

Festa Artusiana

cultura a tavola

LA FESTA
DELLA CUCINA
DOMESTICA ITALIANA

"Amo il bello e il buono ovunque si trovino"

PROGRAMMA
COMPLETO

FORLIMPOPOLI

XXVIII EDIZIONE

22 - 30 GIUGNO

www.festartusiana.it



Con il patrocinio di



Con il patrocinio e il contributo di



FESTA ARTUSIANA 2024

Una celebrazione dell'Italia e della sua cucina

La Festa Artusiana è un evento unico, che unisce convivialità, sapori, tradizioni e cultura in un mix irresistibile. È l'occasione per celebrare non solo la figura di Artusi, ma anche la ricchezza e la diversità della cucina italiana, e per scoprire o riscoprire le bellezze della Romagna. Non perdetevi questa opportunità: segnatevi le date, dal 22 al 30 giugno 2024, e venite a Forlimpopoli per partecipare a questa festa unica nel suo genere.

Ci vediamo alla Festa Artusiana 2024!



MUSICA



SPETTACOLI



BAMBINI



SHOW
COOKING



LIBRI



MOSTRE
E VISITE



SABATO 22 GIUGNO

17:30 – Chiesa dei Servi

Convegno d'apertura della XXVIII Festa Artusiana

LA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

a cura di Fondazione Casa Artusi

Ora che è stato presentato all'Unesco il dossier per il riconoscimento della cucina italiana quale patrimonio immateriale dell'umanità – iniziativa promossa da Casa Artusi assieme all'Accademia italiana della cucina e alla rivista "La cucina italiana" – il convegno inaugurale della Festa artusiana intende valorizzare la dimensione internazionale della nostra cucina, che, grazie anche al ricettario di Artusi, ma più in generale per la sua innata vocazione all'apertura e al confronto, è cresciuta nel tempo non in modo autoreferenziale ma attraverso rapporti con altri paesi e altre culture. Il tema sarà indagato a campione, esaminando l'influenza della "Scienza in cucina" e della cucina italiana sulla cultura gastronomica di alcuni paesi (il Portogallo, gli Stati Uniti, la Francia, il Brasile), nonché l'importanza di includere nella nozione di "cucina italiana" le pratiche dei migranti (soprattutto in America) e quelle degli italiani nati e cresciuti in paesi diversi dall'Italia. In questo modo Casa Artusi vuole sottolineare la necessità di intendere ogni discorso sulla cucina in modo aperto che, in una prospettiva culturale, esalta le diversità.

Saluti istituzionali

Milena Garavini, Sindaco di Forlimpopoli

Laila Tentoni, Presidente Fondazione Casa Artusi

Intervengono

Anabela Ferreira, DIT Università di Bologna *Artusi e "O livro 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 "marginari" dell'italianità?

Coordina

Massimo Montanari, Presidente del Comitato Scientifico di Casa Artusi

19:30 - Arena di Piazza Fratti

Musica dal vivo



PARGONZ IN CONCERTO

Repertorio che va dal pop internazionale al cantautorato italiano eseguito da voce, chitarra, caxon, tromba e corno francese di cinque giovani dai 18 ai 21 anni.

Dalle 20:00 alle 22:00 Sala Bertozzi - Piazza Fratti

Mostra



LA MATTONCINOTECA IN MOSTRA!

A cura di Heath4Children APS

Gioco libero ed esposizione dei lavori realizzati dalle bambine e dai bambini

20:00 – Fossato della Rocca – Palco ragazzi

Spettacolo per bambini



SPAVENTATI PANETTIERI

A cura di Teatro delle Forchette

Due eccentrici panettieri con velleità circensi iniziano a far lievitare dall'impasto del pane scherzi e giochi di ogni sorta. Tra acrobazie pericolanti, giocoleria con gli strumenti del fornaio e nuvole di farina magica, non di solo pane riderà il pubblico, ma di ogni gag dei nostri panettieri!

Di e con **Andrea Meroni** e **Francesco Zamboni** di **Collettivo Clown**

20:00 – Piazza Pompilio

Show cooking



SHOW COOKING DI ALBAROSA ZOFFOLI

A cura dell'Associazione Cuochi Artusiani Forlì-Cesena

con **Albarosa Zoffoli**, Lady chef Federazione Italiana Cuochi

Albarosa Zoffoli è una chef nota per aver partecipato ad alcune trasmissioni culinarie in TV. È insegnante di cucina, specializzata in pasta fresca. È coinvolta in progetti umanitari per la valorizzazione del ruolo sociale delle donne in Etiopia con AIDO.

21.45 – Fossato della Rocca

Musica dal vivo



JUST ME

a cura di Teatro delle Forchette

con **Marco Franchini**, musicista

Per tutta la serata animazione per le vie con i buskers

Luca Galli con *Quando il calcio incontra l'arte*

Tony Clown con *Un Clown in cerca di risate*

a cura di Teatro delle Forchette

DOMENICA 23 GIUGNO

19.00 – Casa Artusi

Presentazione libro e degustazione



APERITIVO A CORTE

A cura di Fondazione Casa Artusi

Presentazione del libro **STORIA DEL PANINO ITALIANO**, Slow Food Editore, 2024

Mangio solo un panino? Rigoroso e piacevolissimo è il viaggio che ci offre questa ultima opera dello storico di fama mondiale. Una guida che comincia con l'usanza molto diffusa del panino come pranzo di lavoro, nei campi in fabbrica e in ufficio per proseguire con i tramezzini arricchiti fino al panino Gourmet. Tante curiosità che raccontano il successo della nostra gastronomia, anche al di là del Bel Paese. Un esempio, la muffuletta, quel panino rotondo con la milza di bue che è arrivata oltreoceano. In questo caso conosciamo addirittura il nome dell'esportatore, Salvatore Lupo, siciliano, proprietario d'un negozio d'alimentari nel quale, agli inizi del Novecento, andavano a pranzo molti operai italiani emigrati in America per arrivare oggi ad indicare il panino-simbolo dell'intera città di New Orleans. Una storia, tante storie tutte da conoscere e da gustare.

