale Paolo Babini (Forlì).

Bertinoro: tutti i colori dell'ospitalità

Sono presenti produttori e operatori del territorio comunale per proporre in degustazione e/o aperitivo i vini di Bertinoro e i prodotti gastronomici tipici del territorio (formaggi, miele, frutti di bosco, olio, altre specialità delle singole aziende). È possibile trovare informazioni e materiale sugli eventi in programma nell'estate.

Cervia e il sale dolce

L'iniziativa descrive la cultura salinara ed il prodotto cervese per eccellenza, il sale, che ha mantenuto nel tempo le sue peculiarità. Diverse le realtà, attività e degustazioni "insaporite" al sale di Cervia presenti alla festa. Vari infatti i produttori, ristoranti e realtà del territorio che fanno del sale di Cervia elemento base per prodotti e attività. Il Gruppo Culturale Civiltà Salinara da anni rappresenta MUSA, Museo del sale di Cervia ed è presente con il sale della Salina Camillone prodotto con l'antico sistema artigianale a raccolta multipla. La salina Camillone è sezione all'aperto del museo del sale di Cervia.

Sapori d'Europa

Ormai da alcuni anni Forlimpopoli ospita all'interno del palcoscenico della Festa Artusiana realtà europee amiche e affini alla nostra, che ci invitano a scoprire la cultura del cibo del loro territorio con un richiamo fortemente turistico e con la promozione della festa anche nelle località europee che vi partecipano creando un indotto turistico che si protrae nell'arco dell'anno.

La cucina di Rovigno (Croazia) - Profumi e prodotti dell'Adriatico

La cucina della "batàna", con la sua chiara caratterizzazione adriatico-mediterranea, è parte integrante della cultura tradizionale e del patrimonio immateriale di Rovigno. Essa ha saputo salvaguardare e valorizzare i sapori più genuini del pesce pescato nella pesca con la batàna.

Comitato feste di Villeneuve-Loubet (Francia) - I nostri gemelli a tavola

L'ormai consolidata collaborazione con la città di Villeneuve-Loubet si ripete come tutti gli anni nel secondo fine settimana della Festa; è con noi un simpatico gruppo di signore francesi che propone a tutti i presenti, la pregiata Pesca Melba, ricetta di Auguste Escoffier.

Pays Beaujolais

Degustazione della cucina e pasticceria tipica del dipartimento Rodano, Regione Auvergne Rhône-Alpes. Ogni sera, allievi e formatori della scuola della MFR Saint Alban Leysse, elaborano le tipicità golose del territorio. La precedente edizione si è arricchita grazie alla presenza, nel fine settimana, dello chef/professore/consulente Sebastien Charretier dell'Istituto Paul Bocuse.

La cucina delle isole Filippine

Uno dei progetti internazionali di Casa Artusi è nelle Isole Filippine. Il progetto Casa Artusi Philippines è possibile grazie alla collaborazione con Margarita A. Fores, talentuosa e appassionata, grande esperta di cucina italiana, Premio Marietta ad Honorem 2013 e Miglior Chef dell'Asia 2016. Alla Festa Artusiana la Fores propone l'autentica cucina filippina.

Mercato contadino della città di Traun

Il mercato contadino di Traun è stato fondato nel settembre 1994 come un "mercato

contadino puro” con prodotti alimentari della regione. I vantaggi di questo mercato: un grande numero di prodotti freschi regionali a un prezzo conveniente perché venduti senza intermediari. Al mercato, diventato un punto di incontro, si vendono prodotti di qualità biologica e convenzionale. Vengono proposte specialità locali tipiche della Regione Alta Austria prodotte nelle aziende agricole locali. Traun è presente per tutto il periodo della Festa.

Forlì-Cesena: Cuore buono d'Italia

Cuore è passione per il lavoro e per le cose fatte ad arte; è amore per la qualità dei prodotti; è bontà, genuinità delle materie prime e delle persone; è accoglienza, ospitalità, apertura di spirito; è cura, attenzione e dedizione; è affezione, perché la Romagna, con i suoi colori e sapori, fa sempre innamorare. Per questo, in occasione della XXII edizione della Festa Artusiana, CNA e Confcooperative, hanno scelto di valorizzare insieme il territorio di Forlì-Cesena come cuore dell'enogastronomia italiana, in virtù dei suoi valori, della sua posizione e delle sue eccellenze.

