Comune di Forlimpopoli

con il contributo di

Provincia di Forlì-Cesena

con il patrocinio di

mipaaf
Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

ITALIA
EXPO MILANO 2015

FestaArtusiana

cultura a tavola

gastronomia • spettacoli • concerti • mostre
incontri • animazione • eventi speciali

Forlimpopoli
20-28 giugno 2015

programma generale

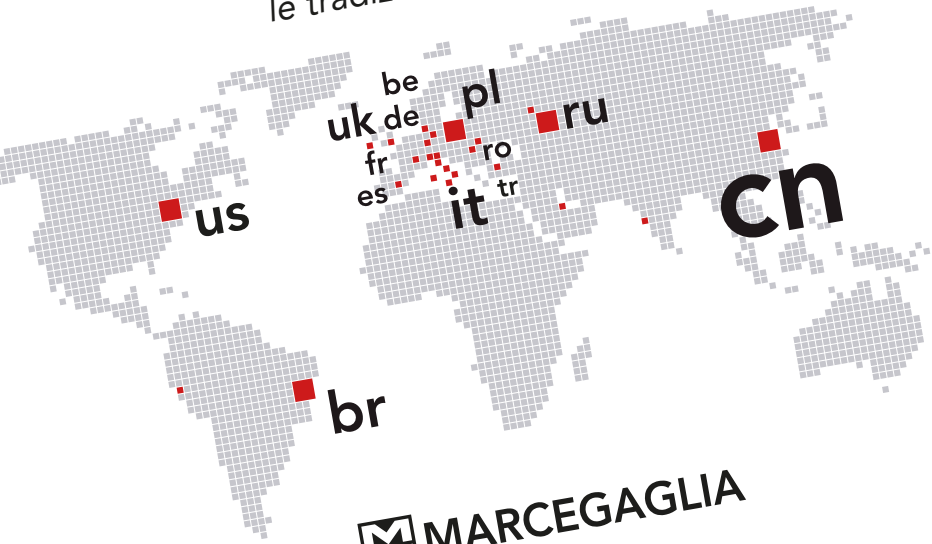
XIX edizione

www.festartusiana.it
www.forlimpopolicittartusiana.it

Festa Artusiana - supplemento a "forumpopoli" n. 22 bollettino trimestrale di informazione del Comune di Forlimpopoli - Registrazione Tribunale di Forlì n. 45/05 - Direttore Responsabile Elisa Bedei - Stampa Tipografia GE.GRAF Bertinoro I.P.

we give shape to steel

Sempre lieti di offrirvi
le tradizioni della nostra terra



MARCEGAGLIA

www.marcegaglia.com

studiochiesa

Benvenuti alla Festa Artusiana

Il cibo è vita ma anche arte, cultura, cultura della salute intesa come ricerca del benessere individuale e della collettività.
Oggi, sempre più consapevoli del valore del cibo, nel bel mezzo dell'era digitale, è necessario porsi domande sulla nostra storia culturale fatta di tradizioni connesse con l'atto alimentare e interrogarsi su come questo si rapporti alle produzioni di eccellenza, alle esigenze di un consumo etico, alle necessità di rendere il cibo fruibile per tutti, all'ormai crescente obbligo morale di non sprecarlo e come queste esigenze entrano in rapporto non solo con la letteratura, le arti visive ma anche con la cultura popolare e dei nuovi media.
La rivoluzione digitale ha modificato non solo la forma comunicativa ma anche i contenuti, ma non ha intaccato le pratiche dello scrivere e del leggere; le ha moltiplicate e ne ha ridefinito la forma e lo stile e come e quando associare le immagini alla parola e far si che queste nuove configurazioni si aprano ad altri mondi o riescano a toccare i nostri mondi interiori.
I consumatori sono diventati più esigenti e nonostante troppo spesso siano condizionati da mode, logiche di mercato e sollecitazioni mass-mediologiche, non vogliono solo acquistare un prodotto, un cibo ma vogliono conoscere la storia, la provenienza per gustarlo più consapevolmente.
Vi è una qualità partecipativa positiva e interattiva nella piattaforma digitale, che si materializza oggi nel nostro rapporto quotidiano con internet e il digitale, che può permettere di utilizzare le nuove tecnologie al fine di promuovere uno stile di vita globalizzato che riconosca il valore del cibo, le radici culturali, la sapienza che vive in esso, la responsabilità sociale del suo utilizzo, l'abituarsi a non sprecare le risorse, il recuperare tradizioni alimentari prevalentemente orali che rischiano di essere perdute.
Precursore dell'era digitale fu Pellegrino Artusi che negli anni arricchì di ricette il manuale grazie al contributo degli stessi lettori che sottoposero all'autore altre ricette che si aggiunsero a quelle originali creando una sorta di "community" che si è riconosciuta attorno ad una impresa comune.
La riflessione e la promozione di temi legati al cibo ed al suo uso può e deve conciliarsi a momenti di condivisione e di festa: questo vuole essere il filo conduttore della XIX edizione della Festa Artusiana che guarda l'EXPO attraverso gli occhi di Pellegrino Artusi.
Ricca è l'offerta di appuntamenti culturali e di intrattenimento, spettacoli, concerti, convegni, mostre e degustazioni di prodotti di qualità del territorio, raccontati direttamente dalla voce di chi li coltiva e li produce e ovviamente cibo che troverete nelle tavole dei tanti ristoranti e osterie sparsi nel Centro Storico della città Artusiana che si trasforma in una città da ASSAGGIARE.
Un ringraziamento doveroso a chi lavora con impegno per la buona riuscita della Festa, ai sempre più numerosi visitatori che ci onorano della loro presenza, agli abitanti del Centro Storico che la vivono.
L'invito che rivolgo ai visitatori è quello di godere appieno della completezza della Festa Artusiana e che ciò possa essere cibo non solo per il corpo!
Buona Festa Artusiana a tutti!

Assessore alle attività produttive
Adriano Bonetti

La Festa Artusiana è una manifestazione organizzata dalla Città di Forlimpopoli. L'iniziativa ha ottenuto il contributo della Provincia di Forlì-Cesena e il patrocinio della Regione Emilia-Romagna, del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e di EXPO 2015 Padiglione Italia.

Pellegrino Artusi
illustre cittadino di Forlimpopoli

Pellegrino Artusi, liberale moderato e patriota convinto, progetta il suo ricettario come contributo alla costruzione di una cultura nazionale, incidendo nel profondo della quotidianità degli italiani.
Al pari di un moderno cantore delle gesta degli italiani ai fornelli, Artusi riprende le tradizioni orali e i suggerimenti dei lettori, li codifica in modo intelligente e li unisce in un unico manuale, "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", regalando all'Italia il senso di una gastronomia unitaria. Anche dal punto di vista linguistico, rovesciando la nomenclatura utilizzata con l'abbandono progressivo dei francesismi che dominavano da secoli, compie una vera rivoluzione. Nella ricetta del caciucco, Artusi infatti scrive: "Dopo l'Unità d'Italia mi sembrava logica conseguenza pensare all'Unità della lingua parlata". Uomo di cultura, critico letterario, scrittore, gastronomo, il commerciante Artusi è unanimemente riconosciuto come il padre della cucina e divulgatore della lingua italiana. Nasce a Forlimpopoli il 4 agosto 1820, da Teresa Giunchi e Agostino Artusi. Dopo gli studi al Seminario di Bertinoro, comincia ad occuparsi degli affari paterni. Nel 1851, dopo l'irruzione a Forlimpopoli della banda del Passatore, la famiglia Artusi si trasferisce a Firenze, dove continua l'attività commerciale prelevando un banco di seta. Artusi gode di una vita agiata e non perderà mai di vista le sue passioni per la letteratura e la cucina.
Ritiratosi a vita privata, nel 1865, con Firenze capitale e il trasloco in Piazza D'Azeglio, si dedica a tempo pieno a suoi interessi culturali, scrivendo, senza grande successo, prima una biografia di Fo scolo e poi "Osservazioni in appendice a 30 lettere del Giusti", entrambi pubblicati a proprie spese. La qualità delle ricette, la capacità di scegliere le più rappresentative e di esporle in modo semplice e chiaro sono solo alcune delle ragioni del successo irresistibile che arride invece al suo terzo libro, "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", la cui prima edizione viene pubblicata nel 1891.
Fino al 1911, anno della morte, Artusi ne curerà direttamente 15 edizioni, arricchite ogni volta di aggiustamenti linguistici e nuove ricette, grazie anche ai consigli dei lettori e delle lettrici. Nel 1931 le edizioni giungono a quota 32 e l'Artusi

con il patrocinio di

emiliaromagna
terra con l'anima

(ormai il manuale veniva chiamato con il nome del suo autore) era uno dei libri più letti dagli italiani, insieme ai Promessi Sposi e a Pinocchio. "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" è un successo editoriale che trova pochi termini di paragone: viene continuamente ripubblicato secondo il dettato dell'autore; viaggia nelle valigie degli emigranti; viene tuttora regalato alle spose come augurio per una buona vita matrimoniale.
L'opera è stata tradotta in inglese, tedesco, olandese, spagnolo, portoghese, russo. Sono in corso traduzioni in francese e polacco.
Un motivo che rende inimitabile questo libro è il modo in cui è scritto. Arguto, ironico, mai prescrittivo ma sempre complice del suo lettore, Artusi "racconta" le ricette infarcendole di storie e di aneddoti, al punto da dimenticare, quando arriva a parlare del pavone, i dettagli della preparazione. La lettura è sempre piacevole, intrisa di espressioni vivaci e colorite, talvolta di matrice popolaresca, talvolta letteraria.
"La scienza in cucina" è un libro da consultare e da usare, ma anche da leggere serenamente, in salotto o in cucina, con la leggerezza di chi, come Artusi, ama fare le cose con cura ma senza prendersi troppo sul serio.
Pellegrino Artusi, dopo sessant'anni anni vissuti a Firenze, non può scordare il paese natale, tanto da nominarlo, inaspettatamente, esecutore ed erede testamentario.

Fusco Packing Engineering Srl

FPE sta costruendo la sua "casa", una nuova sede e un nuovo sito per sviluppare, insieme alle Aziende, grandi progetti marketing.

Sedi: Via Siena 329 - 47032 **Bertinoro** (FC)
Tel. 0543/466111 - Fax 0543/448668
Via De Amicis 42, - 20123 **Milano** (MI)
Tel. 02/86995518 - Fax 02/86452360

FPE
WWW.FPEITALIA.COM

Il Premio Artusi

La Città di Forlimpopoli, in onore del concittadino Pellegrino Artusi, attribuisce ogni anno un Premio ad un personaggio che, a qualsiasi titolo, si sia distinto per l'originale contributo dato alla riflessione sui rapporti fra uomo e cibo.