Con **Alberto Capatti**, autore del libro e Direttore Scientifico Casa Artusi

Presenta **Massimo Montanari**, Professore Emerito Alma Mater, Presidente Comitato Scientifico Casa Artusi

20.00 – Piazza Fratti

Premiazione

PREMIO MARIETTA 2024

Assegnazione dei riconoscimenti per cuochi non professionisti e dei Premi Marietta ad honorem a:

Giuseppe (Beppe) Sangiorgi, Premio Marietta ad honorem 2024 per la significativa opera di studio e valorizzazione del patrimonio enogastronomico della Romagna

Forno Cappelletti & Bongiovanni di Dovadola, Premio Marietta ad honorem 2024 per l'attenzione e la cura con cui il laboratorio artigianale panifica ogni giorno con grani tradizionali

Presenta **Antonio Tolo** responsabile Biblioteca comunale di Forlimpopoli

A seguire - **Piazza Pompilio**

Show cooking



SHOW COOKING DI JENNIFER BUCCI

A cura dell'Associazione Cuochi Artusiani Forlì-Cesena

con **Jennifer Bucci**, Vincitrice del Premio Marietta 2023

Dalle 20:00 alle 22:00 Sala Bertozzi - Piazza Fratti

Mostra



LA MATTONCINOTECA IN MOSTRA!

A cura di Heath4Children APS

Gioco libero ed esposizione dei lavori realizzati dalle bambine e dai bambini

20.00 – Fossato della Rocca – Palco ragazzi

Burattinificio Mangiafoco con lo spettacolo



ANAR E GOLNAR

Le tradizioni orientali si mescolano a quelle tipiche del nostro territorio in una commedia tutta da ridere, in cui fa capolino un drago, una strega e perfino un fantasma.

Con **Burattinificio Mangiafoco**

a cura di Teatro delle Forchette

21:45 – Fossato della Rocca

Musica dal vivo



BRICIOLE DI MUSICA

Con **Duo Baguette**

a cura del Teatro delle Forchette

Per tutta la serata animazione per le vie con i buskers



Tony Clown con *Un Clown in cerca di risate*

Katastrofa Clown con *Balloons*

a cura di Teatro delle Forchette



LUNEDÌ 24 GIUGNO

19.00 – Casa Artusi

Presentazione libro e degustazione



APERITIVO A CORTE

A cura di Fondazione Casa Artusi

Graziano Pozzetto, **I MANGIARI DELL'INFANZIA**, Editore Il Ponte Vecchio 2023.

Da questa affermazione di Tonino Guerra prende forma la quarantesima pubblicazione di Pozzetto, a conferma della sua appassionata competenza di gastronomo e storico della cucina romagnola. A raccolta numerose voci, da quelli che non ci sono più ai numerosi testimoni di oggi, chiamati a evocare colori e sapori, storie e leggende della cucina romagnola sotto la specie dell'infanzia, per dirne l'indiscutibile sapienza e rappresentarne il presente, erede, continuatore e rinnovatore di una straordinaria tradizione culinaria. Testi e memorie, fra gli altri, di Alfredo Antonaros, Igles Corelli, don Francesco Fuschini, Piero Meldini, Mauro Zanarini, Gianni Quondamatteo, Aldo Spallicci e, naturalmente, Tonino Guerra.

Con **Graziano Pozzetto**, autore del libro

Intervengono **Alberto Capatti**, storico e Direttore scientifico di Casa Artusi e **Rita Giannini**, scrittrice e giornalista

19.30 - Arena di Piazza Fratti

Musica dal vivo



MA.NI.AC IN CONCERTO

Duo che suona un repertorio di musica pop con influssi soul e blues.

Dalle 20:00 alle 22:00 Sala Bertozzi - Piazza Fratti

Mostra



LA MATTONCINOTECA IN MOSTRA!

A cura di Heath4Children APS

Gioco libero ed esposizione dei lavori realizzati dalle bambine e dai bambini

20.00 – Fossato della Rocca – Palco ragazzi

Spettacolo per bambini



“ORACOLUM”

A cura di Teatro delle Forchette

Con Dis Equilibre



20.00 – Piazza Pompilio

Show cooking



SHOW COOKING DI SALVATORE BATTILORO

A cura dell'Associazione Cuochi Artusiani Forlì-Cesena
con **Salvatore Battiloro, chef della pizzeria "Girasole" di Faenza**

Dopo l'esperienza a Sanremo, dove ha cucinato pizze gluten free per i Vip, ha partecipato all'edizione 2024 del Campionato del mondo "Pizza senza Frontiere" a Rimini

21:30 – Museo Archeologico “T. Aldini”

Visita guidata



ALLA CORTE DI BATTISTINA

A cura di Atlantide soc. coop.