Campagna amica: la terra incontra il mare

Quando la globalizzazione dell'economia porta, per contenere i costi, a delocalizzare le produzioni e il “dumping” ambientale, sanitario e sociale, i produttori di Campagna Amica - che scommettono sul loro territorio - sono un grande esempio virtuoso. Sono imprenditori che continuano ad investire e innovare nella loro impresa, utilizzando pratiche agronomiche compatibili con la tutela dell'ambiente e della biodiversità. Sono agricoltori che si ostinano a rifiutare i semi geneticamente modificati (OGM) e si impegnano a fare qualità a prezzi equi, con prodotti che rappresentano un importante patrimonio materiale e immateriale per tutto il Paese. Sono agricoltori che garantiscono l'origine agricola e italiana delle materie prime e dei prodotti. La Fondazione Campagna Amica ha individuato nel suo Codice Etico i valori e i principi condivisi dai suoi aderenti. Campagna Amica è diventata il principale “brand” che per l'immaginario collettivo rappresenta tutto ciò che è “km zero”, “filiera corta”, “dal produttore al consumatore”, “dal campo alla tavola”, il cosiddetto “prodotto locale”.

I sapori del territorio

Confartigianato anima Piazza Artusi. L'area espositiva, promossa dall'Associazione, in occasione delle iniziative di celebrazione dei settant'anni dalla fondazione è dedicata alla valorizzazione delle eccellenze del territorio. Nove serate nelle quali si alterneranno realtà diverse, una selezione imperdibile per soddisfare ogni palato.

Nella filosofia della festa rientra pienamente:

Il mercato della Festa

Per 9 serate l'area della Festa Artusiana si colora con un ricco mercato all'insegna della buona tavola e delle migliori tradizioni.

Associazioni, aziende agro alimentari, piccoli artigiani, allevatori proporranno le eccellenze presenti sul territorio e non solo.

Le aziende che partecipano al mercato della Festa Artusiana rispecchiano la filosofia e i principi sui quali si basa la manifestazione: buone materie prime, prodotti di stagione e del territorio legati preferibilmente alla cucina di casa, valorizzazione della memoria gastronomica.

Il visitatore sarà accompagnato in una vera e propria esperienza gustativa ma anche educativa perché molte delle aziende presenti condividono una filosofia basata sulla sostenibilità ambientale e sulle scelte consapevoli. Una posizione di riguardo è riservata proprio ai prodotti biologici e alla promozione della biodiversità: nella Via Kilometrzero si possono trovare ottime produzioni agricole, casearie, piante e prodotti trasformati tutti

rigorosamente BIO. Un'ottima occasione per fare acquisti di qualità passeggiando per le vie del centro rinominate per l'occasione secondo l'opera artusiana.

I produttori e ambulanti che partecipano alla festa devono attenersi ad un disciplinare predisposto dalla Commissione gastronomica, nominata dalla Amministrazione Comunale, che indica, oltre alla tipologia e qualità dei prodotti che si possono vendere alla festa anche le modalità di presentazione e illustrazione dei prodotti stessi.

Dire Fare... Mangiare

Presso la Chiesa dei Servi, attraversando la corte di Casa Artusi, si svolgono eventi, incontri e approfondimenti sulla nostra cultura alimentare e sui nostri prodotti. Ogni sera verrà trattata una tematica diversa per porre l'attenzione su quanto di bello e di buono il nostro territorio offre.

In occasione della Festa Artusiana 2017, è stato inaugurato un ciclo di tre conferenze sul tema Il cibo nelle opere d'arte, a cura del Prof. Marco Vallicelli, docente di Storia dell'Arte presso il Liceo Artistico e Musicale di Forlì. Il primo incontro è stato dedicato a "Il cibo nell'Arte: dal Rinascimento al Neoclassicismo" e si è svolto nell'anno 2017 mentre altri due incontri saranno effettuati in occasione della prossima edizione della Festa Artusiana.

Mostre tematiche

Nell'ambito della festa è previsto l'allestimento di mostre tematiche nella Chiesa dei Servi, nella sala espositiva, nei locali del centro culturale e nella Rocca, occasione anche per visitare le bellezze storico artistiche della città.

L'edizione dello scorso anno ha accolto, presso il cortile di Palazzo Fabbri, il progetto "Alla festa per fare la Festa alle mafie, con Gusto", spazio di degustazione dedicato alle produzioni delle Cooperative di "Libera Terra" in collaborazione con l'Associazione di Associazioni "Libera contro le mafie".

