

Il programma completo della Festa Artusiana 2024

Il programma di quest'anno è ricco e variegato, proponendo una serie di eventi che spaziano dalle degustazioni di piatti tradizionali italiani, agli incontri con chef e personalità del mondo culinario, fino ai laboratori di cucina dedicati a grandi e piccini. Ogni giornata sarà animata da una serie di eventi che spaziano dalla cultura alla gastronomia, passando per l'arte e lo spettacolo.

Tutte le sere!

Mostra in Casa Artusi Gusto!

Gli italiani a tavola: 1970-2050

La mattoncinoteca in mostra!

Sala Bertozzi dalle 20 alle 22

MUSICA LIVE & ANIMAZIONI

Aperture straordinarie serali della Chiesa del Carmine

RISTORANTI & STAND GASTRONOMICI

Sabato 22 giugno

17,30 – Chiesa dei Servi
Convegno d'apertura della Festa Artusiana
a cura della Fondazione Casa Artusi
LA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

Saluti istituzionali:
Sindaco di Forlimpopoli
Presidente Casa Artusi
Intervengono:

Anabela Ferreira, DIT Università di Bologna: Artusi e "O libro de Pantagruel"
Grazia Menechella, University of Wisconsin-Madison: *Artusi in America, modello di cucina casalinga*
Alberto Capatti, storico della gastronomia *La cucina italiana in Francia*
Isabella Magalhaes Callia, Università di San Paulo: *Studiare Artusi in Brasile*
Simone Cinotto, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
La cucina degli italiani migranti
Gabriele Paleari, Nottingham Trent University *La cucina ai "margini" dell'italianità?*
Coordina **Massimo Montanari**, Presidente del Comitato Scientifico di Casa Artusi

20.00 – Fossato della Rocca Palco ragazzi
Il Duo Meroni Zamboni del Collettivo Clown con Spaventati Panettieri

20.00 – Piazza Pompilio Show-cooking
Graziano Pozzetto, I mangiari dell'infanzia, Editore Il Ponte Vecchio 2023
Intervengono **Alberto Capatti**, storico e Direttore scientifico di Casa Artusi e **Rita Giannini**, scrittrice e giornalista

20.00 – Fossato della Rocca Palco ragazzi
Katastrofa Clown con lo spettacolo "Katastrofa Show"
a cura del Teatro delle Forchette

20.00 – Piazza Pompilio Show-cooking
con **Andrea Giacchini** chef del ristorante Essentia di Castrocaro
A cura dell'Associazione Cuochi Artusiani Forlì-Cesena

Venerdì 28 giugno

18.00 – Museo Archeologico "T. Aldini"
Rinascimento di Gusto
Visita guidata con aperitivo (per questo evento è prevista la prenotazione ed una quota di partecipazione di 15 € - ridotta 12€)
A cura di ArkeoGustus e Atlantide

19.00 – Casa Artusi Aperitivo a corte
Racconti e assaggi di Mortadella con **Chiara Murru**, Università per Stranieri di Siena e **Augusto Cosimi**, Consorzio Mortadella Bologna IGP
presenta **Mattia Fiandaca**, Gastronoma Casa Artusi

20.00 – Piazza Pompilio Show-cooking
con la chef **Carla Briigliadori** dell'Associazione Chef to Chef Emilia Romagna cuochi.
a cura dell'associazione Accademia Artusiana di Forlimpopoli

Domenica 23 giugno

19.00 – Casa Artusi Aperitivo a corte
Alberto Capatti, Storia del panino italiano, Slow Food Editore, 2024
presenta **Massimo Montanari**, prof emerito Alma Mater, Presidente Comitato Scientifico Casa Artusi

20.00 – Piazza Fratti Assegnazione del Premio Marietta 2024 cuochi non professionisti e dei Premi Marietta ad honorem a:
Giuseppe (Beppe) Sangiorgi, Premio Marietta ad honorem 2024 per la comunicazione.
Forno Cappelletti & Bongiovanni di Dovadola, Premio Marietta ad honorem 2024 per l'impresa.
A seguire: show cooking in piazza Pompilio di **Jennifer Bucci**, Vincitrice del Premio Marietta 2023
A cura dell'Associazione Cuochi Artusiani Forlì-Cesena