Visita guidata e animata ai camminamenti della Rocca Albornoziana

È prevista la prenotazione ed una quota di partecipazione di €5,00

Per informazioni e prenotazioni: 337 118 0314 maf@comune.forlimpopoli.fc.it



21:45 – Fossato della Rocca

Musica dal vivo

MUSICA MUTA IN CONCERTO

a cura di Teatro delle Forchette



Per tutta la serata animazione per le vie con i buskers

AtuttoTondo Spettacoli con *Candido, il pazzo cameriere*

ChiaraMenta con *Verde di rabbia, verde d'amore*

a cura di Teatro delle Forchette



MARTEDÌ 25 GIUGNO

17.30 – Corte di Casa Artusi

Laboratori per bambini (5-10 anni)



LE INSOLITE ESSENZE

a cura di CavaRei Impresa sociale

Le erbe aromatiche coltivate a San Leonardo in Schiova nel terreno biologico della Coop. CavaRei, arrivano a Casa Artusi per profumare di lavanda, rosmarino e timo manufatti artigianali fatti proprio da te con le tue mani!

18.30 – Piazza Gramsci – Piazzetta del Bersagliere

Gara Podistica

LA PODISTICA ARTUSIANA

A cura dell'Asd. Polisportiva Azzurra Forlimpopoli

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

19.00 – Casa Artusi

Presentazione libro e degustazione



APERITIVO A CORTE

A cura di Fondazione Casa Artusi

Presentazione del libro **CUCINA APERTA**, Editore 66thand2nd

“C'è una disciplina segreta che si nasconde nell'arte minuta dello scrivere ricette, e sta nel domandarsi ogni giorno come queste verranno ricevute, interpretate, messe in pratica, tradite. Dovremmo poter leggere le ricette come si leggono gli oroscopi: immaginarci mentre cuciniamo e mangiamo qualcosa, una proiezione di noi stessi in un pezzetto di vita che sentiamo essere possibile ma che ancora non si è realizzato. Bisognerebbe saper scrivere ricette come si scrivono i romanzi: invece di soffrire perché non si può dire tutto, riuscire a non dire delle cose di proposito, per permettere a chi non lo sa di immaginare a modo suo ciò che non si è detto.” Tommaso Melilli, cuoco, scrittore e consulente creativo, ultimato il liceo si trasferisce a Parigi, dove incomincia a lavorare in un piccolo bistrot e in altri ristoranti della città. Dalla scrittura alla pratica in cucina Tommaso interpreta l'universo letterario della gastronomia toccando le corde emotive del cibo e ci invita a interrogarci su cosa sia oggi il settore ristorativo e della “cucina aperta”.

Con **Tommaso Melilli**, autore del libro

Presenta **Mattia Fiandaca**, Gastronomo Casa Artusi

19:30 – Nido d'infanzia La lucciola - Via S. Allende, 25

Evento per famiglie



ARTUSI AL NIDO

Cena/pic-nic per le famiglie che dei bambini frequentano il nido "La Lucciola"

19:30 - Arena di Piazza Fratti

Musica dal vivo



ZONA SONORA LIVE BAND

Concerto di giovani band del territorio

Dalle 20:00 alle 22:00 Sala Bertozzi - Piazza Fratti

Mostra



LA MATTONCINOTECA IN MOSTRA!

A cura di Heath4Children APS

Gioco libero ed esposizione dei lavori realizzati dalle bambine e dai bambini

20.00 – Fossato della Rocca – Palco ragazzi

Spettacolo per bambini



SEBASTIAN BURRASCA

A cura di Teatro delle Forchette

Un personaggio d'aria fresca, elegante e curato nei dettagli, che volteggia nel mondo del clown sorvolando i mari del circo classico e dell'arte di strada.

Vi presenterà un giocoliere che sa tenere in aria palline e palloni e far cadere ogni altro genere di cosa, un equilibrista in difficoltà sul tacco 12 e un domatore di tigri disobbedienti alle prese con il cerchio di fuoco.

Uno show d'interazione col pubblico che attraverso il linguaggio universale del gioco crea un esclusivo rapporto di fiducia con ogni spettatore.

Di e con Fabio Lucignano Collettivo Clown

20.00 – Piazza Pompilio

Show cooking



SHOW COOKING DI COSIMO NAGLIERI

A cura dell'Associazione Cuochi Artusiani Forlì-Cesena

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.

21:30 – Museo Archeologico “T. Aldini”

Visita guidata



ALLA CORTE DI BATTISTINA

A cura di Atlantide soc. coop.

Visita guidata e animata ai camminamenti della Rocca Albornoziana

È prevista la prenotazione ed una quota di partecipazione di €5,00

Per informazioni e prenotazioni: 337 118 0314 maf@comune.forlimpopoli.fc.it

21:45 – Fossato della Rocca

Musica dal vivo



MUSICA MUTA IN CONCERTO

a cura di Teatro delle Forchette

Per tutta la serata animazione per le vie con i buskers

AtuttoTondo Spettacoli con *Candido, il pazzo cameriere*

Brino Artist con *lo pe davvero*

Dis Equilibre con *Oracolum*

a cura di Teatro delle Forchette



MERCOLEDÌ 26 GIUGNO

19.00 – Casa Artusi

Presentazione libro e degustazione



APERITIVO A CORTE

A cura di Fondazione Casa Artusi

Presentazione del libro **LA ROMAGNA DEI RISTORANTI: STORIE DI MENÙ**, Edizioni Moderna, Ravenna, 2024

Ripercorrere la storia della gastronomia romagnolo attraverso i menù dei ristoranti. Questo è l'intento di Menù Associati (Associazione internazionale menù storici), in collaborazione con 'CheftoChef emiliaromagnacuochi'. Una storia illustrata da 200 menù come prima uscita di una collana che prevede analogo intervento per l'Emilia. Un servizio per aprire un dibattito sul futuro della gastronomia romagnola analizzando la storia di 'mangiari veri' che utilizza gli archivi dei pochi collezionisti di menù. Una storia che conferma l'apporto determinante dei sommelier nella nascita della grande ristorazione romagnola come Gianfranco Bolognesi, Tarcisio Raccagni e Paolo Teverini e che ricomprende i rapporti fra i ristoratori romagnoli e Gualtiero Marchesi primo grande creatore della cucina italiana moderna.