Il Premio Artusi è stato assegnato a:
1997 Ermanno Olmi (Italia)
1998 Mons. Ersilio Tonini (Italia)
1999 Padri Comboniani della Missione di Agangrial (Sudan del Sud)
2000 Miloud Oukily per l'Associazione Parada (Romania)
2001 Muhammad Yunus (Bangladesh)
2002 Alberto Cairo per Croce Rossa Internazionale in Afghanistan
2003 Vandana Shiva (India)
2004 Riccardo Petrella (Italia)
2005 Eduardo Galeano (Uruguay)
2006 Julitte Diagne Cisse (Senegal)
2007 Comitato per la Lotta alla fame (Italia)
2008 Wendell Berry (Stati Uniti d'America)
2009 Serge Latouche (Francia)
2010 Don Luigi Ciotti (Italia)
2011 Oscar Farinetti (Italia)
2012 Andrea Segrè (Italia)
2013 Mary Ann Esposito (Stati Uniti d'America)
2014 Padre Enzo Bianchi (Italia)

Mary Ann Esposito, Premio Artusi 2013

Padre Enzo Bianchi, Premio Artusi 2014

Il Premio Artusi 2015, su proposta del Comitato Scientifico di Casa Artusi, è assegnato ad **Alberto Alessi**, visionario interprete delle tradizioni alimentari e protagonista del design italiano nel mondo

Alberto Alessi, classe 1946, figlio maggiore di Carlo, è primo della terza generazione degli Alessi dell'omonima azienda; dopo la laurea in legge all'Università Cattolica di Milano entra in azienda occupandosi della parte commerciale, dei nuovi prodotti e della comunicazione. Attualmente è Presidente di Alessi s.p.a. e responsabile per il design management, il marketing strategico e la comunicazione.
La storia di Alberto Alessi in azienda inizia negli anni '70 con una visione del design tanto semplice quanto rivoluzionaria: la funzionalità non

esaurisce il legame tra persone e oggetti. In altre parole, esistono bisogni altrettanto importanti e radicati negli uomini che sono alla base del loro rapporto con le cose: poesia, emozione, comunicazione della propria identità, dei propri valori. Un po' come l'Artusi, secondo il quale un piatto non deve essere solo "buono" ma anche "bello".
Quell'humus originale cresce, si sviluppa, si confronta con personalità dello spessore di Franco Sargiani, Ettore Sottsass, Richard Sapper, Achille Castiglioni, Alessandro Mendini, Aldo Rossi, Michael Graves, Philippe Starck, e portano a trasformare l'azienda nella Fabbrica del design immaginata da Alberto.
Alberto è autore di diverse pubblicazioni, *"La Cintura di Orione. Storia, tecnica e uso dei recipienti da cottura in metallo per la Grande Cucina"*, Longanesi, Milano, 1987, *"Not in production/Next to production"*, Alessi, Crusinallo, 1988 e *"La Fabbrica dei Sogni"*, Electa, Milano, 1998.
Nel 2011 per la IV edizione del Triennale Design Museum di Milano è stato curatore scientifico della mostra *"Le fabbriche dei sogni. Uomini, idee, imprese e paradossi delle fabbriche del design italiano"*.
Tra i riconoscimenti ricevuti, è Membro dell'Academic Board dell'U.I.A.H. di Helsinki e dell'Honorary Committee del Design Museum di Londra. Senior Fellow del Royal College of Art di Londra, 1993. Laurea honoris causa della U.I.A.H. (University of Industrial Arts di Helsinki), 1993. Honorary Professor alla Hochschule der Bildenden Künste, Saarbrucken, 1994. Doctor of Fine Arts alla Miami University di Oxford, Ohio, 1995. Design Award for Lifetime Achievement al Brooklyn Museum of Art di New York, 1998. Honorary Degree of Doctor of the University alla U.C.E. di Birmingham, 2001. Master all'Atelier de Formation en Haute Patisserie all'École Ferrandi, Parigi, 2008. Honorary Doctorate of Arts alla University of Lincoln, 2010.
Collabora a riviste e pubblicazioni internazionali con scritti sul tema del design e occasionalmente è visiting professor in alcune scuole di design. All'attività di design management affianca oggi, sotto l'etichetta "La Signora Eugenia e il passero solitario", la produzione di vini di alta qualità secondo i criteri del metodo biodinamico.

Alberto Alessi, Foto di Simone Casetta

Il Premio Artusi 2015 ad Alberto Alessi e alla sua storia famigliare e industriale che hanno guidato il design italiano legato alla cucina. Rinnovando il lavoro artigianale e tradizionale dell'azienda, senza mai rinunciare alla propria singolarità e alla cultura del cibo, Alberto Alessi ha compiuto un lavoro originale e fortemente innovativo che rappresenta una delle più belle esperienze del Made in Italy nel mondo.

Il Premio Artusi verrà conferito Sabato 26 settembre, alle ore 17.00 in Casa Artusi, a Forlimpopoli

Chi è Marietta?

Maria detta Marietta Sabatini, da Massa e Cozzile (Pistoia) è il vero pilastro in Casa Artusi. D'aspetto signorile, forte di carattere e istruita, Marietta è la governante che, assieme al cuoco forlimpopolese Francesco Ruffilli, serve fedelmente il padrone di casa fino all'ultimo e contribuisce al successo del manuale di cucina più famoso al mondo.
Ai fedeli domestici, Marietta e Francesco, Artusi lascia, fra l'altro, i diritti del libro.
Nel manuale di cucina, viene ricordata nella ricetta del panettone omonimo perché "La Marietta è una brava cuoca e tanto buona ed onesta da meritare che io intitoli questo dolce al nome suo, avendolo imparato da Lei".
La Città di Forlimpopoli, per premiare tutte le Mariette di oggi, promuove dalla prima edizione della Festa il Premio Marietta e, dal 2005, il Premio Marietta ad honorem.

Il Premio Marietta?

Ogni anno la città di Forlimpopoli bandisce, in collaborazione con Casa Artusi e l'Associazione delle Mariette, il Premio Marietta riservato ad appassionati di cucina che, abili artefici - nello spirito di Pellegrino e di Marietta - di ghiottonerie domestiche, inviano le loro ricette secondo le modalità previste nel bando.
I cinque finalisti selezionati dalla giuria procedono alla esecuzione del piatto a Forlimpopoli ed il vincitore viene premiato in occasione della serata di consegna dei premi.
La pasta ai 5 finalisti e il premio di 1.000,00 Euro al vincitore sono offerti da Conad.
Il premio è consegnato da Mario Mezzanotte, socio Conad.

Premio Marietta ad honorem

Accanto ai concorrenti che si contendono il titolo in cucina, dall'edizione 2005 la Festa Artusiana ha deciso di incoronare due "Mariette ad honorem", per premiare chi consacra tempo e talento alla scoperta, alla tutela, alla cultura delle risorse alimentari del territorio, con libri, articoli, conferenze e degustazioni.

I Premi Marietta ad honorem sono stati assegnati a:
2005 Renato Dominici e Graziano Pozzetto
2006 Leda Vignardi Paravia e Vittorio Tonelli
2007 Allan Bay e Luisanna Messeri
2008 Carla Zetti e Piero Meldini
2009 Tullio Gregory, Alba e Desolina Milandri
2010 Benedetta Parodi e Gabriella Cottali Devetak
2011 Michele Serra e Paola Gho
2012 Simonetta Agnello Hornby e Stefano Bicocchi in arte Vito
2013 Margarita Araneta Fores e Miro Mancini
2014 Paolo Poli, Andy Luotto e Loris Mambelli

Consegna del Premio Speciale Marietta ad honorem 2014 a Paolo Poli

CONAD

I Premi Marietta ad honorem 2015, su proposta del Comitato Scientifico di Casa Artusi, sono assegnati a

DON PASTA

appassionato cronista della cucina popolare italiana

Il suo nome è **Don Pasta**. Ma non cercatelo all'anagrafe con questo appellativo, lì troverete Daniele De Michele. Il *New York Times* l'ha definito uno dei "più inventivi attivisti del cibo". Economista e disk-jockey, ma soprattutto grande **appassionato di cucina** tanto da nutrire un vero e proprio culto per **Pellegrino Artusi**. Inevitabile l'incontro con il centro di cucina domestica di Forlimpopoli, Casa Artusi, parte attiva del progetto **Artusi Remix**: inizialmente piattaforma informatica di ricette da tutta Italia, divenuto poi un volume, *"Artusi Remix"* (Mondadori).
Il suo primo progetto, *"Food sound system"* è divenuto un libro, edito da Kowalski, e uno spettacolo multimediale, in tournée in giro per il mondo da ormai dieci anni. A questo ha fatto seguito nel 2009 *"Wine Sound System"* sempre edito da Kowalski, tradotto anche in francese nel marzo 2011. Nel febbraio 2013 è stato pubblicato il suo terzo libro: *"La Parmigiana e la Rivoluzione"*. Per la Treccani e il Corriere della Sera ha curato la Serie televisiva *"Le Nonne d'Italia in cucina"*. In Francia lavora sul progetto dell'Academie des Cuisines Metisses. Scrive regolarmente per Repubblica, Left, Corriere della Sera e Manifesto.
Questo il Don Pasta-pensiero sul cibo: "La globalizzazione ha senso solo se non si perde niente della propria tradizione, la nostra più importante chiave di interpretazione per tutto ciò che ci circonda. Il cibo deve rimanere lontano dai tecnicismi e restare il cibo dell'anima. La cucina italiana è una cucina geniale, ci ha aiutato a vivere con dignità durante la storia, oltre ad essere un ottimo strumento contro l'omologazione. Quindi Proteggiamoci, Soffriggete!".