20.00 – Fossato della Rocca Palco ragazzi
Burattinificio Mangiafoco con lo spettacolo "Anar e Golnar"
a cura del Teatro delle Forchette

Lunedì 24 giugno

19.00 – Casa Artusi Aperitivo a corte
Graziano Pozzetto, I mangiari dell'infanzia, Editore Il Ponte Vecchio 2023
Intervengono **Alberto Capatti**, storico e Direttore scientifico di Casa Artusi e **Rita Giannini**, scrittrice e giornalista

20.00 – Fossato della Rocca – Palco ragazzi
Marlon Banda con lo spettacolo "Trash and Cleaners"
a cura del Teatro delle Forchette

Sabato 29 giugno

18.00 – Chiesa dei Servi
Cerimonia del XXIII anniversario del gemellaggio tra le città di Forlimpopoli e Villeneuve-Loubet.
Alla presenza dei sindaci di Forlimpopoli e di Villeneuve-Loubet.

18.00 – Museo Archeologico "T. Aldini"
Rinascimento di Gusto
Visita guidata con aperitivo (per questo evento è prevista la prenotazione ed una quota di partecipazione di 15 € - ridotta 12€)
A cura di ArkeoGustus e Atlantide soc. coop.

19.00 – Casa Artusi Aperitivo a corte
Rino Pensato, Bibliomysteries e food-mysteries. Delitti in biblioteca, passando per la cucina. Dueville, Ronzani editore, 2024
Presenta **Antonio Tolo**, responsabile Biblioteca comunale di Forlimpopoli

20.00 – Fossato della Rocca Palco ragazzi
La Compagnia Begherè con lo spettacolo "Fuori dalla Valigia"
a cura del Teatro delle Forchette

20.00 – Fossato della Rocca Palco ragazzi
Dis Equilibre con "Oracolum"

20.00 – Piazza Pompilio Show-cooking
con **Salvatore Battiloro** chef pizzeria "Girasole" Faenza
A cura dell'Associazione Cuochi Artusiani Forlì-Cesena

21.30 – Museo Archeologico "T. Aldini"
Alla corte di Battistina
visita guidata e animata ai camminamenti della Rocca
(per questo evento è prevista la prenotazione ed una quota di partecipazione di 5€)
a cura di Atlantide soc. coop.

Martedì 25 giugno

17.30 – Corte di Casa Artusi Le Insolite Essenze - laboratori per bambini (5-10 anni)
a cura di CavaRei Impresa sociale

18.30 – Piazza Gramsci – Piazzetta del Bersagliere La Podistica Artusiana.
Podistica ludico-motoria non competitiva su percorsi da 4,5 e 8,5 km.
Ritrovo ore 18.30 – Partenza Libera ore 19.30 – Partenza Ufficiale ore 20.00
A cura dell'Asd. Polisportiva Azzurra Forlimpopoli

19.00 – Casa Artusi Aperitivo a corte
Tommaso Melilli, Cucina aperta,

20.00 – Piazza Pompilio Show-cooking in omaggio alla città gemella di Villeneuve Loubet
con **Giancarlo Mondini** dell' AIS e **Massimo Gaiani**
A cura dell'Associazione Cuochi Artusiani Forlì-Cesena

Domenica 30 giugno

18.00 – Corte di Casa Artusi Premio Nocini a confronto 2024
a cura di AIS Romagna
Incontro pubblico nella corte di Casa Artusi per la premiazione dei migliori nocini di produzione casalinga in Emilia-Romagna. Una giuria composta da **Sommelier AIS** ed esperti degustatori di nocino, valutati i cinque campioni finalisti, consegna i Premi Noce d'oro, d'argento e di bronzo.
Degustazione di ricette con ingredienti nocino a cura dell'Istituto Albergiero "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli

18.00 – Museo Archeologico "T. Aldini"
Rinascimento di Gusto
Visita guidata con aperitivo (per questo evento è prevista la prenotazione ed una quota di partecipazione di 15 € - ridotta 12€)
A cura di ArkeoGustus e Atlantide

20.00 – Fossato della Rocca Palco ragazzi
Duo Più o Meno con lo spettacolo "Una coppia scoppietta"
a cura del Teatro delle Forchette