Con Maurizio Campiverdi e Franco Chiarini, autori del libro
Intervengono

Paolo Teverini chef patron ristorante Paolo Teverini di Bagno di Romagna

Giacinto Rossetti chef consultant già patron de Il Trigabolo di Argenta

Piero Meldini, studioso di tradizioni gastronomiche e scrittore

19.30 - Arena di Piazza Fratti

Musica dal vivo



GROOVEMATES IN CONCERTO

Dalle 20:00 alle 22:00 Sala Bertozzi - Piazza Fratti

Mostra



LA MATTONCINOTECA IN MOSTRA!

A cura di Heath4Children APS

Gioco libero ed esposizione dei lavori realizzati dalle bambine e dai bambini

20.00 – Piazza Pompilio

Show cooking



SHOW COOKING DI MATTEO CAMELI

A cura dell'Associazione Cuochi Artusiani Forlì-Cesena con **Matteo Cameli chef di "Al vecchio Convento"** di Portico di Romagna. Lavora come chef da oltre trent'anni. Ogni anno a luglio organizza un International Chefs' Festival che vede la presenza di molti Chef provenienti da tutte le parti d'Europa. La sua cucina si basa su carni, verdure, frutta ed erbe della zona. In compagnia del suo Lagotto si diletta a cercare Tartufi.

20.00 – Fossato della Rocca – Palco ragazzi

Spettacolo per bambini



PAGGIO E PAGGETTO

Il Paggio Giullare è il capostipite ed erede dei Clerici Vagantes, che da oltre 800 anni vagano di paese in paese sostando nelle peggiori bettole e osterie e intrattenendo i presenti in cambio di un tozzo di pane e un bicchier di vino.

Di ATuttoTondo Spettacoli

21:30 – Museo Archeologico "T. Aldini"

Visita guidata



ALLA CORTE DI BATTISTINA

A cura di Atlantide soc. coop.

Visita guidata e animata ai camminamenti della Rocca Albornoziana

È prevista la prenotazione ed una quota di partecipazione di €5,00

Per informazioni e prenotazioni: 337 118 0314 maf@comune.forlimpopoli.fc.it

21.45 – Fossato della Rocca

Musica dal vivo



JUST ME

a cura di Teatro delle Forchette

con **Marco Franchini**, musicista

Per tutta la serata animazione per le vie con i buskers

Brino Artist con *lo pe davvero*

Dis Equilibre con *Oracolum*

AtuttoTondo Spettacoli con *Candido, il pazzo cameriere*

Katastrofa Clown con *Bubble Show*

a cura di Teatro delle Forchette



GIOVEDÌ 27 GIUGNO

17.30 – Corte di Casa Artusi

Laboratori per bambini (5-10 anni)



LE INSOLITE ESSENZE

a cura di CavaRei Impresa sociale

Le erbe aromatiche coltivate a San Leonardo in Schiova nel terreno biologico della Coop. CavaRei, arrivano a Casa Artusi per profumare di lavanda, rosmarino e timo manufatti artigianali fatti proprio da te con le tue mani!

18.00 – Museo Archeologico “T.Aldini”

Visita guidata con aperitivo



RINASCIMENTO DI GUSTO

A cura di ArkeoGustus e Atlantide soc. coop.

Durante una piacevole passeggiata sui camminamenti della Rocca Ordellaffa 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

Per questo evento è prevista la prenotazione ed una quota di partecipazione di € 15,00 intera/€12,00 ridotta

Per informazioni e prenotazioni: 337 118 0314 maf@comune.forlimpopoli.fc.it

19.00 – Casa Artusi

Presentazione libro e degustazione



APERITIVO A CORTE

A cura di Fondazione Casa Artusi

Presentazione del libro **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) nasce il progetto editoriale di Soroptimist International (RA) nell'ambito delle iniziative contro lo spreco alimentare. Alla prima parte che fornisce un quadro sui costi ambientali derivanti dagli alimenti sprecati, segue una sezione dedicata alla “cucina circolare” con 40 ricette proposte dalla Maestra di cucina Angela Schiavina utilizzando foglie, baccelli, buccia. Le ricette sono accompagnate da colorati disegni in acquerello della giovane artista Rebecca Fusconi che invitano a guardare agli alimenti con occhi nuovi, riscoprendo sapori, profumi e consistenze inaspettate.

Presenta **Anabela Ferreira**, DIT Alma Mater, traduttrice manuale artusiano

19.30 - Arena di Piazza Fratti

Musica dal vivo



BOOMERS IN CONCERTO

Cover band che ripropone i classici intramontabili della musica italiana in chiave rock.

Dalle 20:00 alle 22:00 Sala Bertozzi - Piazza Fratti

Mostra



LA MATTONCINOTECA IN MOSTRA!