Il Premio Marietta ad honorem a ***Daniele De Michele****, in arte* ***Don Pasta*** *per l'assiduo e appassionato lavoro di valorizzazione della cucina popolare e domestica italiana. In omaggio al padre della cucina italiana, accogliendone metodo di ricerca e stile narrativo, l'opera realizzata, sia cartacea sia sul web, rappresenta lo stato della cucina familiare al tempo presente, così come Artusi la rappresentò, con l'aiuto dei lettori, più di un secolo fa. Da un blog all'altro, Artusi Remix.*

Don Pasta *foto di Lorenzo Cuppini*

GIULIO BABBI

l'imprenditore che ha portato nel mondo le dolcezze di Romagna

Scrivi Babbi e il pensiero subito vola alle delizie del palato: gelati e semifreddi, praline e cannoli, babette e creme spalmabili e soprattutto wafer. Una irresistibile tentazione che ha il suo cuore in Romagna, grazie al lavoro, la creatività e l'intraprendenza di una famiglia il cui impegno si perde nel tempo: dalla prima intuizione del fondatore Attilio, alla guida dell'azienda di Giulio Babbi, classe 1928. Un personaggio istintivo, brillante, ma pacato; un uomo di provincia, tanto attento ai rapporti umani quanto accorto negli investimenti. Quasi un contraltare al padre Attilio che sotto certi punti di vista, si proponeva come uno straordinario innovatore, un geniale apripista, pronto a rischiare ad ogni piè sospinto, a buttarsi quando l'occasione bussava alla porta.
E poi i tre figli, pilastri e paladini del presente. In altre parole la terza generazione, anche se la quarta è già presente in azienda. Tutti ragazzi cresciuti con principi sani - orgoglio di padre - anche perché in passato c'erano i campanili… Insomma, le chiese e gli oratori dove i ragazzi potevano crescere in ambienti a loro dedicati. Un presidente, Giulio, pronto a brindare al loro ruolo, bravi nel riuscire a far cambiare la mentalità operativa in un'azienda sana e dalla lunga storia alle spalle.
"Grazie ai miei figli, abbiamo vinto una scommessa non facile, con grandi soddisfazioni - racconta Giulio Babbi - Una scommessa che si è sposata con il lavoro dell'ufficio ricerca e sviluppo, che ha rimpiazzato negli ultimi quindici anni le intuizioni di mio padre Attilio, dando concretezza ai sogni. Si è trattato di un passaggio culturale, tanto lungo quanto impegnativo. Siamo piccole pulci che ci nutriamo del nostro lavoro, del nostro impegno quotidiano, amanti del nostro territorio fatto di eccellenze e di benessere, felici ed orgogliosi quando riusciamo a creare nuovi posti di lavoro".

Premio Marietta ad honorem a ***Giulio Babbi*** *che, seguendo passione e intraprendenza, ha trasformato una impresa familiare in un'azienda leader nella produzione di specialità dolciarie uniche e irripetibili. Sapori autentici e artigianali, materie prime di assoluta genuinità e visione per l'innovazione costituiscono la garanzia per una produzione di qualità fatta in Romagna e apprezzata in Italia e nel mondo.*

Giulio Babbi

Il Premio viene conferito Domenica 21 Giugno, alle ore 20.45
in Casa Artusi, Chiesa dei Servi.
Conduce e anima la serata l'artista Enrico Zambianchi
Sarà presente Simona Caselli, Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna.

Forlimpopoli Città artusiana

Fondata dai Romani nel II secolo a.C., Forum Popili deve presumibilmente il suo nome al console Publio Popilio Lenate. Forlimpopoli fu sede episcopale e subì, nel corso della sua storia, ben due distruzioni: la prima, ascrivibile alla seconda metà del VII secolo, da parte del re longobardo Grimoaldo; quindi, nella seconda metà del XIV secolo, ad opera delle truppe pontificie guidate dal cardinale Egidio d'Albornoz, inviato in Romagna a rappacificare le città 'ribelli' al Papa. Ricostruita dopo questa seconda drammatica distruzione, Forlimpopoli conserva ancora oggi - e desidera offrire ai suoi visitatori - le importanti testimonianze storiche e artistiche del suo passato custodite presso il locale Museo Archeologico o ancora visibili nel suo tessuto urbano. Forlimpopoli ha dato i natali a uomini illustri: a Don Marco Uccellini, celebre violinista e compositore del barocco italiano; al medico Napoleone Salaghi, uno dei pionieri dell'omeopatia; a Emilio Rosetti, storico e ingegnere, autore di un'opera ancora oggi fondamentale per la conoscenza del nostro territorio "Romagna. Geografia e Storia" nonché fondatore, in Argentina, della facoltà di Ingegneria dell'Università di Buenos Aires. Infine, qui è nato Pellegrino Artusi, autore de "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" e padre della moderna gastronomia. La città di Forlimpopoli da anni è impegnata nella valorizzazione dell'eredità e dell'opera di Pellegrino Artusi, lavorando con convinzione sui temi legati alla cultura. Attraverso il cibo si può analizzare ogni aspetto della vita dell'uomo e, oggi più che mai, sostenere con convinzione la costruzione di un futuro sostenibile. Essere 'Città Artusiana' per Forlimpopoli significa, innanzitutto, essere comunità che si apre al mondo e che, nella piena consapevolezza della propria storia e delle proprie tradizioni, intende creare nuove occasioni di sviluppo culturale ed economico.

Da vedere a Forlimpopoli

LA ROCCA ORDELAFFIANA

Nel cuore del centro storico di Forlimpopoli si erge una delle più belle rocche della Romagna. La costruzione del fortilizio più antico risale alla seconda metà del XIV secolo nel luogo in cui sorgeva la cattedrale romanica intitolata a Santa Maria Popiliense. Il complesso subisce nel corso dei secoli ampliamenti, adattamenti e trasformazioni anche significativi quali, ad esempio, la demolizione del maschio, il parziale riempimento dei fossati e l'apertura lungo il fronte occidentale delle quattro grandi arcate che mettono in comunicazione la corte interna con la bella piazza intitolata a Giuseppe Garibaldi. Restituita al suo antico decoro in seguito a un importante intervento di restauro attuato nella seconda metà degli anni '70 del Novecento, oggi la Rocca è sede del Comune di Forlimpopoli, del Museo Archeologico Civico "Tobia Aldini", del Centro Culturale Polivalente e del Teatro "Giuseppe Verdi" ove ebbe luogo la celeberrima incursione di Stefano Pelloni, il Passatore, e della sua banda nella notte del 25 gennaio 1851.

MUSEO ARCHEOLOGICO FORLIMPOPOLI "TOBIA ALDINI"

Il cospicuo patrimonio archeologico della città di Forlimpopoli e del territorio circostante è custodito nelle suggestive sale al pianterreno della Rocca. Istituito nel 1961, il Museo, intitolato oggi al maestro Tobia Aldini (che ha ricoperto dal 1972 al 2003 l'incarico di direttore), raccoglie importanti testimonianze della cultura materiale di epoca pre e protostorica, romana, medioevale e rinascimentale. I numerosi reperti, acquisiti a seguito di rinvenimenti casuali e, soprattutto, grazie alle campagne di scavo attuate nel corso degli ultimi decenni, sono qui sistemati secondo

Il Museo Archeologico Forlimpopoli "Tobia Aldini"

un criterio cronologico e tematico e permettono ai visitatori di ricostruire un quadro del popolamento della città e del territorio dalle epoche più remote fino al Medioevo e oltre. Oggi il museo si presenta in una 'veste' completamente rinnovata a conclusione di un impegnativo intervento di riqualificazione e riallestimento dell'intero percorso espositivo e con nuove e interessanti proposte culturali.
In occasione della XIX edizione della Festa Artusiana viene esposta per la prima volta nelle sale del MAF l'insegna della fullonica oggi conservata presso il Museo Archeologico "Antonio Santarelli" di Forlì. Il rilievo fu rinvenuto nel 1878 in occasione di lavori agricoli occorsi in località Melatello di Forlimpopoli in un fondo di proprietà Foschini; in seguito alla scoperta il reperto venne trasferito a Forlì dal Santarelli, allora Regio Ispettore agli Scavi, ed entrò a fare parte delle collezioni comunali di Antichità. Grazie alla collaborazione avviata già da tempo con il Museo forlivese, l'insegna di fullonica, testimonianza unica nel suo genere e di indubbio interesse storico e archeologico per la città e il territorio forlimpopolese, viene temporaneamente restituita alla pubblica fruizione e valorizzata attraverso visite e laboratori di didattica che verranno realizzati fino a giugno 2016.

COMPLESSO CHIESA DEI SERVI

L'intero isolato è stato, di recente, interamente recuperato ed è ora sede di Casa Artusi, il primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina di casa, inaugurato il 23 giugno 2007 in occasione dell'XI edizione della Festa Artusiana. Dotata di Biblioteca, Scuola di cucina, Ristorante e Cantina, Casa Artusi è il museo vivo della cucina, visitato di notte dallo spirito di Pellegrino Artusi e aperto di giorno a cuoche e cuochi, dilettanti gastronomi, buongustai, bambini, turisti. Parte integrante di Casa Artusi è la Chiesa dei Servi, preziosa testimonianza dell'architettura e della cultura artistica di epoca barocca a Forlimpopoli. Chiesa e convento vengono edificati per volontà dei Padri dell'Ordine dei Servi di Maria, insediatisi nella seconda metà del Quattrocento in città, nel luogo ove prima sorgeva l'Ospedale della Confraternita dei Battuti Neri. Nel corso del XVIII secolo la chiesa subisce importanti trasformazioni e viene dotata del ricco apparato decorativo che ancora oggi possiamo ammirare; in seguito alle soppressioni napoleoniche, nel 1798, il complesso è definitivamente abbandonato dall'ordine religioso e acquisito dalla Municipalità di Forlimpopoli che ne è tuttora proprietaria. La chiesa conserva testimonianze artistiche di grande pregio, quali la pala d'altare con scena di Annunciazione eseguita nel 1533 da Marco Palmezzano e l'organo cinquecentesco con portelle decorate dal pittore forlivese Livio Modigliani nel 1576.

Chiesa dei Servi *foto di Enrico Filippi CameraChiara*

BASILICA DI SAN RUFILLO

Di antichissime origini (VI secolo), la chiesa è intitolata a San Rufillo, primo vescovo della Diocesi di Forlimpopoli. L'edificio, modificato già nel corso del XV secolo, viene ampliato e rinnovato nelle sue forme neoclassiche nella prima metà del XIX secolo. All'esterno della chiesa, sotto il pronao, sono collocati i monumenti sepolcrali di Brunoro I e di Brunoro II Zampeschi, signori della città, straordinarie testimonianze della cultura artistica rinascimentale. All'interno della chiesa, con pianta basilicale a tre navate, sono custodite opere del ravennate Luca Longhi, del forlivese Francesco Menzocchi, di Giuseppe Marchetti e dell'artista forlimpopolese Paolo Bacchetti. Presso l'altare maggiore sono sistemate, entro un'antica cassa-reliquiario, le spoglie del protovescovo Rufillo. Nel percorso di visita alla città meritano una sosta anche la chiesa di San Pietro Apostolo (che conserva resti di colonne afferenti all'edificio romanico e lacerti di affreschi quattrocenteschi), la piccola ma graziosa chiesa del Carmine (con decorazioni del pittore forlimpopolese Paolo Bacchetti) e la chiesa di Santa Maria del Popolo, di origine cinquecentesca, che custodisce all'interno testimonianze artistiche del pittore forlivese Giuseppe Marchetti e del pittore cesenate Lucio Rossi.

LE VISITE GUIDATE
Le visite guidate sono a cura della Fondazione RavennAntica.
Consultate il programma giornaliero per scoprire tutte le iniziative.

