



Comune di Forlimpopoli

Distanti ma vicini, la Festa Artusiana saluta i gemelli francesi nell'anno del ventennale tra la città di Forlimpopoli e di Villeneuve-Loubet

Sabato 8 agosto è la penultima giornata della Festa

Programma sontuoso nell'ottava giornata della Festa Artusiana, con il gemellaggio della città con i francesi di Villeneuve-Loubet, la presentazione del libro su Artusi, lo showcooking di Brigladori e Marrocco, l'omaggio alla Francia e lo spettacolo di Veronica Gonzales.

Si inizia dunque alle 18.30 al Parco Urbano "L. Lama" (Via Piero Camporesi) per il 20° anniversario del gemellaggio di Forlimpopoli e Villeneuve-Loubet. La cerimonia commemorativa avverrà presso l'ulivo donato dal Sindaco della città di Villeneuve-Loubet, Lionell Luca, in occasione della firma del gemellaggio, avvenuta il 1° luglio del 2000. L'ulivo, simbolo della pace e della cultura mediterranea, fu piantato ai margini del nascente parco urbano in un'area verde, tra la via Matteotti e il parcheggio, denominata oggi per l'occasione "la colline de l'amitié". Alla cerimonia saranno presenti i sindaci di Forlimpopoli che si sono succeduti dal 2000 a oggi (Maurizio Castagnoli, Paolo Zoffoli, Mauro Grandini e Milena Garavini) e una delegazione francese (pur se in dimensioni ridotte rispetto al passato a causa del Covid-19). Allietano l'evento gli Sbandieratori e Tamburini del gruppo storico Brunoro II di Forlimpopoli.

A seguire, in Piazza Garibaldi, alle ore 19.30 circa, ecco anche la cerimonia di apertura dello stand francese gestito dalle associazioni culturali "Pais Beaujolais/Le Bonne Europe" e "Gemellaggi del Gusto di Forlimpopoli". Saranno proposti piatti tipici della cucina francese, pâtisseries sèches, vari vini francesi e la famosa pêche Melba dello chef Auguste Escoffier.

Alle 19 prosegue intanto a Corte di Casa Artusi (Via A. Costa n. 27) la rassegna APP-eritivi a corte: storie-autori-assaggi, con la presentazione di Le stories di #Artusi (Giunti, 2019), scritto da Luisanna Messeri e Angela Simonelli. Vita, ricette e miracoli dell'uomo che ha rivoluzionato la cucina degli italiani. Ma l'Artusi uomo chi era? Com'è diventato il più autorevole esperto della cucina italiana? Oltre al racconto della vita di Artusi, le autrici hanno scelto 50 ricette con le quali, anche chi non sa tenere un mestolo in mano, potrà cimentarsi per preparare piatti buoni e belli. Un viaggio gastronomico in territori dimenticati per scoprire, assaporare, recuperare un paradiso di sapori. Conversa con una delle autrici, Luisanna

Messeri (Premio Marietta ad Honorem 2007), Laila Tentoni (presidente di Casa Artusi). L'ingresso è libero.

Sempre a Corte di Casa Artusi, ma alle ore 20.15, ci sarà quindi lo showcooking dal titolo Artusi a tutto vapore. Nel corso della serata i Maestri di Cucina Carla Brigladori e Maurizio Marrocco prepareranno deliziose pietanze di origine artusiana, con l'aiuto dei forni a vapore e dei piani a induzione Electrolux. Anche in cucina infatti, si possono attuare scelte responsabili e sostenibili come limitare lo spreco di cibo, prestare attenzione ai consumi energetici e utilizzare tecniche di cottura più salutari. L'evento è in collaborazione con Electrolux e lo special guest della serata sarà Luisanna Messeri. Segue un brindisi con degustazione.

Anche Rocca Ordella, dalle 21 alle 23.30, omaggia i gemelli di Francia in occasione del XX anniversario del gemellaggio fra Forlimpopoli e Villeneuve-Loubet, con la proiezione sui torrioni di immagini legate alla città natale di Escoffier.

Per la chiusura della lunga giornata artusiana si va come di consueto all'Arena centrale in Piazza A. Fratti (corte della rocca), dove in doppia replica (a cura di Terzostudio) alle ore 21.15 e 22.30 andrà in scena Cucina in punta di piedi, spettacolo di teatro dei piedi con Veronica Gonzales. La straordinaria figura di Pellegrino Artusi sarà raccontata attraverso gli occhi incantati della sua fedele aiutante Marietta. La cucina fa da sfondo al rapporto tra il Maestro, burbero ma bonario, e l'Allieva, pasticciona, sognatrice ma sempre devota. Con abilità di trasformista, Veronica Gonzalez dà vita a episodi esilaranti utilizzando la tecnica del "Teatro dei Piedi". I personaggi dello spettacolo sorgono dai piedi e dalle gambe dell'attrice creando invenzioni, gag e coreografie sorprendenti accompagnata da quei giganti (Rossini, Ponchielli, Verdi, Puccini, Collodi) che come lo stesso Artusi hanno fatto l'Italia degli italiani. L'ingresso è libero.

Tutte le sere la Festa Artusiana ospita poi, non solo più di 20 ristoranti (fissi e temporanei) ma anche il tradizionale mercato all' insegna della buona tavola e delle migliori tradizioni in via Costa, Sendi, Veneto e Saffi. Associazioni, aziende agro alimentari, piccoli artigiani, allevatori propongono le proprie eccellenze, accompagnando il visitatore in una vera e propria esperienza sia gustativa che educativa perchè molte delle aziende presenti condividono una filosofia basata sulla sostenibilità ambientale e sulle scelte consapevoli (particolare riguardo è infatti riservato ai prodotti biologici e alla promozione della biodiversità). I visitatori possono inoltre acquistare oggettistica da cucina creata da associazioni forlimpopolesi e cartoline e libri su Pellegrino Artusi

Si ricorda infine che nella serata di giovedì la città di Forlimpopoli – grazie alle Mariette ed alle loro amiche (ed amici) sfogline e grazie al sostegno assicurato da Tedaldi e Molino Spadoni – ha stabilito il nuovo record mondiale di lunghezza di una striscia di sfoglia tirata al matterello: il record da battere di 125 metri è stato infatti ampiamente superato abbattendo il muro dei 177 metri.

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 di ieri

Ufficio stampa Alberto Marchesani comunicazione@tribucoop.it +39.348.7646934