A cura di Heath4Children APS

Gioco libero ed esposizione dei lavori realizzati dalle bambine e dai bambini

20.00 – Fossato della Rocca – Palco ragazzi

Spettacolo per bambini



“KATASTROFA SHOW”

A cura del Teatro delle Forchette

Uno spettacolo comico a ritmo di rock and roll dove attraverso la clowneria la magia e le bolle di sapone giganti il pubblico diventa parte integrante dello show, con un finale dove un incontro di boxe deciderà chi conquisterà la donna dei desideri.

Con **Katastrofa Clown**

20.00 – Piazza Pompilio

Show cooking



SHOW COOKING DI ANDREA GIACCHINI

A cura dell'Associazione Cuochi Artusiani Forlì-Cesena

con **Andrea Giacchini chef del ristorante Essentia** di Castrocaro

Si diploma all'Istituto Alberghiero di Forlimpopoli e dopo aver lavorato alla Frasca di Milano Marittima e al ristorante “Le Phebus”, stella Michelin, nel Luberon, apre il suo ristorante a Castrocaro. Nel suo menù cerca sempre di rispettare la stagionalità. La passione della sua cucina riguarda il mondo vegetale, anche se non manca di cucinare anche piatti di carne e pesce.

21.45 – Fossato della Rocca

Musica dal vivo



CRISTIANA “A MARE”

a cura del Teatro delle Forchette

Per tutta la serata animazione per le vie con i buskers



La Valigia di Cartone con *Cantastorie in bicicletta*

Piero Ricciardi con *Why not?*

a cura di Teatro delle Forchette

VENERDÌ 28 GIUGNO

18.00 – Museo Archeologico “T.Aldini”

Visita guidata con aperitivo



RINASCIMENTO DI GUSTO

A cura di ArkeoGustus e Atlantide soc. coop.

Durante una piacevole passeggiata sui camminamenti della Rocca Ordellaffa 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

Per questo evento è prevista la prenotazione ed una quota di partecipazione di € 15,00 intera/ €12,00 ridotta

Per informazioni e prenotazioni: 337 118 0314 maf@comune.forlimpopoli.fc.it

19.00 – Casa Artusi

Presentazione libro e degustazione



APERITIVO A CORTE

A cura di Fondazione Casa Artusi

RACCONTI E ASSAGGI DI MORTADELLA

Dalla parola al successo planetario di un prodotto conosciuto semplicemente come “Bologna”, la città, l'origine, il luogo che diventa nome e bandiera di qualità italiana nel mondo. Con Chiara Murru approfondiamo curiosità e temi legati all'etimologia della parola per poi scoprire i segreti e i sapori in una degustazione guidata della Mortadella Bologna IGP nelle sue varie declinazioni. Prodotti e parole che viaggiano con gli italiani nel mondo costruendo quella italianità riconosciuta e apprezzata da tutti.

Con **Chiara Murru**, Università per Stranieri di Siena

Augusto Cosimi, Consorzio Mortadella Bologna IGP

Presenta **Mattia Fiandaca**, Gastronomo Casa Artusi

Dalle 20:00 alle 22:00 Sala Bertozzi - Piazza Fratti

Mostra



LA MATTONCINOTECA IN MOSTRA!

A cura di Heath4Children APS

Gioco libero ed esposizione dei lavori realizzati dalle bambine e dai bambini

20:00 – Piazza Pompilio

Show-cooking



SHOW COOKING DI CARLA BRIGLIADORI

a cura dell'associazione Accademia Artusiana di Forlimpopoli

con la chef Carla Briigliadori dell'Associazione Chef to Chef Emilia-Romagna cuochi.



20.00 – Fossato della Rocca – Palco ragazzi

Spettacolo per bambini



TRASH AND CLEANERS

a cura del Teatro delle Forchette

Spettacolo che unisce teatro fisico, pantomima, clownerie e musica dal vivo, in un crescendo di ritmo e follia.

Con **Marlon Banda**

21.45 – Arena Piazza Fratti

Musica dal vivo



MALIBÙ IN CONCERTO

a cura del Teatro delle Forchette

Per tutta la serata animazione per le vie con i buskers



La Compagnia Begherè con *Fuori dalla valigia*

Enrico Marconi con *Dusty blues*

A cura di 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”

Visita guidata con aperitivo



RINASCIMENTO DI GUSTO

A cura di ArkeoGustus e Atlantide soc. coop.

Durante una piacevole passeggiata sui camminamenti della Rocca Ordelauffa 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

Per questo evento è prevista la prenotazione ed una quota di partecipazione di € 15,00 intera/€12,00 ridotta

Per informazioni e prenotazioni: 337 118 0314 maf@comune.forlimpopoli.fc.it

19.00 – Casa Artusi

Presentazione libro e degustazione



APERITIVO A CORTE

A cura di Fondazione Casa Artusi

Presentazione del libro **BIBLIOMYSTERIES E FOOD-MYSTERIES. DELITTI IN BIBLIOTECA, PASSANDO PER LA CUCINA**. Dueville, Ronzani editore, 2024

C'è qualcosa che accomuna gli scrittori di romanzi gialli e i bibliografi: la tendenza a fare riferimento a regole e codici, che tuttavia spesso e volentieri vengono dagli stessi disattesi. Tra queste pagine non troveremo un'indagine, bensì un "invito a indagare" ispirato agli appunti che un bibliografo, lettore discontinuo e selettivo di narrativa poliziesca, ha trascritto nel corso degli anni in un taccuino dalla copertina gialla.