Spazi ed eventi permanenti alla Festa

dalle ore 20 alle ore 23 - ingresso libero

- gastronomia
- incontri
- spettacoli e concerti
- animazione per bambini
- eventi speciali
- mostre

CASA ARTUSI

Incontri, laboratori didattici e degustazioni

Via Costa 23/27

Casa Artusi, aperta tutto l'anno, è cuore pulsante anche in occasione della Festa Artusiana. Il centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana ospita importanti incontri, fra cui il convegno che inaugura la Festa "Dammi la tua ricetta", la consegna dei Premi Marietta ad honorem e la presentazione di libri a tema.

Tel. 0543.743138 - cell. 349.8401818

e-mail: info@casartusi.it

Scopri Casa Artusi

Ogni sera visite guidate in Casa Artusi: la Chiesa dei Servi, la Biblioteca e l'Archivio della corrispondenza personale di Pellegrino Artusi, la Biblioteca di Gastronomia Italiana, la Scuola di Cucina e soprattutto Pellegrino Artusi: chi è e perché viene unanimemente considerato il padre della cucina italiana?

Visite guidate (inizio ore 18.00, ore 19.00 e su richiesta): euro 3,00 per persona (forlimpopolesi e bambini 0-12 anni: gratuito). Per i gruppi precostituiti - minimo 15 persone - è necessaria la prenotazione.

La Scuola di Cucina di Casa Artusi accoglie tutti gli anni appassionati provenienti dall'intera penisola italiana e da molti Paesi stranieri.

Bottega di Casa Artusi

Per chi vuole portare a casa propria un po' di... Artusi, nella bottega sono disponibili **La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene**, in varie edizioni, le pubblicazioni edite da Casa Artusi e una serie di oggetti e strumenti legati al mondo della cucina di casa: le tele stampate romagnole dell'antica Stamperia Pascucci; il telaio per garganelli, le teglie di Montetiffi per cuocere la Piadina, i piatti in ceramica Gatti di Faenza, i grembiuli e le borse della nostra linea e una selezione di prodotti gastronomici e di vini di eccellenza del territorio. Orari di apertura:

durante la Festa ogni sera ore 18.00 - 23.00

Mercoledì e Venerdì ore 15.00-18.00

Sabato ore 9.30-12.30

Domenica ore 9.30-12.30 e ore 15.00-18.00

All'interno, programmazione continua del video *Forlimpopoli Il bello e il buono della Romagna* di Andrea Maffucci, prodotto dal Comune di Forlimpopoli.

Biblioteca Comunale Pellegrino Artusi

Dotata di oltre 51.000 volumi, ospita la Biblioteca Artusiana e la Biblioteca di Gastronomia Italiana, e conserva alcuni beni artusiani, fra cui lo studio e il salotto di Pellegrino Artusi. Durante la festa osserva un orario di apertura straordinario.

Biblioteca di Gastronomia Italiana (al piano terra):

ore 19.00-23.00.

Esposizione dell'opera a olio di Miria Malandri "Deborah e Noodles", ispirato a una scena del film "C'era una volta in America", *a cura di "A casa di Paola"*

All'interno, programmazione continua del documentario *Pellegrino Artusi, l'unità d'Italia in cucina*, di Mauro Bartoli, prodotto dal Comune di Forlimpopoli in collaborazione con Casa Artusi.

Biblioteca Civica (al primo piano):

orario estivo (valido dall'8 giugno al 15 settembre 2015)

Lunedì	8.15-12.30 e 16.30-19.30
Martedì	8.15-12.30
Mercoledì	16.30-19.30
Giovedì	8.15-12.30 e 16.30-19.30
Venerdì	8.15-12.30

Cortile di Casa Artusi
EXPONIAMOCI BENVENUTO 2015
Libri - Autori - Assaggi
Nutrire il pianeta, energia per la vita, tutti lo sanno, è il tema della grande esposizione universale di Milano 2015. Forlimpopoli dalla prima edizione della Festa Artusiana propone una riflessione culturale sul cibo e sulla cucina, con particolare riferimento a quella di casa. Così anche quest'anno nell'ambito della Festa Artusiana continuiamo ad "esporci" sul tema, cercando proposte che possano, come accaduto in passato, offrire nuovi modi di guardare ad un processo che riguarda ciascuno di noi. **Exponiamoci** è la vetrina (quasi) quotidiana che la Festa Artusiana dedica ai libri (possibilità di acquistare i volumi). Dalle 19 alle 20, la corte di Casa Artusi diventa lo spazio ideale per incontrare gli autori e assaggiare qualcosa di buono, in abbinamento a un calice di vino scelto dall'Associazione Romagna Terra del Sangiovese, circuito d'eccellenza delle Strade dei Vini romagnole.
Quest'anno l'ultimo appuntamento è previsto presso il Monastero di S. Giovanni Battista.
La rassegna è inserita nel circuito provinciale AutorJtinera. A cura di Casa Artusi e Romagna Terra del Sangiovese. Ingresso libero

Galleria
I MENU' DELLE EXPO 1851-2015
mostra di menu storici a cura di Maurizio Campiverdi e Franco Chiarini
Un rarissimo raggruppamento di menù delle EXPO è stato creato dall' Associazione Menù Storici per significare lo sviluppo delle tradizioni gastronomiche dei più importanti paesi del mondo che si conclude con l'esposizione universale a MI di quest'anno, vocata primariamente all'alimentazione nelle sue mille sfaccettature. Non poteva mancare quindi questa piccola, ma significativa mostra che ha come centralità le EXPO francesi, luogo di concentrazione di arti e scienze affiancate dalla nascente gastronomia classica dell'800. In collaborazione con 'CheftoChef emiliaromagnacuochi', associazione impegnata a costruire una 'piattaforma gastronomica regionale' come contributo 'EXPOST' all'imperdibile evento milanese proiettato verso il futuro e l'innovazione, ma ad un tempo profondamente legato alla nostra gloriosa storia culinaria.

Chiesa dei Servi
DI PIAZZA IN PIAZZA
Viaggio nella cultura alimentare
Esposizione multimediale a cura di Alma Mater Studiorum Università di Bologna.

IL MERCATO DELLA FESTA

Per 9 serate l'area della Festa Artusiana si colorerà con un ricco mercato all'insegna della buona tavola e delle migliori tradizioni.
Associazioni, aziende agro-alimentari, piccoli artigiani, allevatori proporranno le eccellenze presenti sul territorio e non solo. Il visitatore sarà accompagnato in una vera e propria esperienza gustativa ma anche educativa perchè molte delle aziende presenti condividono una filosofia basata sulla sostenibilità ambientale e sulle scelte consapevoli. Una posizione di riguardo è infatti riservata proprio ai prodotti biologici e alla promozione della biodiversità: nella Via Km0 si possono trovare ottime produzioni agricole, casearie, piante e prodotti trasformati tutti rigorosamente BIO. Un'ottima occasione per fare acquisti di qualità passeggiando per le vie del centro rinominate per l'occasione secondo l'opera artusiana.
A cura dell'Associazione Barcobaleno

UNIONE DI COMUNI DELLA ROMAGNA FORLIVESE

Esposizione e degustazione dei prodotti della Romagna Forlivese
Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)
Quella Artusiana è una festa militante a difesa e a tutela dei prodotti di qualità: trovano ospitalità in questo spazio prodotti a marchio, tradizionali, tipici, ossia quei prodotti che rappresentano la massima garanzia di genuinità, autenticità, legame con il territorio, all'interno di una produzione agro-alimentare rispettosa dell'ambiente naturale e culturale d'origine. Ogni sera un prodotto viene esposto, narrato, discusso e... degustato.
A cura di Unione dei Comuni della Romagna Forlivese

LE CITTÀ DEI SAPORI

Profumi e prodotti delle città
Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)
In questo spazio si raccontano i profumi, gli aromi, i prodotti che appartengono a tradizioni lontane, ottenuti nel tempo dal lavoro quotidiano di donne e uomini. La saggezza della cultura materiale ha costruito sapori importanti, taluni semplici e raffinati, altri forti e pungenti, comunque autentici perché disegnano l'arte e l'architettura della cultura gastronomica. Tornano quest'anno a trovarci gli amici di Cervia, Corniolo-Campigna, Polesella, San Mauro Pascoli, Sogliano, Udine e Verghereto, mentre approdano per la prima volta i rappresentanti dei territori di Carpenedolo, Castel Goffredo e Zola Predosa.

BERTINORO... TUTTI I COLORI DELL'OSPITALITÀ

Cultura e gastronomia di Bertinoro

Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)

Sono presenti produttori e operatori del territorio comunale per proporre in degustazione e/o aperitivo i vini di Bertinoro e i prodotti gastronomici tipici del territorio (formaggi, miele, frutti di bosco, olio, altre specialità delle singole aziende). È possibile trovare informazioni e materiale sugli eventi in programma nell'estate.

A cura del Comune di Bertinoro

CERVIA E IL SALE DOLCE

Cultura e sapori

Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)

L'iniziativa descrive la cultura salinara ed il prodotto cervese per eccellenza, il sale, che ha mantenuto nel tempo le sue peculiarità. Diverse le realtà, attività e degustazioni "insaporite" al sale di Cervia presenti alla Festa. Vari infatti i produttori, ristoranti e realtà del territorio che fanno del sale di Cervia elemento base per prodotti e attività. Il Gruppo Culturale Civiltà Salinara da anni rappresenta MUSA, museo del sale di Cervia ed è presente con il sale della Salina Camillone prodotto con l'antico sistema artigianale a raccolta multipla. La salina Camillone è sezione all'aperto del museo del sale di Cervia. Il Parco della Salina di Cervia continua la produzione del sale dolce con il sistema meccanizzato offrendo un'ampia varietà di prodotti che spazia dai sali aromatizzati da cucina alla ricca linea di prodotti cosmetici.

A cura del Comune di Cervia

LA CUCINA DELLE ISOLE FILIPPINE

Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)

Nell'ambito dei progetti internazionali Casa Artusi è nelle Isole Filippine. La Scuola di Cucina di Casa Artusi è a Manila per insegnare le ricette artusiane e la cucina della tradizione del territorio. C'è grande interesse nell'area asiatica e questo progetto porterà il centro di cultura gastronomica verso una sempre maggiore diffusione del Manuale Artusiano. Il progetto è possibile grazie alla collaborazione con Margarita A. Fores, talentuosa e appassionata, grande esperta di cucina italiana.

Un'occasione unica per gustare la cucina filippina nella sua forma più autentica e naturale.

A cura di Casa Artusi Philippines

MERCATO CONTADINO DELLA CITTÀ DI TRAUN

Degustazioni della cucina tipica austriaca

Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)

Il mercato contadino di Traun è stato fondato nel settembre 1994 come un "mercato contadino puro" con prodotti alimentari della regione. I vantaggi di questo mercato: un grande numero di prodotti freschi regionali a un prezzo conveniente perchè venduti senza intermediari. Al mercato, diventato un punto di incontro, si vendono prodotti di qualità biologica e convenzionale. Traun è presente per tutto il periodo della Festa.