Animazione da strada e spettacoli

Per quanto riguarda il progetto artistico si intende proseguire il percorso avviato nel 2016, con attribuzione della gestione degli spettacoli attraverso un bando indetto dal Comune di Forlimpopoli. Anche nelle precedenti edizioni si è voluto dare spazio ai professionisti della clowneria, della giocoleria, magia, giochi di fuoco e mimi che prediligono argomenti legati alla cultura culinaria.

Altro punto di forza dello spettacolo è l'ormai consolidato Artusi Jazz festival con artisti di fama internazionale.

Presenti anche spettacoli con tematiche legate alla cultura gastronomica con artisti di grande richiamo.

Grazie all'eccezionale risultato si intende proseguire con la stessa modalità anche per l'anno 2019, accogliendo le esigenze degli utenti della festa: famiglie con bambini e amanti della musica e del teatro.

Prosegue anche nell'anno 2019 il laboratorio "Teatro degli Avanzi" frequentato da alunni delle scuole elementari e medie dal quale tutti gli anni sfocia la produzione di uno spettacolo presentato al Teatro Verdi di piccoli intrattenimenti da strada con tematiche legate al cibo.

Gemellaggio con la Città di Villeneuve-Loubet

Nel 2019 si festeggerà il XIV anniversario del gemellaggio fra Forlimpopoli e Villeneuve-Loubet, un progetto di collaborazione nato nel 2000 in nome di Pellegrino Artusi e del grande cuoco francese Georges Auguste Escoffier (Villeneuve-Loubet, 1846 – Monte Carlo, 1935).

In questi anni molteplici sono stati gli scambi in campo culturale, sportivo, sociale fra le

due comunità che hanno maturato un sentimento di autentica amicizia che la Festa Artusiana vuole ogni anno consolidare.

Con questo spirito si dà seguito al progetto di gemellaggio, in ambito scolastico, con gli studenti delle scuole di Forlimpopoli per approfondire la cultura e la conoscenza della lingua straniera e mantenere viva la collaborazione anche con i ragazzi di Villeneuve-Loubet.

Il secondo fine settimana della Festa è infatti caratterizzato dalla presenza a Forlimpopoli di una delegazione francese – condotta dal Sindaco Lionnel Luca - costituita da amministratori, dal Comitato Feste di Villeneuve-Loubet e singoli cittadini che studiano la lingua italiana.

Nel corso della scorsa edizione della Festa, durante la serata di arrivo a Forlimpopoli, della delegazione francese, è stato organizzata la presentazione del progetto dedicato al “Gemellaggio” promosso dalla Cooperativa “L.Valli” e dall'Istituto Comprensivo “E.Rosetti” . L'Incontro si è svolto presso la sede della Cooperativa Lamberto Valli quale momento conclusivo dell'attività svolta dalle classi 3^A della scuola “De Amicis” e 4^C della scuola “Don Milani” in collaborazione con i ragazzi del Laboratorio Socio Occupazionale delle Cooperativa sociale Lamberto Valli nel corso dell'anno scolastico per la realizzazione, in un clima di vicendevole collaborazione e socializzazione, di addobbi allestiti presso la Chiesa dei Servi e all'interno del centro storico della città e due grandi bandiere esposte presso la Rocca di Forlimpopoli in occasione della Festa Artusiana.

La delegazione italiana, composta da autorità sia del Comune di Forlimpopoli che rappresentanti della Unione dei Comuni, Regione ecc., insieme agli amici che frequentano il corso di francese, l'Associazione “Culturale Gemellaggi del Gusto” e aziende agricole, vitivinicole e produttori del territorio partecipano tutti gli anni alle “Feste Gourmand” previste a Luglio nella città gemella di Villeneuve-Loubet con l'allestimento del “Villaggio Romagnolo” dove vengono presentate la cucina di casa e le eccellenze di produzione del territorio.

Tutti gli anni, in occasione della festa, oltre alle visite promosse dall'Ufficio Turistico a presentazione della Città Artusiana, da Casa Artusi e dal MAF per visite al museo e alla città, per gli amici europei vengono organizzate visite guidate nel territorio con degustazioni presso le aziende: nel 2015 Bertinoro e Ravenna, nel 2016 San Patrignano e Forlì (Forlì medioevale), nel 2017 la visita a Predappio (architetture razionaliste) e alla azienda “La Pandolfa” con visita alla vecchia cantina e al “Casino di Caccia” con degustazione di vini e prodotti del territorio e a Forlì e Forlimpopoli a completamento del percorso sul razionalismo, accompagnati dalla Direttrice del Museo archeologico di Forlimpopoli, Dott.ssa Silvia Bartoli.