Con **Rino Pensato**, autore del libro

Presenta **Antonio Tolo**, responsabile Biblioteca comunale di Forlimpopoli

Dalle 20:00 alle 22:00 Sala Bertozzi - Piazza Fratti

Mostra



LA MATTONCINOTECA IN MOSTRA!

A cura di Heath4Children APS

Gioco libero ed esposizione dei lavori realizzati dalle bambine e dai bambini

20.00 – Fossato della Rocca – Palco ragazzi

Spettacolo per bambini



FUORI DALLA VALIGIA

a cura del Teatro delle Forchette

Spettacolo di giocoleria e clownerie. Un rincorrersi di gag travolgenti ricco di numeri di giocoleria, palline, clavette, colpi di scena, piatti cinesi, balletti improbabili, musiche incalzanti e cappelli troppo grandi. In cui i veri protagonisti siete voi!

Con **La Compagnia Begherè**

20.00 – Piazza Pompilio

Show cooking in omaggio alla città gemella di Villeneuve Loubet



SHOW COOKING

DI GIANCARLO MONDINI E MASSIMO GAIANI

A cura dell'Associazione Cuochi Artusiani Forlì-Cesena

Docente nei corsi Ais per l'abbinamento cibo vino e prodotti di enogastronomia; Massimo Gaiani, vicepresidente dell'Associazione Cuochi Artusiani Forlì Cesena, insegna cucina allo Ial, scuola professionale di Cesenatico. Ha lavorato in diversi ristoranti del territorio.

Con **Giancarlo Mondini** dell' AIS e **Massimo Gaiani**

21.45 – Fossato della Rocca

Musica dal vivo



MUSICA MUTA IN CONCERTO

a cura di Teatro delle Forchette

Per tutta la serata animazione per le vie con i buskers



Maki con *Alla ricerca della vera famiglia*

Marcel Eso con *Sere yo maestro*

A cura di Teatro delle Forchette



DOMENICA 30 GIUGNO

18.00 – Corte di Casa Artusi

Premiazione

NOCINI A CONFRONTO 2024

a cura di AIS Romagna

L'atteso appuntamento in collaborazione con Casa Artusi, Comune di Forlimpopoli e l'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli. Incontro pubblico nella corte di Casa 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 ingrediente nocino a cura dell'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli

18.00 – Museo Archeologico "T.Aldini"

Visita guidata con aperitivo

RINASCIMENTO DI GUSTO

A cura di ArkeoGustus e Atlantide soc. coop.

Durante una piacevole passeggiata sui camminamenti della Rocca Ordelaffa 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

Per questo evento è prevista la prenotazione ed una quota di partecipazione di € 15,00 intera/ €12,00 ridotta

Per informazioni e prenotazioni: 337 118 0314 maf@comune.forlimpopoli.fc.it

Dalle 20:00 alle 22:00 Sala Bertozzi - Piazza Fratti

Mostra

LA MATTONCINOTECA IN MOSTRA!

A cura di Heath4Children APS

Gioco libero ed esposizione dei lavori realizzati dalle bambine e dai bambini

20.00 – Fossato della Rocca – Palco ragazzi

Spettacolo per bambini

UNA COPPIA SCOPPIETTA

a cura del Teatro delle Forchette

Uno spettacolo scoppiettante. Dove due personaggi si spalleggiano in virtuosismi e acrobazie. Marcel ed Alice, il clown bianco e la sua vittima, uno autoritario e severo l'altro incapace e pasticcone. Si troveranno insieme a superare delle difficoltà, uscendone sempre immuni. Persino la prova con il fuoco, tanto temuta da tutti, diventerà un gran momento di ilarità.

Con **Duo Più o Meno**



20.00 - Piazza Pompilio

Show-cooking



SHOW COOKING DI SAMUELE ZANI

Con Samuele Zani chef Cooperativa San Vitale e Presidente dell'Associazione Cuochi Artusiani Forlì Cesena, è chef consultant; la Cooperativa San Vitale opera da oltre trent'anni nel territorio ravennate per dare risposte a persone disabili e svantaggiate attraverso servizi educativi, formativi e di inserimento lavorativo nei vari settori in cui opera. Lo chef Samuele Zani collabora con la Cooperativa San Vitale per la formazione dei ragazzi e lo sviluppo dell'area ristorativa.

21.30 - Arena di Piazza Fratti

Spettacolo teatrale



“LA PAROLA ALL'ARTUSI”

A cura de Gli Incauti Libera Associazione di Teatro

One man show in cui l'attore e regista forlìmpopolese 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.

Scritto, diretto e interpretato da Simone Toni

Nota: In caso di maltempo lo spettacolo si terrà al Teatro Verdi

21.45 - Fossato della Rocca

Musica dal vivo



JUST ME

a cura di Teatro delle Forchette

con **Marco Franchini**, musicista



Per tutta la serata animazione per le vie con i buskers

Morgana Barbieri con *Super Miss Dream*

Paolo Ippolito con *Black smilzo*

A cura di Teatro delle Forchette

DA NON PERDERE

Casa Artusi

Mostra

GUSTO! GLI ITALIANI A TAVOLA: 1970-2050

M9 - Museo del '900 Venezia Mestre

A cura di Massimo Montanari e Laura Lazzaroni

L'esposizione racconta come la relazione tra gli italiani e il cibo sia profondamente mutata in questi ultimi decenni, con un cambio di paradigma decisivo tra l'immagine tradizionale della cucina nazionale e una relazione sempre più complessa, segmentata e contraddittoria di un Paese che si sta trasformando nelle proprie abitudini, nei propri consumi e nella composizione sociale.