A cura del Mercato Contadino di Traun

PAYS BEAUJOLAIS

Degustazioni della cucina e pasticceria tipica della regione francese Rhône-Alpes

Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)

"Romagna, Lione e Pays Beaujolais territori enogastronomici per un turismo di qualità". Tutte le sere dimostrazioni e degustazioni della cucina e pasticceria tipica Beaujolaise e Lionese con abbinamento di vini dei Cru Beaujolais. Monica, allieva di Jean-Paul PIGNOL, Maître Patissier a Lione, elaborerà le migliori ricette del Maestro. E come a lui piace dire: come in teatro, ogni sera ri-giochiamo un pezzo sempre diverso.

A cura del Pays Beaujolais

SAPORI D'EUROPA

Piazza P. Artusi (Piazza Garibaldi)

Ormai da alcuni anni Forlimpopoli ospita all'interno del palcoscenico della Festa Artusiana alcune realtà europee amiche che ci invitano a scoprire la cultura del cibo del proprio territorio.

La cucina di Rovigno (Croazia) - Profumi e prodotti dell'Adriatico

La cucina della "batàna", con la sua chiara caratterizzazione adriatico-mediterranea, è parte integrante della cultura tradizionale e del patrimonio immateriale di Rovigno. Essa ha saputo salvaguardare e valorizzare i sapori più genuini del pesce pescato nella pesca con la *batàna*.

A cura dell'Ecomuseo "Batàna" di Rovigno che sarà presente il 20, 21 e 22 Giugno.

La cuina a Sils (Spagna) - Degustazioni della cucina tipica catalana

La cucina catalana è una delle più pregiate di Spagna e ripropone una cultura tradizionale di grande qualità e gusto. Gli amici di Sils, un'Associazione di appassionati di cucina, non professionisti, in analogia con le nostre "Mariette", propongono piatti semplici e

gustosi. Il Presidente Francisco Anoro Xicu, insignito nell'anno 2009 quale discepolo di Escoffier dai gemelli francesi, dopo il successo ottenuto nelle passate edizioni della Festa, accompagnerà la sua brigata nelle serate del 23, 24, 25 e 26 Giugno.

La pesca melba di Villeneuve-Loubet (Francia)
I nostri gemelli a tavola

L'ormai consolidata collaborazione con la città di Villeneuve-Loubet si ripete anche quest'anno nel secondo fine settimana della Festa, il 27 e 28 Giugno. Sarà con noi un simpatico gruppo di signore francesi che farà degustare a tutti i presenti la pregiata Pesca Melba, ricetta di Auguste Escoffier.

FORLÌ-CESENA - CUORE BUONO D'ITALIA

Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)

Cuore è passione per il lavoro e per le cose fatte ad arte; è amore per la qualità dei prodotti; è bontà, genuinità delle materie prime e delle persone; è accoglienza, ospitalità, apertura di spirito; è cura, attenzione e dedizione; è affezione, perché la Romagna, con i suoi colori e sapori, fa sempre innamorare. Per questo, per la XIX edizione della Festa Artusiana, CNA, Confcooperative, CIA e Confagricoltura hanno scelto di valorizzare insieme il territorio di Forlì-Cesena come cuore dell'enogastronomia italiana, in virtù dei suoi valori, della sua posizione e delle sue eccellenze.
A cura di CNA Forlì-Cesena

RAPSODIA DI SAPORI

"Maestria artigiana e cooperativa... in viaggio"

Eccellenze enogastronomiche appartenenti alla tradizione dell'Emilia-Romagna, sia per la particolarità delle materie prime utilizzate che per la loro lavorazione, tanto da invogliare la gente ad un viaggio di scoperta e di emozioni, e fare di alcuni prodotti i nostri "ambasciatori" in Italia e all'estero.
A cura di CNA e Confcooperative

CAMPAGNA AMICA: LA TERRA INCONTRA IL MARE

Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)

I produttori di Campagna Amica - che scommettono sul loro territorio - sono un grande esempio virtuoso. Sono imprenditori che continuano ad investire e innovare nella loro impresa, utilizzando pratiche agronomiche compatibili con la tutela dell'ambiente e della biodiversità. Campagna Amica è diventata il principale "brand" che per l'immaginario collettivo rappresenta tutto ciò che è "km zero", "filiera corta", "dal produttore al consumatore", "dal campo alla tavola", il cosiddetto "prodotto locale". A cura di Coldiretti

I SAPORI DEL TERRITORIO

Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)

Tra erbe di campo e dolci della tradizione: le eccellenze gastronomiche del territorio. Lo spazio espositivo è dedicato alla valorizzazione delle delizie gastronomiche tipiche del nostro territorio. Otto aziende si alternano nel corso delle serate per presentare le eccellenze del territorio, dai dolci della tradizione artusiana, al gelato, ai primi realizzati con l'utilizzo sapiente delle erbe di campo, alla pizza "alla romagnola", farcita unicamente coi prodotti locali, una serie di gustosi appuntamenti per ribadire l'unicità dei sapori della nostra terra. I visitatori potranno apprezzare inoltre piatti unici conditi con specialità della tradizione contadina, riscoprendo gusti antichi, ma tornati oggi in uso nella cucina degli chef.
A cura di Confartigianato

I 5 SENSI DELL'ESTATE

Un Happy Bio con degustazione guidata di prodotti del territorio per coinvolgere i 5 sensi: udito, olfatto, gusto, vista e tatto. I visitatori possono "misurarsi" con la loro capacità di individuare profumi, sapori, colori e odori dei prodotti che nella stagione estiva ci circondano.
A cura di Confcommercio di Forlì e Confcommercio di Ravenna, in collaborazione con Fattorie Faggioli

I LABORATORI DEL GUSTO BOLLICINE D'ITALIA

Alla scoperta dei vini spumati d'eccellenza del Buon Paese

I Torrioni della Rocca ospitano durante la Festa Artusiana i Laboratori del Gusto, un modo semplice e diretto per avvicinarsi al mondo dell'enogastronomia. Sono luoghi d'incontro dove le persone si ritrovano insieme a degustare e conoscere i prodotti con gli strumenti che ognuno di noi ha a disposizione: la vista, l'olfatto, il gusto. Bollicine d'Italia è un viaggio all'interno delle Regioni vinicole più vocate del nostro Paese alla ricerca di quei territori dove la viticoltura è particolarmente declinata verso una produzione d'eccellenza di vini elaborati con Metodo Classico o Martinotti-Charmat. Ogni sera le degustazioni delle diverse tipologie di vini sono accompagnate da prodotti tipici e di qualità, preparazioni gastronomiche e da abbinamenti insoliti volti ad esaltare la versatilità di questi vini. Gli spazi a disposizione sono limitati, si consiglia pertanto la

prenotazione.
Informazioni e prenotazioni: cell. 320.1121978
e-mail: acvolare@alice.it
A cura dell'Associazione Culturale Volare

ANTICHI SAPORI MONASTICI

Monastero San Giovanni Battista (Via Saffi, 68)
All'interno della Foresteria Monastica "San Giuseppe" si apre uno spazio a carattere gastronomico: "Antichi Sapori" propone biscotti, liquori alle erbe e degustazioni di antica tradizione monastica. Accanto, uno spazio a carattere artigianale: "Genio e manualità monastica" con realizzazioni di stampe su legno e/o coppi, oggettistica varia rappresentativa di altri Monasteri e Sodalizi appartenenti all'intero Ordine Agostiniano.
Informazioni: tel. 0543.741276 (dalle 16 alle 18).
A cura delle Monache Agostiniane di Forlimpopoli

MAF - MUSEO ARCHEOLOGICO DI FORLIMPOPOLI

Piazza Fratti, 5
Il MAF - Museo Archeologico Forlimpopoli "T. Aldini" - offre ai visitatori aperture straordinarie tutte le sere con i seguenti orari:
20, 21, 26, 27 e 28 Giugno ore 17.00-23.00;
22, 23, 24 e 25 giugno ore 20.00-23.00.
Sono previste iniziative speciali e proposte didattiche pensate per pubblici di tutte le età.
Tutte le sere alle ore 21.00, appuntamento al Museo con visite guidate gratuite a tema e degustazione di vino delle cantine del territorio (biglietto d'ingresso al Museo a carico dei partecipanti € 4,00).
Inoltre, sabato 20 e sabato 27 alle ore 18.00, uno spazio dedicato ai più piccoli con divertenti laboratori didattici per "giocare" con l'archeologia.
Il programma del MAF si arricchisce, inoltre, di nuovi appuntamenti: "Tesori nascosti a Forlimpopoli" - una visita guidata per scoprire il Museo archeologico e Casa Artusi (appuntamento 20, 21, 26, 27, 28 Giugno alle ore 18.00) e "Forlimpopoli da assaggiare" - una gustosa passeggiata alla scoperta dei principali monumenti della città con degustazione di prodotti tipici (appuntamento 21 e 28 Giugno alle ore 19.30).
Per tutto il mese di luglio 2015 il MAF proporrà a tutti i bambini, laboratori ludici per giocare con la storia e l'archeologia. Venite a trovarci tutti i venerdì di luglio dalle 10.00 alle 12.30.
Informazioni e prenotazioni: tel. 0543.748071 - cell. 335.1579262 (durante gli orari di apertura del Museo)
e-mail: info@maforlimpopoli.it
A cura di RavennAntica

DIRE FARE... MANGIARE

Incontri culturali e gastronomici
Piazzetta Berta e Rita
Lungo Via Saffi, all'interno della piazzetta gentilmente concessa, si svolgono eventi, incontri, approfondimenti sulla nostra cultura alimentare e sui nostri prodotti. Ogni sera verrà trattata una tematica differente per porre l'attenzione su quanto di bello e di buono il nostro territorio offre: in questa edizione ampio spazio sarà dedicato alla biodiversità e alla tradizione.

Il servizio di accoglienza alle mostre e ai monumenti è effettuato dai ragazzi dell'Istituto Alberghiero di Forlimpopoli a cui va un sincero ringraziamento.

TRADIZIONI ROMAGNOLE... LEGAMI CON LA CULTURA DEL TERRITORIO

Rocca, Sala Mostre
All'interno della sala saranno esposti **"I mestieri di un tempo che fu"**, 25 disegni che hanno accompagnato le nostre famiglie contadine (mostra dell'illustratore Daniele Rendo), e riproduzioni originali 70x100 dei **"Luneri di Smembar"**, calendari laici, locali e antichi con parole dialettali che commentano le vignette, dal 1850 ai giorni nostri (Casanova edizioni Faenza).
A cura dell'Associazione "Il Lavoro dei Contadini"

100, 120, 150: PELLEGRINO ARTUSI E L'UNITÀ ITALIANA IN CUCINA

Rocca, Sala del Capitano
La mostra documentaria, in 16 pannelli, ha circolato in tanti paesi del mondo. Ora viene proposta alla Festa Artusiana per descrivere l'opera, il valore e l'attualità del pensiero artusiano. L'autore è ormai unanimemente considerato padre della moderna cucina e divulgatore della lingua italiana: il suo libro, affidato a un pubblico soprattutto femminile, porta nelle case degli italiani un esempio di lingua affabile, colloquiale, scorrevole e corretta, contribuendo alla creazione di un italiano parlato dell'uso comune. La "Scienza" di Artusi, un manuale pratico per le famiglie, ha avuto un successo tanto travolgente quanto inaspettato, basato su un programma gastronomico semplice e alla portata di tutti, riassunto nella triade Igiene - Economia - Buon Gusto che campeggia sul frontespizio. Artusi sviluppa in 790 ricette il primo profilo gastronomico nazionale, col quale tutti gli autori successivi dovranno misurarsi.