Collaborazione con gli istituti scolastici di Forlimpopoli

Da diverse edizioni viene rinnovata ogni anno la collaborazione con l'Istituto Alberghiero per l'assistenza alle mostre e l'apertura dell'Ufficio Turismo, con successivo rilascio di attestati agli studenti coinvolti per il riconoscimento dei crediti formativi necessari per le ore di alternanza scuola-lavoro. Relativamente all'edizione 2017 e 2018, sono state allestite mostre di oggetti prodotti dagli alunni dell'istituto Comprensivo “E. Rosetti” presso il Centro Culturale Polivalente.

In occasione della Festa Artusiana, al Museo Archeologico “MAF”, sono previsti laboratori, con proposte didattiche pensate per pubblici di tutte le età, incontri, percorsi tematici e visite guidate con degustazioni alla scoperta della città, offrendo ai visitatori aperture straordinarie tutti i giorni in orario serale.

La Ristorazione, nell'ambito della Festa, che si richiama esplicitamente a Pellegrino Artusi,

il cui nome designa la buona cucina italiana, deve essere assicurata, sia dai volontari sia dai professionisti, al massimo livello qualitativo. I piatti si devono ispirare alla cucina di casa e tradizionale del territorio che si rappresenta, coerenti con la propria storia gastronomica.

La ristorazione rappresenta infatti un aspetto importante della Festa Artusiana. Migliaia e migliaia di persone che vengono a Forlimpopoli per la nostra manifestazione si fermano in uno dei tanti ristoranti per degustare i vari menù proposti. In tutti questi anni si è operato affinché l'offerta gastronomica migliorasse sempre nel corso delle varie edizioni. Questo è avvenuto attraverso una costante opera di sensibilizzazione di tutti gli operatori e la definizione di una serie di norme affinché fosse chiaro che occorre una ricerca continua, comportamenti adeguati per offrire la massima qualità. Abbiamo chiesto che fossero presenti nei menù ricette artusiane, che la maggior parte dei piatti s'ispirassero alla cucina di casa tradizionale. L'utilizzo delle materie prime di qualità è fondamentale per aver successo in cucina. Importante è la scelta di prodotti della massima qualità, quali prodotti di stagione, prodotti ottenuti rispettando l'ambiente, attraverso pratiche sostenibili nell'agricoltura, nell'allevamento con utilizzo di carni provenienti da allevamenti non intensivi, e in tutte le fasi di lavorazione e distribuzione e privilegiando le produzioni artigianali.

Prodotti ottenuti rispettando la diversità delle specie, dei cibi, dei gusti e delle tradizioni e di provenienza locale. Prodotti connessi con la cultura, la storia, la tradizione del territorio, provenienti da produzioni di piccola scala e tracciabili, sia per quanto riguarda il processo di produzione che l'origine delle materie prime utilizzate.

Questa in sintesi la filosofia che l'Amministrazione porta avanti per avere un'offerta gastronomica sempre migliore necessaria per la qualificazione della festa dedicata al noto gastronomo forlimpopolese. Nel sito della festa è inserito il disciplinare al quale i ristoratori della festa si devono attenere. Un'apposita Commissione Gastronomica, nominata dall'Amministrazione Comunale, controlla il rispetto di quanto indicato nel disciplinare. I fruitori della proposta gastronomica, conoscendo quanto la commissione chiede, può far premiare chi opera perfettamente in linea con la filosofia della proposta gastronomica. Le linee guida per la ristorazione vengono approvate dalla Giunta Comunale.

In bicicletta alla Festa Artusiana

La Festa Artusiana è sempre più eco-sostenibile, grazie alla nuova ciclabile Forlì-Forlimpopoli sarà possibile venire alla Festa in bicicletta, facendo del sano moto ed evitando il problema del parcheggio dell'auto. A tal fine viene allestito un ampio parcheggio custodito per biciclette nel centro storico.

Tutti gli Enti ed associazioni, coinvolte nella organizzazione della festa parteciperanno ad una azione comune di promozione del territorio e di valorizzazione dei prodotti di qualità.