Al centro della riflessione, la parola "gusto", che meglio rappresenta il rapporto tra individuo e società, quell'insieme inscindibile tra piacere individuale e condivisione collettiva, meccanismi nutrizionali e fenomeni culturali, capace di rappresentare la complessità dei temi legati al cibo.

Dal 22 giugno al 30 giugno 2024

Casa Artusi

Dalle 18:00 alle 23:00

Visite guidate gratuite su prenotazione in occasione della Festa Artusiana

SCOPRI CASA ARTUSI

Ogni sera visite guidate in Casa Artusi: la Chiesa dei Servi, la Biblioteca gastronomica, l'Archivio della corrispondenza personale di Pellegrino Artusi e lo studio di Artusi, la Scuola di Cucina e soprattutto gli spazi museali dedicati a Pellegrino Artusi, unanimemente considerato il padre della moderna cucina italiana. Chi è Pellegrino Artusi e come Casa Artusi ogni giorno porta avanti questa eredità così importante non solo per la Città di Forlimpopoli?

Solo su prenotazione

Durata: 30' circa

Per informazioni e contatti:

Tel. 0543 743138 - cell 349 8401818

Social: @casartusi

e-mail: info@casartusi.it

APERTURE STRAORDINARIE SERALI DELLA CHIESA DEL CARMINE

Piccolo gioiello architettonico del '600 e scrigno di tesori d'arte, normalmente chiusa al pubblico, in occasione della festa e grazie alla collaborazione della Parrocchia di San Ruffillo e dei parrocchiani sarà possibile visitarla e apprezzarne la bellezza. La chiesa si trova in via Saffi, 5 nel cuore della Festa artusiana.

Museo Archeologico "T. Aldini"

Mostra

RITROVAMENTI

Mostra personale di **Cristian Cimatti**.

Scultore visionario e difficilmente etichettabile, Cristian Cimatti – che dal 2020 al 2023 è stato anche curatore della manifestazione "Roccambolesca" a Meldola - trasforma ceramica, metalli e parti organiche in opere 'pungenti', che propongono punti di vista differenti e suscitano nell'osservatore sensazioni contrastanti. Fra i riconoscimenti più recenti, il premio della giuria popolare al concorso internazionale di ceramica BACC "La Forma del Vino" nel 2021, mentre nel 2022 ha conquistato il primo premio di scultura al concorso d'arte Campaldino e terzo posto a Vernice Art Fair di Forlì. Nel 2024 ha ottenuto il primo premio della sezione Scultura al concorso Caterina Sforza e Cosimo I dei Medici, Bagno di Romagna

A cura della galleria "A casa di Paola" con il patrocinio del Comune di Forlimpopoli. La mostra potrà essere visitata durante la Festa negli orari di apertura del Museo.

Voltone della Farmacia Fabbri – Piazza Garibaldi

MOSTRA ANTOLOGICA DELLA ASSOCIAZIONE AMICI DELL'ARTE DI FORLIMPOPOLI

Camminamenti della Rocca Albornoziana

GLI ALBERI GENEALOGICI DELLE FAMIGLIE DI FORLIMPOPOLI

A cura dell'Associazione Amici della Pieve

Visite gestite in collaborazione con il gruppo Scout di Forlimpopoli

A CASA DI PAOLA

Bottega d'arte – Via Andrea Costa, 22

Uno spazio originale e versatile nel quale si respirano atmosfere di altri tempi. Un luogo d'arte che è allo stesso tempo galleria espositiva e bottega di una volta. All'interno di questo angolo dedicato alla ricerca del bello trovano, infatti, spazio mostre di artisti contemporanei e interessanti esposizioni di oggetti del passato. L'allestimento espositivo si intreccia con la bottega dove gli appassionati di vintage possono ammirare e acquistare tessuti, accessori e oggettistica retro. Durante la Festa artusiana la Bottega A casa di Paola sarà sempre aperta ai visitatori.

CASA MUSEO BERTOZZI

Centro d'Arte e Documentazione - Via Massi n. 58

La casa, dei primi del novecento, è situata nel centro storico di Forlimpopoli, città Artusiana. Lo scultore Mario Bertozzi vi è nato e vissuto fino all'età di 92 anni. Dopo la sua morte nel 2020, si è pensato di trasformare la casa in una esposizione permanente delle sue opere. Negli ambienti è possibile ammirare una selezione di

opere del suo percorso artistico che comprende ottanta sculture, la maggior parte in bronzo, e sessanta di grafica. E' presente un archivio che va dal 1946 ad oggi per documentarsi attraverso video e rassegna stampa sull'attività dell'artista.

La cura di Casa Bertozzi è affidata all'Associazione Mario Bertozzi ODV.

Durante la festa artusiana sarà possibile visitare il museo prenotando ai seguenti contatti:

Telefono +39 335 6214622

Mail elio.brunelli@gmail.com

Prenotazione obbligatoria

Dal 22 al 30 giugno

Via Andrea Costa 6

MOSTRA "ROMAGNA & ROMAGNOLI"

Disegni e acquerelli di Pierluigi Baldelli

Se la Romagna è un luogo dell'anima, chi sono i suoi abitanti? Sono davvero diretti e concreti, ospitali e generosi, gentili sotto la scorza dura come spesso si dipingono? Nelle pietre e nei monumenti, nei volti e negli sguardi tratteggiati con l'abile mano di Pierluigi Baldelli si possono scoprire o riscoprire alcuni tratti essenziali della nostra storia.