LA METAMORFOSI DEL CIBO ROMAGNOLO

Rocca, Camminamenti, lato Piazza Pompilio
Ingresso Piazza Pompilio

Mostra "La Metamorfosi del Cibo Romagnolo"

La cucina in tutte le culture è molto importante e quella romagnola ha origini antiche e un forte legame con le tradizioni contadine e il territorio. Un ruolo importante spetta alla pasta e alla minestra, alla piadina e ai dolci. In questo percorso fotografico sono raccontati alcuni dei piatti tradizionali preparati dalla mamma, a volte con qualche modifica rispetto alla ricetta originaria, come del resto avviene o avveniva in molte famiglie.
Spesso sono proprio queste varianti a donare alla pietanza quel "sapore di casa" che ci auguriamo non vada mai perduto.
A cura di Mirco Villa e dell'Associazione "Il Lavoro dei Contadini"

RITRATTI CONTADINI

Rocca, Camminamenti, lato Piazza Trieste
Ingresso Piazza Pompilio

Mostra "Ritratti Contadini"

21 foto di aziende agricole contemporanee.
Con l'amore, la passione, la volontà, la conoscenza, l'umiltà i nostri antenati hanno addolcito, addomesticato, una natura terribile e bella creando un paesaggio che ancora oggi tracima in una bellezza originale.
A cura di Mirco Villa e dell'Associazione "Il Lavoro dei Contadini"

LE STAGIONI DELLA LENTEZZA

Rocca, Camminamenti, lato Via del Castello
Ingresso Piazza Pompilio

Mostra di tele stampate e dipinte a mano dall'Antica Stamperia Pascucci di Gambettola su disegni originali del Maestro Gianfranco Zavalloni.
Questa mostra è un tributo ad una splendida figura di educatore che agli inizi del 2012 su sollecitazione della Stamperia Pascucci preparò dei disegni per realizzare degli arazzi il cui tema erano le quattro stagioni. Ai primi disegni se ne aggiunsero altri, in tutto sedici, quante sono le stagioni e i mesi dell'anno. Prende forma così la mostra "Le Stagioni della Lentezza", arazzi che raffigurano i mesi e le stagioni scanditi da uno scorrere lento del tempo.

Mostra "Le Stagioni della Lentezza"

La mostra rappresenta il felice connubio del "segno" artistico di Gianfranco Zavalloni e dell'Antica Stamperia Pascucci di Gambettola.
A cura dell'Associazione Culturale "Volare"

ARTISTI ALLA FESTA

Esposizione di opere

Rocca, Sala Centro Arti e Torrione
(angolo Piazza Garibaldi - Piazza Pompilio)

Gli allievi e i docenti partecipanti al corso di disegno e pittura organizzato dagli "Amici dell' Arte" allestiscono una collettiva a tema artusiano e libero delle opere eseguite nell'anno 2014 -15.
Alcuni artisti dell'Associazione "Amici dell'Arte" espongono le loro opere in spazi all'aperto.
A cura dell'Associazione "Amici dell'Arte"

"PINOCCHIO" E LE PERE

Galleria d'arte "A casa di Paola",
Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi, 16)

Mostra "Pinocchio" e le pere

Due grandi artisti uniti dall'amore per la materia prima, semplice e umile: le sculture di **Ivo Gensini**, vere e proprie metamorfosi in cui tecniche, materiali e ricordi sono messi sapientemente in comunicazione tra loro, e un originale dipinto di **Pasquale Marzelli**, realizzato come se fosse una superficie informale, attraverso pennellate irruenti, venature e colature cromatiche impetuose e vivaci, con sapienti interventi astratti.
A cura di Paola Gatti

DALLA MIA VITA ALLA VOSTRA

Monastero S. Giovanni Battista (Via Saffi, 68)

In occasione del decimo anniversario della morte di don Giussani, una mostra che ripercorre attraverso scritti, parole, immagini e video il cuore del messaggio di don Giussani, il sacerdote brianzolo che, nelle vesti di insegnante di Religione del Liceo Berchet nella Milano dei primi anni '50, ha affascinato migliaia di giovani con una proposta di fede, dando vita a un movimento ecclesiale oggi presente in novanta paesi.

Giorni e orari di apertura:
Sabato 20 e Domenica 21 - Venerdì 26, Sabato 27 e Domenica 28 Giugno ore 20.00-23.00.
Ingresso libero
Informazioni e prenotazioni:
cell. 392.0999771 (solo ore serali)
e-mail: mostragiussani.artusiana@gmail.com

FORLIMPOPOLI E VILLENEUVE-LOUBET

Gemellaggio fra le due città

Quest'anno si festeggia il XV anniversario del gemellaggio fra Forlimpopoli e Villeneuve-Loubet, un progetto di collaborazione nato nel 2000 in nome di Pellegrino Artusi e di Auguste Escoffier. In questi anni molteplici sono stati gli scambi in campo culturale, sportivo, sociale fra le due comunità, che hanno scoperto via via sempre più affinità ed interessi comuni. Così è maturato un sentimento di autentica amicizia che la Festa Artusiana vuole consolidare. Il secondo fine settimana della Festa è infatti caratterizzato dalla presenza a Forlimpopoli di una delegazione francese, costituita da amministratori, singoli cittadini, volontari della Pesca Melba e condotta dal Sindaco Lionnel Luca.

I Sindaci gemelli Lionnel Luca e Mauro Grandini

Per tutta la durata della manifestazione in Piazzale Paolucci è a disposizione dei visitatori la Sorgente Urbana, la casa dell'acqua mobile messa a disposizione da Hera che eroga gratuitamente acqua liscia, refrigerata e gassata.

Foto di Enrico Filippi - CameraChiara

FestaArtusiana

cultura a tavola

Forlimpopoli
20-28 giugno 2015

il programma giorno per giorno

gastronomia
incontri
mostre
eventi speciali

Programma completo e aggiornato su
www.festartusiana.it

La Festa Artusiana giorno per giorno

Programma completo e aggiornato su ***www.festartusiana.it***

SABATO 20 GIUGNO

ore 17.00 - Casa Artusi

Convegno Scientifico

DAMMI LA TUA RICETTA

Dalle complicate ricette di Apicio a quelle dei libri di cucina medievali, così simili alle coeve raccolte di "segreti" medicinali; dalle ricette spesso ridondanti dei trattati rinascimentali e barocchi a quelle dei cuochi sette-ottocenteschi, scritte in un quasi irritante gergo "francioso"; dalle ricette di Pellegrino Artusi, finalmente puntuali e in limpido italiano, alle videoricette di YouTube e dei blog: le ricette di cucina hanno mutato, nei secoli, impostazione e linguaggio. Il convegno di quest'anno sarà dedicato proprio a questo particolare "genere letterario", di cui si esploreranno l'evoluzione storica, il lessico e alcuni momenti insieme significativi e singolari. Il convegno, introdotto e coordinato da Massimo Montanari, Presidente del Comitato Scientifico di Casa Artusi, prevede interventi di Alberto Capatti, storico della gastronomia, Giovanna Frosini dell'Accademia della Crusca, Paolo Fabbri, semiologo, Piero Meldini, studioso di tradizioni gastronomiche e di Grazia Menechella che fa conoscere l'opera di Artusi negli States, quale docente di letteratura italiana contemporanea presso l'University of Wisconsin-Madison.

Programma:

L'evoluzione storica della ricetta, **Alberto Capatti**
La lingua delle ricette, **Giovanna Frosini**
Ricette d'Avanguardia, **Paolo Fabbri**
Grillò abbragiato: parodie di ricette, **Piero Meldini**
Raccontar ricette negli USA: da Artusi a Scorsese, **Grazia Menechella**
Coordina e introduce **Massimo Montanari**

ore 18.00 - MAF Museo Archeologico "T. Aldini"

Visita guidata al Museo Archeologico e a Casa Artusi

TESORI NASCOSTI A FORLIMPOPOLI

Tariffa: € 6,00 a partecipante
Massimo 25 partecipanti (prenotazione obbligatoria)
Informazioni e prenotazioni: tel. 0543.748071
cell. 335.1579262 - e-mail: info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica e Casa Artusi

ore 18.00 - MAF - Museo Archeologico "T. Aldini"

Laboratorio

CACCIA AL TESORO

Laboratorio € 3,00
Bimbi da 5 a 11 anni. Massimo 25 partecipanti, prenotazione obbligatoria. Durata circa 1 ora
Informazioni e prenotazioni: tel. 0543.748071
e-mail: info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Unione di Comuni della Romagna Forlivese

L'Unione di Comuni della Romagna Forlivese propone "Appennino Forlivese c'è tanto da scoprire". La serata è a cura dell'Albergo Ristorante al Vecchio Convento di Portico di Romagna che presenta le peculiarità del territorio sia da un punto di vista culturale che gastronomico.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Le Città dei Sapori

POLESELLA

Presentazione e degustazione della ricetta n. 43 "Riso alla cacciatora", descritta da Pellegrino Artusi nella sua sosta a Polesella mentre si recava alla fiera dei cavalli di Rovigo. Assaggi del "Baccalà rosso con polenta bianca" come si faceva e si fa a Polesella.

ORTO DI PASCOLI

Pascoli, il gusto delle emozioni. I prodotti dell'orto presentati attraverso le "Erbette con piadina", "Patate a spicchio" secondo la tradizione romagnola e frutta fresca di stagione. Presentazione di materiale illustrativo con riferimento al rapporto fra Pascoli e la gastronomia: un rapporto che lega il poeta a Pellegrino Artusi.
A cura del Comune e del Consorzio Orto di Pascoli.

FRATTA TERME

Il ristorante del Grand Hotel della Fratta presenta due piatti di cucina vegetariana e vegana del suo Chef Fabio Testori.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Bertinoro... Tutti i colori dell'ospitalità
OROCOLATO
Il Ristorante Orocolato propone "Millefoglie di alici marinate con cipolla tropea e pomodorini" e "Cappelletti zucchine pinoli croccante e zafferano".