Fondamentali per il raggiungimento degli obiettivi prefissati sono le collaborazioni avviate con le numerose associazioni, i consorzi e quanti operano per la promozione e la valorizzazione dei prodotti di qualità. Nel corso di questi anni si sono stretti rapporti con:

Regione Emilia-Romagna

Destinazione Turistica Romagna (Provincia di Ferrara, Provincia di Forlì-Cesena, Provincia di Ravenna, Provincia di Rimini)

APT Servizi

Istituto per i beni artistici culturali e naturali Regione Emilia-Romagna

Unione di Comuni della Romagna Forlivese

Arpae Emilia-Romagna

Comune di Bertinoro

Comune di Mercato Saraceno
Comune di Bagno di Romagna
Comune di Predappio
Comune di Castrocaro
Comune di Cervia
Comune di Sogliano sul Rubicone
Comune di Verghereto
Comune di Traun (Austria)
Comune di Villeneuve-Loubet (Francia) gemellato con Forlimpopoli
Casa Artusi
MAF Museo Archeologico Forlimpopoli "Tobia Aldini"
Istituto Istruzione Superiore Forlimpopoli
Istituto Scolastico Comprensivo "E. Rosetti"
Cinema Teatro "G. Verdi"
Associazione Nazionale Case della Memoria
Ordre International des Disciples d'Escoffier (Francia)
Comité des fêtes de Villeneuve-Loubet (Francia)
Syndicat mixte de Beaujolais (Francia)
CNA Forlì-Cesena
CIA - Confederazione Italiana Agricoltori Forlì-Cesena
Confcooperative Forlì-Cesena
Confagricoltura
Coldiretti
Campagna Amica
Confartigianato Forlì
UNPLI Emilia-Romagna
Pro Loco Corniolo - Campigna
Pro Loco Predappio
Pro Loco di Sogliano al Rubicone
Bottega d'arte A casa di Paola
Circolo Pescatori La Pantofla (Cervia)
Associazione Il Cicciolo d'oro
Associazione Il Lavoro dei contadini
Associazione Italiana Sommelier Romagna
Associazione Regnoli 41
Sindacato italiano lavoratori polizia Forlì-Cesena
Cooperativa Acquarello
Fondazione RavennAntica Parco Archeologico di Classe
Gruppo Culturale Civiltà Salinara (Cervia)
Musa - Museo dell'uomo e del sale
Bottega Finzioni
Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì
Lions
Associazione Avis Comunale Forlimpopoli
Parrocchia di S.Cristoforo in Forlimpopoli
Centro Caritas "Gino Bertoni" di Forlimpopoli
Associazione "Libera contro le mafie"
Associazione Casa della Batana
Associazione Comite Ufficiei des Fetes
Associazione turistica Proloco Mevaniola
Proloco Carpenedolo
Associazione Soffitte in piazza

Associazione Gemellaggi del Gusto
Proloco Corniolo
Associazione Amici di Alfredo, Parrocchia di Tontola
Proloco Alfero
Proloco Mercato Saraceno
Proloco Castel Goffredo
Circolo "La pantlofa" di Cervia
Associazione Consorzio Castrumcari
Associazione Bellappenino Savio Tevere
Associazione Circolo Arci Villa Rotta
Proloco Montagnana
Comune di Traun
Associazione Syndicat Mixte Pays Beaujolais
Proloco Modigliana
Associazione Gemellaggi del Gusto
Gruppo culturale civiltà salinara
Cooperativa sociale Paolo Babini
Republic of Philippines
Proloco Sogliano
Associazione di promozione turistica Sud Tourism

Tutte le Associazioni della Città di Forlimpopoli che costruiscono assieme all'A.C. il programma della Festa, sono protagoniste della manifestazione:

Cult Associazione Culturale
Accademia Artusiana
Sartoria Teatrale
Amici dell'Arte
ASD Polisportiva Azzurra
Associazione delle Mariette
Barcobaleno
Culturale Gemellaggi del gusto
Dai de Jazz - Associazione Culturale Forlimpopoli
Pro Loco Forlimpopoli
Coop. Sociale «L. Valli»
Protezione Civile Regione Emilia-Romagna - Sezione "Valerio Grassi" Forlimpopoli
Associazione Semini

oltreché tutte le attività di ristorazione ed economiche del territorio.

Tutti gli Enti e le associazioni coinvolti nella organizzazione della Festa partecipano a un'azione comune di promozione del territorio e di valorizzazione dei prodotti di qualità.