COLLEZIONE GUZZI BRUNELLI

Museo Moto Guzzi - Via Roma, 32

Il Museo di 650mq comprende più di 50 esemplari di Moto Guzzi costruite dal 1930 al 1970, tutte rigorosamente restaurate ed omologate ASI. Le moto sono esposte all'interno di un caratteristico locale dove è possibile ammirare anche oggetti d'epoca, pubblicità, accessori e varia documentazione inerente al motociclismo storico.

La collezione è arricchita anche da un reparto dedicato alla storia della Lambretta e della Ducati nonché alle Moto Guzzi che hanno servito lo Stato attraverso vari enti e corpi militarizzati.

Durante la festa artusiana sarà possibile visitare il museo prenotando ai seguenti contatti:

TELEFONO+39 335 1310902

MAIL elio.brunelli@gmail.com - **Prenotazione obbligatoria**

APP Gastro Genius è una web application o *webapp* che facilita la comprensione e la valorizzazione dei menù regionali italiani per i clienti italiani e stranieri. Sfruttando modelli e algoritmi di intelligenza artificiale, l'applicazione definisce e traduce automaticamente ingredienti, piatti, e ricette della tradizione locale, rendendoli più comprensibili e appetibili al mondo intero. Il ristoratore deve solo preoccuparsi di inserire e modificare i propri menu in italiano, e l'applicazione produrrà un menu digitale disponibile in italiano e in inglese, raggiungibile tramite QR code.

La tecnologia e la terminologia utilizzata da Gastro Genius è stata sviluppata nell'ambito dei progetti di ricerca! *Translate (When you cannot translate, explain!)* e *GastRoWiki* dell'Università di Bologna, Dipartimento di Interpretazione e Traduzione (DIT).

Gastro Genius è ancora in fase sperimentale: il gruppo di ricerca che guida il progetto continuerà a monitorare l'utilizzo e a migliorare la qualità delle definizioni e delle traduzioni.

Il sito è raggiungibile all'indirizzo <https://www.gastrogenius.it>

La pagina dedicata alla Festa Artusiana 2024 è <https://www.gastrogenius.it/artusiana>

Ringraziamenti

Un sentito ringraziamento a tutti i volontari e a tutti coloro che, a vario titolo, hanno assicurato preziosi suggerimenti e concreti aiuti alla Festa. Il Comune di Forlimpopoli ringrazia tutte le associazioni di volontariato, la Fondazione Casa Artusi, gli sponsor, le associazioni eno-gastronomiche e di categoria, le associazioni del territorio, i consorzi di tutela, le aziende private, i commercianti, gli Istituti Scolastici, le Amministrazioni pubbliche e tutti gli amici della città che hanno reso possibile la realizzazione della XXVIII edizione della Festa.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA E INFORMAZIONI:

Ufficio Cultura del Comune di Forlimpopoli

Tel. 0543 749236

Orari durante la Festa: dalle 18.00 alle 21.00

nella sede di Via A. Costa n. 32

Contatti: tel.: 0543 749236

cell.: 338 624 49 92 – 338 733 38 95

email: culturaspport@comune.forlimpopoli.fc.it

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

seguici anche sui social

FB @festartusiana / IG #ForlimpopoliCittArtusiana

Usa #FestaArtusiana2024 e #ForlimpopoliCittArtusiana per condividere con noi i tuoi scatti alla XXVIII edizione della Festa Artusiana.



Via A. De Gasperi

Via San Ruffillo

Via Roma

Via G. Bazzocchi

Via Massi

Via A. Costa

Via Salaghi

Via P. Artusi

Via Zampeschi

Via Saffi

Via Saffi

Via C. Sarti

Via Sendi

Via Chiossozzi

Via C. Oberdan

Vicolo Vecchiesani

Via Saffi

Via Baloni

Vicolo Corto

Via A. Costa

Via Sendi

Via Montebello

Via Circonvallazione Emilia

Via della Rocca

Piazza Trieste

Via Duca d'Aosta

Via A. Diaz

Via C. Mazzini

Piazza Garibaldi

Piazza Pratti

Piazza Pompilio



RISTORANTI

- 1 - Primo Local Pasta
- 2 - Bottega Bastarda
- 3 - Freschineria
- 4 - La Trattoria della Saraghina
- 5 - Ustari E Góz
- 6 - Vizi e sfizi delle Mariette
- 7 - Centrale del Latte - Gelateria
- 8 - Flambeh
- 9 - Ristorante Pizzeria il Melograno
- 10 - Gelateria Yogurteria Fabio
- 11 - Il Panzerotto
- 12 - Tagliatelleria Romagnola
- 13 - Hamburgeria Romagnola
- 14 - Bifor and i fritti del pellegrino
- 15 - Fumaiolo Paradise
- 16 - Macelleria Tassinari
- 17 - Vai pianino con Marialti
- 18 - Orto Gourmand
- 19 - Osteria la Fattoria
- 20 - Il vero arrosticino d'Abruzzo
- 21 - Osteria Mazapegul
- 22 - Beer Street
- 23 - Compenso Pastificio
- 24 - Ristorante Anna
- 25 - Osteria Imbarieg dur
- 26 - Unico
- 27 - La Botteghina
- 28 - Osteria Matalardo
- 29 - L'angolo dell'Alpino
- 30 - La Passatelleria di chi Burdèl dei Corsi
- 31 - El Carnecero
- 32 - Quel che passa il convento
- 33 - Essentia
- 34 - Cacao - Gelateria



Con il patrocinio di



Con il patrocinio e il contributo di



Con il sostegno di