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Cervia e il sale dolce
I PRODOTTI DELLA SALINA DI CERVIA
Presentazione del sale dolce di Cervia e della nuova linea di cosmesi con possibilità di acquisto o approfondimento.
A cura del Parco della Salina di Cervia

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Sapori d'Europa
A TAVOLA CON LA BATÀNA DI ROVIGNO
L'Ecomuseo "Batana" di Rovigno (Croazia) propone specialità gastronomiche accompagnate dalle musiche tradizionali rovignesi. È prevista la degustazione di pesce azzurro, in particolare di alcune specialità, i "Sardòni salàdi" (preparati sotto sale), il "Risuòto cun li sìpe" (risotto con le seppie) e i "Caramai freìti" (calamari fritti).

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Forlì-Cesena - Cuore buono d'Italia
RISTORANTE LA BUGA
Il Ristorante La Buga di Meldola propone "Lonzino stagionato al Sangiovese" e "Tortelli squacquerone uvetta passa e scalogno, al pesto di rucola e crudo croccante". In abbinamento i vini della Cantina Forlì-Predappio.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Rapsodia di sapori
CONFCOOPERATIVE
GEMOS propone una degustazioni di prodotti.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Campagna amica: la terra incontra il mare
LA TAVOLA DEI PESCATORI
Il meglio della tradizione a tavola con i prodotti a km zero più conosciuti nel mondo: il pesce dell'Adriatico, rigorosamente pescato locale e fresco. Nella serata vengono proposti "Pesce fritto dell'Adriatico" e "Maccheroncini con le seppie".
A cura di Cooperativa Armatori e produttori della pesca di Cesenatico

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
I sapori del territorio
DOLCIUMI COME PRESCRIVE L'ARTUSI
A cura del forno Castellucci di Meldola

ore 21.00 - MAF Museo Archeologico "T. Aldini"
Visita guidata
STARE A TAVOLA NEL MONDO ANTICO
Attività gratuita con biglietto di ingresso al Museo € 4,00. Massimo 25 partecipanti (non è necessaria la prenotazione)
Informazioni e prenotazioni: tel. 0543.748071
e-mail: info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica

ore 21.00 - Piazzetta Berta e Rita
Dire Fare... Mangiare
CASEIFICIO PASCOLI, SAPORI DI FAMIGLIA
L'arte casearia romagnola raccontata in un libro a cura di **Annalisa Raduano**, nipote del fondatore del caseificio Pascoli. Modera la serata il giornalista **Giuseppe Sangiorgi**, che presenterà in un viaggio di gusto la casara **Marinella Conti** e il consorte **Luciano Raduano**, insieme a **Gianfranco Miro Gori** che ne ha firmato l'introduzione. Edito dalla casa editrice il Vicolo di Cesena, il volume presenta anche ricette, immagini e contributi culturali che valorizzano il territorio e le produzioni d'eccellenza come il formaggio di Fossa Dop e lo squacquerone di Romagna Dop.

DOMENICA 21 GIUGNO

ore 18.00 - MAF Museo Archeologico "T. Aldini"
Visita guidata al Museo Archeologico e a Casa Artusi
TESORI NASCOSTI A FORLIMPOPOLI
Tariffa: € 6,00 a partecipante
Massimo 25 partecipanti (prenotazione obbligatoria)
Informazioni e prenotazioni: tel. 0543.748071 - cell. 335.1579262 - e-mail: info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica e Casa Artusi

ore 19.30 - Ritrovo presso MAF Museo Archeologico "T. Aldini"
Visita guidata
FORLIMPOPOLI DA ASSAGGIARE
Gustosa passeggiata alla scoperta dei principali monumenti della città con degustazione di prodotti tipici.
Tariffa: € 7,00 a partecipante
Massimo 25 partecipanti (prenotazione obbligatoria)
Informazioni e prenotazioni: tel. 0543.748071 - cell.

335.1579262 - e-mail: info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Unione di Comuni della Romagna Forlivese
L'Unione di Comuni della Romagna Forlivese propone "Appennino Forlivese c'è tanto da scoprire". La serata è a cura della dell'Associazione Rione Mercato di Rocca San Casciano che presenta le peculiarità del territorio sia da un punto di vista culturale che gastronomico.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Le Città dei Sapori
POLESELLA
Presentazione e degustazione della ricetta n. 43 "Riso alla cacciatora", descritta da Pellegrino Artusi nella sua sosta a Polesella mentre si recava alla fiera dei cavalli di Rovigo. Assaggi del "Baccalà rosso con polenta bianca" come si faceva e si fa a Polesella.
ORTO DI PASCOLI
Pascoli, il gusto delle emozioni. I prodotti dell'orto presentati attraverso le "Erbette con piadina", "Patate a spicchio" secondo la tradizione romagnola e frutta fresca di stagione. Presentazione di materiale illustrativo con riferimento al rapporto fra Pascoli e la gastronomia: un rapporto che lega il poeta a Pellegrino Artusi.
A cura del Comune e del Consorzio Orto di Pascoli.
FRATTA TERME
Il ristorante del Grand Hotel della Fratta presenta due piatti di cucina vegetariana e vegana del suo Chef Fabio Testori.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Bertinoro... Tutti i colori dell'ospitalità
LOCANDA DELLA FORTUNA
Il Ristorante Locanda della Fortuna propone "Triangoli di senator Cappelli con raviggiolo, noci e rucola con burro, salvia, semi di papavero e saba" e "Piadaburger di farro e semi di canapa con burger di Mora Romagnola".

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Cervia e il sale dolce
PESCE DELL'ADRIATICO E LE SUE SFUMATURE
Presentazione, preparazione e degustazione di piatti realizzati con sale di Cervia e prodotti del territorio.
A cura del Ristorante Al deserto e Locanda dei salinari

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Sapori d'Europa
A TAVOLA CON LA BATÀNA DI ROVIGNO
L'Ecomuseo "Batana" di Rovigno (Croazia) propone specialità gastronomiche accompagnate dalle musiche tradizionali rovignesi. È prevista la degustazione di pesce azzurro, in particolare di alcune specialtà, i "Sardòni salàdi" (preparati sotto sale), le "Sardièle in savòr", la "Pasta ai frutti di mare" e i "Caramai freìti" (calamari fritti).

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Forlì-Cesena - Cuore buono d'Italia
OSTERIA ENOTECA RETROGUSTO
OSTERIA AL VECCHIO MULINO
L'Osteria Enoteca Retrogusto e l'Osteria Al Vecchio Mulino propongono "Crostini misti" e "Strozzapreti salsiccia, pendolino e rucola". In abbinamento i vini della Cantina Spalletti Colonna di Paliano di Savignano al Rubicone.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Rapsodia di sapori
Rapsodia di sapori
CONFCOOPERATIVE
GEMOS propone una degustazioni di prodotti.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Campagna amica: la terra incontra il mare
LA TAVOLA DEI PESCATORI
Il meglio della tradizione a tavola con i prodotti a km zero più conosciuti nel mondo: il pesce dell'Adriatico, rigorosamente pescato locale e fresco.
Nella serata vengono proposti "Pesce fritto dell'Adriatico" e "Maccheroncini con le seppie".
A cura di Cooperativa Armatori e produttori della pesca di Cesenatico

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
I sapori del territorio
IL POSTO DELLE BRICIOLE
Il Ristorante Il Posto delle Briciole propone "Strozzapreti con crema di borlotti, cipolla e pancetta".

ore 20.45 - Chiesa dei Servi, Casa Artusi
Incontri a Casa Artusi
CONSEGNA DEL PREMIO AL VINCITORE DEL CONCORSO MARIETTA RISERVATO A CUOCHI NON PROFESSIONISTI
CONSEGNA DEI PREMI MARIETTA AD HONOREM 2015
I premiati 2015 sono **Giulio Babbi**, imprenditore che ha portato nel mondo le dolcezze di Romanga e **Don Pasta**, appassionato cronista della cucina popolare italiana.

Conduce l'artista **Enrico Zambianchi**. Sarà presente **Simona Caselli**, Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna.
Ingresso libero.

ore 21.00 - MAF Museo Archeologico "T. Aldini"
Visita guidata
STARE A TAVOLA NEL MONDO ANTICO
Attività gratuita con biglietto di ingresso al Museo € 4,00.
Massimo 25 partecipanti (non è necessaria la prenotazione)
Informazioni: tel. 0543.748071 - cell. 335.1579262
e-mail: info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica

Sabato 20 e domenica 21
Raduno Camperisti
Visita alle bellezze storico artistiche della città e alla Festa Artusiana.
Informazioni: cell. 328.0647931
A cura del Camper Club Italiano, in collaborazione con il Gruppo Giovanile Alternativo.

Domenica 21, ore 9.30
Largo Paolucci de Calboli
Motopasseggiata
IN MOTO CON PELLEGRINO
Passeggiata in moto attraverso le vie percorse da Pellegrino Artusi: l'Appennino tosco-romagnolo gustato attraverso le sue curve e le sue eccellenze gastronomiche.
Informazioni: cell. 348.2213056
e-mail: giuliano_romagnoli@fastwebnet.it
A cura dell'Associazione Sportiva "Wild Hogs bikers" e Casa Artusi.

Mercoledì 24, ore 18.30
Ristorante Le Nasse, Via Roma
Gara non competitiva ludico motoria
8° PODISTICA DELLA FESTA ARTUSIANA
A cura di A.S.D. Azzurra di Forlimpopoli in collaborazione con l'Assessorato allo Sport del Comune di Forlimpopoli.

LUNEDÌ 22 GIUGNO

ore 19.00 - Corte di Casa Artusi
Exponiamoci Benvenuto 2015
Libri autori assaggi
Un filo d'olio: Puglia e Romagna a confronto
Cosimo Damiano Guarini *LovOlio* (OlioOfficina, 2014)
Gianluca Tumidei *Oleum Castrocarj* (Strada dei vini e dei sapori colli Forlì e Cesena) introduce il **Dott. Luciano Guardigni**, Presidente AIL FC.
L'olio extravergine di oliva è uno dei prodotti italiani di eccellenza, lo sappiamo tutti; e tutti sappiamo che la Puglia è tra le regioni italiane che ne produce di più. Ma sapete che in Romagna si coltivano circa 1.100.000 olivi con una produzione annua di circa 1000 tonnellate di olio? Che in Romagna sono state censite oltre 200 piante di olivo secolari? Di questo ed altro parleremo con Cosimo Damiano Guarini, agronomo pugliese, autore di LovOlio e Gianluca Tumidei, olivicoltore di Castrocaro Terme.

ore 20.00
Inaugurazione delle mostre allestite in Casa Artusi, Rocca e MAF Museo Archeologico "Tobia Aldini"
Alla presenza delle Autorità del Comune di Forlimpopoli e di Forlì, inaugurazione dell'esposizione dell'insegna della *fullonica* all'interno del Museo Archeologico "Tobia Aldini". L'iniziativa è frutto della collaborazione avviata fra il Museo Archeologico di Forlimpopoli "Tobia Aldini" e il Museo Archeologico "Antonio Santarelli" di Forlì.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Unione di Comuni della Romagna Forlivese
L'Unione di Comuni della Romagna Forlivese propone "Appennino Forlivese c'è tanto da scoprire". La serata è a cura della Trattoria del Cervo di Premilcuore che presenta le peculiarità del territorio sia da un punto di vista culturale che gastronomico.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Le Città dei Sapori
CORNIOLO - CAMPIGNA
Le Pro Loco ed i ristoratori di Corniolo e Campigna presentano alcuni piatti tipici dell'appennino forlivese.
VERGHERETO
Lastra, salsicce di Cinghiale, pera Cocomerina, Liquore e Scroccadenti alle Castagne: le Pro-loco del Comune di Verghereto si presentano con prodotti tipici, frutto di tradizione, esperienza e una natura straordinaria.

