



Comune di Forlimpopoli

Festa Artusiana, si parte con XXV edizione: dal 31 luglio all'8 agosto

Cibo e territorio, a Forlimpopoli spettacoli, convegni, degustazioni e concorsi culinari dedicati a Pellegrino Artusi, il padre della cucina italiana

Oggi a Bologna, con la sindaca di Forlimpopoli e la presidente di Casa Artusi, la presentazione della rassegna. L'assessore Mammi: "Artusi personaggio di portata internazionale; ha fatto conoscere ricette che il mondo ci invidia, realizzate con le eccellenze della nostra agricoltura. La Festa che si tiene da oltre vent'anni, portando valore e indotto economico a Forlimpopoli, ha oggi una doppia valenza di ripresa in sicurezza e di coraggio, dopo i mesi difficili dovuti all'emergenza sanitaria"

Bologna – Nel nome di Artusi e di una tradizione che fa parlare nel mondo la cucina emiliano-romagnola. Torna a Forlimpopoli, per la seconda volta in piena estate in concomitanza con il compleanno di Pellegrino Artusi, il 4 agosto, la tradizionale Festa con cui il comune in provincia di Forlì-Cesena celebra il proprio concittadino più celebre. Dal 31 luglio all'8 agosto, nove giorni di convegni, spettacoli, degustazioni e concorsi culinari dedicati al padre della cucina domestica italiana.

Il programma è stato presentato oggi a Bologna dall'assessore regionale all'Agricoltura, Alessio Mammi, assieme a Milena Garavini, sindaca di Forlimpopoli, Paolo Rambelli assessore alla Cultura di Forlimpopoli e alla presidente di Casa Artusi, Laila Tentoni.

"Sono giornate di festa dedicate a un personaggio storico che è diventato un simbolo e un marchio di qualità- sottolinea l'assessore Mammi-, in Emilia-Romagna ma anche fuori dai confini italiani, grazie al suo grande talento di divulgatore e al seguito che ha avuto nelle famiglie italiane, anche quando emigravano all'estero e portavano con loro il suo manuale 'La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene', meglio noto come l'Artusi. Un testo che a distanza di 130 anni dalla sua prima pubblicazione, resta ancora oggi il capostipite dei manuali della cucina e che ha anche contribuito a rafforzare e a unificare la lingua italiana. Quasi 800 ricette che il mondo ci invidia, realizzate con le eccellenze della nostra agricoltura. Il lavoro di ricerca fatto da Artusi ha saputo scavalcare il tempo continuando a fare scuola, stimolare la fantasia degli chef e far parlare nel mondo la cucina emiliano-romagnola-chiude Mammi-. La Festa artusiana, una tradizione che si rinnova da tanti anni, portando

valore e indotto economico a Forlimpopoli, ha oggi una doppia valenza di ripresa e di coraggio, dopo i mesi difficili dovuti all'emergenza sanitaria”.

Dal 31 luglio all'8 agosto il centro storico di Forlimpopoli si trasforma in un libro aperto (anche le strade cambiano nome) fatto di convegni, spettacoli, mostre, showcooking e degustazioni, tra le quali troveranno spazio lo storico Premio Marietta dedicato alla governante di Pellegrino Artusi e riservato ai cuochi non professionisti, e il neonato Premio al “Gusto Artusi 200” per gelatai professionisti. E un'intera giornata dedicata al compleanno di Pellegrino Artusi, per l'appunto il 4 agosto, con un fitto programma che parte all'alba con un concerto e arriva a tarda notte con la presentazione ufficiale di una moneta sull'enogastronomia emiliano-romagnola coniata dalla Zecca di Stato e la tappa artusiana del road-show Tramonto Divino.