Editore 66thand2nd
presenta **Mattia Fiandaca**, Gastronoma Casa Artusi

19.30 – Asilo La lucciola "Artusi al Nido"
Cena/pic-nic per le famiglie che dei bambini frequentano il nido "La Lucciola"

20.00 – Fossato della Rocca – Palco ragazzi
Collettivo Clown con lo spettacolo "Sebastian Burrasca"

20.00 – Piazza Pompilio Show-cooking
con **Cosimo Naglieri** chef Executive del "Grand Hotel" di Cesenatico
Lo chef è membro della World Association of chef society. E' docente nei corsi di formazione per professionisti e negli show cooking della Federazione Italiana Cuochi.
A cura dell'Associazione Cuochi Artusiani Forlì-Cesena

21.30 – Museo Archeologico "T. Aldini"
Alla corte di Battistina
visita guidata e animata ai camminamenti della Rocca
(per questo evento è prevista la prenotazione ed una quota di partecipazione di 5€)
a cura di Atlantide

Mercoledì 26 giugno

18.00 - Largo Paolucci In bici allo Spinadello

20.00 – Piazza Pompilio Show-cooking
con **Samuele Zani** chef e Cooperativa San Vitale

21.30 Arena di Piazza Fratti Spettacolo teatrale "La parola all'Artusi" diretto e interpretato da Simone Toni.
One man show in cui l'attore e regista forlimpopolese darà vita a un esilarante spettacolo che racconta la bizzarra storia di un libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" che, dalla sua difficoltosa pubblicazione, ha conquistato il mondo.
In caso di maltempo lo spettacolo si terrà al Teatro Verdi

Bicicletta fino all'oasi naturalistica dello Spinadello, alle porte di Forlimpopoli, con rientro per l'incontro sugli "scrittori in bicicletta"

19.00 – Casa Artusi Aperitivo a corte
Maurizio Campiverdi e **Franco Chiarini**, La Romagna dei ristoranti: storie di menù, Edizioni Moderna, Ravenna, 2024
Intervengono i maestri di cucina **Paolo Teverini**, **Giacinto Rossetti** e **Piero Meldini**, studioso di tradizioni gastronomiche

20.00 – Piazza Pompilio Show-cooking
con **Matteo Cameli** chef "Al vecchio Convento" Portico
A cura dell'Associazione Cuochi Artusiani Forlì-Cesena

20.00 – Fossato della Rocca Palco ragazzi
ATuttoTondo Spettacoli con lo spettacolo "Paggio e Paggetto"
a cura del Teatro delle Forchette

21.30 – Museo Archeologico "T. Aldini"
Alla corte di Battistina visita guidata e animata ai camminamenti della Rocca
(per questo evento è prevista la prenotazione ed una quota di partecipazione di 5€)
a cura di Atlantide

Giovedì 27 giugno

17.30 – Corte di Casa Artusi Le Insolite Essenze
laboratori per bambini (5-10 anni)
a cura di CavaRei Impresa sociale

18.00 – Museo Archeologico "T. Aldini"
Rinascimento di Gusto
Visita guidata con aperitivo (per questo evento è prevista la prenotazione ed una quota di partecipazione di 15 € - ridotta 12€)
Durante una piacevole passeggiata sui camminamenti della Rocca Ordella scoprirai la vocazione storica della città di Forlimpopoli per la valorizzazione dei prodotti della sua terra, scoprirai come è nato il mestiere del cuoco di corte e, a coronazione dell'esperienza, potrai accomodarti alla tavola imbandita, dove assaggerai i deliziosi manicaretti ricreati a partire dalle ricette dei cuochi delle corti rinascimentali
A cura di ArkeoGustus e Atlantide

19.00 – Casa Artusi Aperitivo a corte
AAVV, Sapori sostenibili, scienza, arte e ricette per il bene del Pianeta, FP edizioni, Ravenna, 2023
A cura di **Elena Fabbri** (Dip. Scienze Biologiche, Geologiche e Ambientali dell'Università di Bologna, Campus di Ravenna) con il contributo di **Serena Righi** per i temi ambientali (Università di Bologna, Campus di Ravenna).
presenta **Anabela Ferreira**, DIT Alma Mater, traduttrice manuale artusiano

