



Comune di Forlimpopoli

Buon compleanno Pellegrino Artusi!

Martedì 4 agosto alla Festa Artusiana l'apertura dell'anno del bicentenario artusiano

La quarta, composita, giornata della grande festa di Forlimpopoli è tutta dedicata a Pellegrino Artusi, nato a Forlimpopoli il 4 agosto 1820 e diventato - col suo manuale - il padre riconosciuto della cucina italiana

L'apertura dell'anno del bicentenario artusiano inizia alle 19 nel Cortile di Palazzo Fabbri (via A. Costa n. 5, con gli interventi di Milena Garavini (Sindaco del Comune di Forlimpopoli) e Alessio Mammi (Assessore all'agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna), che presenteranno il francobollo dedicato da Poste Italiane a Pellegrino Artusi insieme a Enrico Menegazzo, responsabile commerciale filatelia di Poste Italiane. A seguire, sempre nel Cortile di Palazzo Fabbri e fino alle ore 22, l'annullo filatelico del francobollo per tutti i collezionisti e cultori del padre della cucina domestica italiana.

In caso di maltempo l'evento si terrà presso il teatro Verdi con l'annullo a seguire presso l'atrio di ingresso dello stesso.

Stessa ora, le 19, ma luogo diverso, il MAF – Museo Archeologico “Tobia Aldini” di Piazza A. Fratti n. 5 (corte della rocca), per la visita guidata gratuita alla mostra TOUROPERATOR. Diario di Vite dal Mare di Sicilia Mostra, dell'artista Massimo Sansavini (gradita la prenotazione)

Alle 19.30, all'Arena centrale in Piazza A. Fratti (corte della rocca), l'incontro dal titolo Buon compleanno Pellegrino vede il ritorno di Pellegrino Artusi nei panni del detective: Marco Malvaldi presenta infatti il suo ultimo libro, Il borghese Pellegrino (Sellerio, 2020). Dopo Odore di chiuso, l'autore torna a far rivivere l'Artusi come protagonista d'eccezione, questa volta assieme al suo più grande sostenitore, il medico, antropologo e senatore Paolo Mantegazza. Marco Malvaldi rende dunaue ancora omaggio al grande gastronomo nel suo secondo centenario della nascita con questo nuovo romanzo costruito come un perfetto «enigma della camera chiusa». Conversano con l'autore Massimo Montanari e Alberto Capatti, rispettivamente presidente del Comitato scientifico e Direttore scientifico di Casa Artusi.

Anche questo evento – in caso di maltempo – si terrà nel prospiciente teatro Verdi.

È stato invece rinviato – in via precauzionale - A cena con Tramonto DiVino, il road-show più gustoso dell'estate in Emilia-Romagna che tornava a Forlimpopoli per celebrare Artusi. La

manifestazione – che vede protagonisti i vini d'eccellenza dell'Emilia-Romagna insieme ai prodotti Dop e Igp regionali - sarà comunque recuperata a breve e con lei anche l'evento associato Buon compleanno Pellegrino da....Firenze, Italia, Mondo, che prevedeva proiezione di una serie di contributi inviati a Casa Artusi da Amici Artusiani vicini e lontani, maestri di Cucina, storici del cibo e accademici, associazioni degli Emiliano-romagnoli all'estero che si sono voluti unire alla città di Forlimpopoli per spegnere tutti insieme le 200 candeline della torta di Artusi. Perché il compleanno di Artusi non si festeggia solo a Forlimpopoli ma in tutto il mondo.

Sarà invece possibile seguire già dalle 17, sulla pagina facebook dell'Associazione cuochi romagnoli, la diretta facebook della Finale del concorso on-line promosso dalle Associazioni Cuochi Romagnoli e Cuochi Fiorentini, sempre in collaborazione con Casa Artusi, rivolto ai cuochi professionisti, ambasciatori della cultura enogastronomica tosco-romagnola: quale modo di migliore di festeggiare il compleanno di Artusi se non cucinando?

Tutte le sere la Festa Artusiana ospita poi, come da tradizione, le proposte di più di 20 ristoranti (fissi e temporanei) e banchi del mercato, all'insegna della buona tavola e delle eccellenze enogastronomiche del territorio.

E intanto, nel mondo: International Day of Italian Cuisines dedicata a Pellegrino Artusi, organizzata da itchefs-GVCI (Virtual Group of Italian Chefs), una rete di professionisti della cucina che opera in 70 paesi. In collaborazione con Casa Artusi gli chef che aderiscono all'iniziativa propongono nei loro ristoranti la ricetta n. 7, ossia "Cappelletti all'uso di Romagna". In tutto il mondo, da Hong Kong a Città del Messico, da Lione a Lima, da Dubai a Buenos Aires passando per San Pietroburgo, si mangerà il piatto più amato dai romagnoli e da Artusi stesso.

Si ricorda infine che nella serata di domenica sono stati assegnati il premio Marietta 2020 e i due Premi Marietta ad honorem.

Il primo è stato vinto da Anna Alboresi di Mirandola con la ricetta "Ravioli di ricotta e stracchino di bufala con sugo di pomodorini gialli del piennolo e colatura di alici di Cetara" con la seguente motivazione: "La giuria all'unanimità ha deciso che il vincitore del Premio Marietta 2020 sia il piatto 'Ravioli di ricotta e stracchino di bufala con sugo di pomodorini gialli del piennolo e colatura di alici di Cetara'. Lo spessore della pasta tirata al matterello, il ripieno equilibrato e il gusto pieno e armonioso degli ingredienti insieme allo spirito artusiano hanno fatto sì che la giuria scegliesse questo piatto. Le emozioni e i ricordi di un viaggio sono stati determinanti".

Alla vincitrice è andato il premio di 1.000 euro messo a disposizione dal Conad Giardino di Forlimpopoli, consegnato dalla presidente della giuria Verdiana Gordini, presidente dell'associazione Mariette. Laila Tentoni, presidente di Casa Artusi e Adriano Bonetti, assessore ai lavori pubblici del Comune di Forlimpopoli, hanno invece consegnato i due premi Marietta ad honorem a Franco Chiarini "per le molteplici attività riconducibili ad una visione avanzata e moderna di promozione della cultura del cibo" e a Bruno Gambacorta "per l'importante e rigorosa opera di divulgazione e di promozione delle nostre eccellenze agro-alimentari, sempre alla scoperta di nuovi prodotti, personaggi, storie di cibo". La premiazione è stata condotta da Maria Pia Timo, affiancata sul palco dal Sindaco che ha portato il saluto e il ringraziamento della città a tutti i partecipanti.

Ufficio Informazioni Turistiche del Comune di Forlimpopoli

Orari di apertura durante la Festa:

nello stand in Piazza Garibaldi, lato Rocca, dal 1° al 9 agosto, ore 19.30-22.30; nella sede di Via A. Costa n. 23, domenica 2 e 9 agosto, ore 9.30-12.30

Contatti: tel.: 0543 749250 - 337 1180314 - email: turismo@comune.forlimpopoli.fc.it

Verifica le possibili variazioni ed aggiornamenti del programma su www.festartusiana.it

[Clicca qui per visualizzare e scaricare foto in hd di Pieri Luigi Fagioli e Benedetta Casolari](#)

Ufficio stampa Alberto Marchesani comunicazione@tribucoop.it +39.348.7646934