“Lo scorso anno ci eravamo chiesti perché mantenere la Festa Artusiana anche nell'anno dell'esplosione della pandemia- spiegato la sindaca di Forlimpopoli, Milena Garavini- e ci eravamo risposti che non potevamo non farla proprio nell'anno in cui ricorreva il bicentenario della nascita. Ritrovarci insieme nel centro della città per il suo compleanno rappresentava la voglia 'non mollare' che ci contraddistingue e la voglia di guardare avanti con speranza per il futuro. Quest'anno potremmo darci la stessa risposta, che la pandemia non ci ha ancora lasciato ma non per questo abbiamo perso la forza e la voglia di guardare avanti. E quindi noi festeggiamo: festeggiamo la bellezza del nostro territorio, le sue eccellenze enogastronomiche e culturali, il senso di solidarietà e ospitalità che in questi lunghi mesi non è mai venuto meno, la resilienza dei nostri cittadini e dei nostri territori; lo facciamo in nome di Artusi, riconoscendo in lui il senso del buono, del bello e del giusto, che sono – da sempre - i tratti caratterizzanti di Forlimpopoli e della Romagna e che sono gli ingredienti basi delle portate che ci apprestiamo ad offrire ogni sera a tutti coloro che verranno a trovarci”.

Sulla manifestazione interviene anche l'assessore regionale al Turismo, Andrea Corsini: “La Festa Artusiana – con la sua tradizione ininterrotta di un quarto di secolo – rappresenta uno dei punti fermi dell'estate in Emilia-Romagna. È uno degli esempi più efficaci di come l'ospitalità romagnola faccia rima con la cultura, le bellezze artistiche e le eccellenze enogastronomiche. Artusi è certamente il padre della cucina italiana ma è anche uno straordinario ambasciatore tout court dell'Italian way of life sia all'estero sia, in Italia, per tutti i turisti stranieri che vengono in visita. Da qui l'impegno della Regione per valorizzarne la figura in chiave turistico-culturale, a maggior ragione nell'anno in cui si vanno a completare le celebrazioni per il bicentenario della nascita”.

“Compito di Casa Artusi- afferma la presidente della Casa Laila Tentoni- è promuovere il nostro territorio in Italia e nel mondo attraverso la diffusione della cultura enogastronomica nel nome del padre della cucina domestica italiana e quindi la Festa Artusiana rappresenta un momento irrinunciabile della nostra programmazione, impreziosito dal fatto di tenersi nella città natale di Artusi e quindi anche nella Casa a lui dedicata. Qui i forlimpopolesi e tutti coloro che arriveranno, potranno partecipare a presentazioni di libri, degustazioni e all'incontro, tutto al femminile, che apre la festa. E, oltre ad un'originale mostra sulla pasta sfoglia, festeggiamo il compleanno del 4 agosto con il Forum nazionale delle associazioni che hanno aderito al manifesto della cucina domestica, anche in riferimento al progetto di candidatura Unesco della cucina di casa italiana che vede il coinvolgimento del nostro centro di cultura. Immagino Artusi, fonte di continua ispirazione, sorridente sotto i favoriti”.

[clicca qui per il programma completo](#)

Ufficio stampa Alberto Marchesani comunicazione@tribucoop.it +39.348.7646934



INFORMATIVA PRIVACY

Questa email viene inviata agli interessati i cui dati sono conservati negli archivi di Tribucoop Soc. Coop.

Tutte le informazioni vengono trattate e tutelate nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati (D.lgs. 30 giugno 2003, n. 196, come modificato dal D. Lgs. 10 agosto 2018, n. 101, per l'adeguamento alle disposizioni del Regolamento (UE) 2016/679).

Qui puoi trovare la nostra Policy privacy <http://www.tribucoop.it/privacy/> aggiornata.

Per richiedere informazioni e/o comunicare variazioni dei Vostri dati presenti nei nostri archivi inviate una email a info@tribucoop.it

Nel caso vogliate procedere alla cancellazione degli stessi, potete selezionare il link "Disiscriviti" che trovate di seguito

Email inviata a alberto@tuco.info

Disiscriviti