FRATTA TERME
Il ristorante del Grand Hotel della Fratta presenta due piatti di cucina vegetariana e vegana del suo Chef Fabio Testori.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Bertinoro... Tutti i colori dell'ospitalità
DIVINA BISTECCA
Il Ristorante Divina Bistecca propone un menù senza glutine.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Cervia e il sale dolce
PESCE DELL'ADRIATICO E LE SUE SFUMATURE
Presentazione, preparazione e degustazione di piatti realizzati con sale di Cervia e prodotti del territorio.
A cura del Ristorante "Al deserto" e "Locanda dei salinari"

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Sapori d'Europa
A TAVOLA CON LA BATÀNA DI ROVIGNO
L'Ecomuseo "Batana" di Rovigno (Croazia) propone specialità gastronomiche accompagnate dalle musiche tradizionali rovignesi. È prevista la degustazione di pesce azzurro, in particolare di alcune specialtà, le "Sardièle in savòr", il "Risuòto cun li sìpe" (risotto con le seppie), la "Pasta ai frutti di mare" e i "Caramai freìti" (calamari fritti).

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Forlì-Cesena - Cuore buono d'Italia
OSTERIA SALUMÈ
L'Osteria Salumè di Forlì propone "Roast beef di manzo di razza romagnola su misticanza e fossa" e "Lasagnetta salsiccia, asparagi e fossa". In abbinamento i vini dell'azienda LU.VA di Modigliana.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Rapsodia di sapori
CONFCOOPERATIVE
L'Azienda Agricola Tozzi Stefano e la Cantina Tenuta Amalia propongono i loro prodotti.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Campagna amica: la terra incontra il mare
AGRITURISMO IL GUFO E LA CIVETTA
L'agriturismo Il Gufo e La Civetta propone degustazione di "Cinghiale in porchetta" e assaggi di "Corzul salsiccia e scalogno".

Foto di Enrico Filippi - CameraChiara

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
I sapori del territorio
PIZZERIA PINCO PALLINO
La Pizzeria Pinco Pallino di Forlimpopoli propone "Pizze varie condite con verdure del territorio".

Ore 20.45 - Torrioni della Rocca
I Laboratori del Gusto
BOLLICINE D'ITALIA
Alla scoperta dei vini spumanti d'eccellenza del Buon Paese
Attività didattica per conoscere il mondo del vino tramite il connubio di bollicine, vini bianchi, invitanti e ricercati stuzzichini.

ore 21.00 - MAF - Museo Archeologico "T. Aldini"
Visita guidata
STARE A TAVOLA NEL MONDO ANTICO
Attività gratuita con biglietto di ingresso al Museo € 4,00
Massimo 25 partecipanti (non è necessaria la prenotazione)
Informazioni e prenotazioni: tel. 0543.748071 - cell. 335.1579262 - e-mail: info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica

ore 21.00 - Piazzetta Berta e Rita
Dire Fare... Mangiare
IL GUSTO DEL BENESSERE
Il laboratorio Justwellness è un momento in cui le persone possono cambiare il loro livello di consapevolezza nei confronti del cibo interagendo con l'ideatore del metodo **Dino Sintoni** attraverso domande, esercizi, sia sulla parte alimentare che su quella emozionale. La consapevolezza inizia con la conoscenza e nel caso del laboratorio Justwellness con il "gusto del benessere" in quanto è possibile assaggiare sia i prodotti della linea Justwellness " Peso Perfetto", sia alcuni cibi preparati per l'occasione.
A cura di Farmacia Fabbri di Forlimpopoli

ore 21.00 - Via Biofelice
Le albicocche in Romagna, le nuove varietà
Conversazione a cura del **Dott. Stefano Foschi** CRPV. Organizzato dall'Associazione "Il Lavoro dei Contadini"

ore 21.00 - Teatro G. Verdi
Anteprima dell'e-Book
VIE D'ACQUA E DI SAPORI
Tra immagini e suoni, un viaggio nel territorio romagnolo lungo fiumi, torrenti e canali, le cui tappe portano alla scoperta dei cibi creati da mani contadine con le materie prime delle aziende agricole locali. A corollario, un percorso fotografico sulla "metamorfosi" del cibo romagnolo. Il video è stato realizzato in collaborazione con l'associazione "Il Lavoro dei Contadini".

MARTEDÌ 23 GIUGNO

ore 19.00 - 20.00 - Corte di Casa Artusi
Exponiamoci Benvenuto 2015
Libri autori assaggi
Maria Pia Fabbri e **Anabela Ferreira** ***La memoria del gusto di casa, un viaggio gastronomico tra i sapori e la storia della Romagna e della Estremadura*** (Il Ponte vecchio, 2015)
introduce **Marco Mazzoleni** (Univ. Bologna - DIT - Forlì), interviene **Roberto Casalini**, editore
La cucina domestica è il terreno di incontro tra persone appartenenti a generazioni diverse e a vicende culturali lontane tra di loro. Così, la cucina di terra, contadina, padronale e mezzadrile propria a Maria Pia Fabbri, romagnola di Forlì, è riconosciuta e accolta come familiare da Anabela Ferreira, portoghese di Lisbona, anche grazie alle sovrapposizioni con la cucina portoghese dalle antiche radici rurali e contadine, eppure aperta verso l'oceano. Il racconto delle due scrittrici attraverso l'affabulazione di ricette e ingredienti, di procedimenti e gesti, diventa un ricettario che celebra, col cibo, il piacere della convivialità e fa della mensa familiare luogo di apertura al mondo.

ore 19.00 - 22.00 - nido La Lucciola, Via Allende 25
L'Artusi al nido
Apertura straordinaria del nido "LA LUCCIOLA" (gestito da Cooperativa Acquarello) durante due serate nella settimana Artusiana per dare la possibilità alle famiglie frequentanti il nido e alla cittadinanza, di assaggiare e conoscere qualche piatto tipico del menù elaborato dalla dietista del Comune di Forlimpopoli e proposto durante l'arco dell'anno ai bambini. Letture animate sul tema dell'alimentazione.
Per la cena prenotazione obbligatoria al numero 0543 20854.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Unione di Comuni della Romagna Forlivese
L'Unione di Comuni della Romagna Forlivese propone "Appennino Forlivese c'è tanto da scoprire". La serata è a cura di L'angolo Pasta Fresca di Galeata che presenta le peculiarità del territorio in particolare il "Tortello nella lastra".

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Le Città dei Sapori
CORNIOLO - CAMPIGNA
Le Pro Loco ed i ristoratori di Corniolo e Campigna presenteranno alcuni piatti tipici dell'appennino forlivese.
CERVIA, PANTOFLA
Il Circolo Pescatori "La Pantofla" propone "La Rustida" grigliata di pesce azzurro, accompagnata da musiche tradizionali.
U.N.P.L.I. EMILIA-ROMAGNA
Il Comitato Regionale U.N.P.L.I. Emilia-Romagna riunisce le oltre 300 Pro Loco della nostra Regione e presenta alla Festa alcune eccellenze del territorio.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Bertinoro... Tutti i colori dell'ospitalità
L'ALTERNATIVA
L'Osteria L'Alternativa propone alcune delle sue specialità.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Cervia e il sale dolce
LA CIVILTÀ DEL SALE DI CERVIA
Attività di promozione e valorizzazione della cultura del sale e di MUSA, museo del sale di Cervia. Esposizione dei caratteristici attrezzi in legno utilizzati nella salina artigianale ed esposti a MUSA.
A cura del Gruppo Culturale Civiltà Salinara

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Sapori d'Europa
LA CUINA A SILS
Degustazione di "Prosciutto con pane e pomodoro", "Vitello con funghi", "Riso casseruola", "Frittelle di mele".

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Forlì-Cesena - Cuore buono d'Italia
CHALET LA BURRAIA
La locanda Chalet Burraia di Campigna (Santa Sofia) propone "Tortelli erbe, rosolacce e fossa" e la "Panzanella". In abbinamento i vini della Cantina Celli di Bertinoro.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Rapsodia di sapori
CONFCOOPERATIVE
L'Azienda Agricola Tozzi Stefano e la Cantina di Forlì-Cesena propongono i loro prodotti.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Campagna amica: la terra incontra il mare
TENUTA DIAVOLETTO
RISTORANTE IL LAGHETTO
Tenuta Diavoletto e Ristorante Il Laghetto propongono degustazione di "Affettati misti e formaggi abbinati a piadina fritta" e "Tagliolini funghi e salsiccia".

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
I sapori del territorio
RISTORANTE MOLINO SAN MICHELE
Il Ristorante Molino San Michele propone una rielaborazione della ricetta artusiana (n° 43) Riso alla Cacciatora. Questo consente di presentare una serie di prodotti strettamente legati al territorio.

ore 20.45 - Torrioni della Rocca
I Laboratori del Gusto
BOLLICINE D'ITALIA
Alla scoperta dei vini spumanti d'eccellenza del Buon Paese
Attività didattica per conoscere il mondo del vino tramite il connubio di bollicine, vini bianchi, invitanti e ricercati stuzzichini.

ore 21.00 - MAF - Museo Archeologico "T. Aldini"
Visita guidata
STARE A TAVOLA NEL MONDO ANTICO
Attività gratuita con biglietto di ingresso al Museo € 4,00. Massimo 25 partecipanti (non è necessaria la prenotazione)
Informazioni e prenotazioni: tel. 0543.748071 - cell. 335.1579262 - e-mail: info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica

ore 21.00 - Piazzetta Berta e Rita
Dire Fare... Mangiare
MENTE SANA IN CORPORE SANO, CAMMINO DUNQUE SONO, E MANGIO BIO-LOCALE
Il Gruppo di Cammino "Forlimpopoli Cammina" si è dato la finalità di coniugare l'interesse per una mobilità sostenibile, naturalmente a piedi, coniugato con la promozione della salute, di una sana alimentazione, per una conviviale socialità, per vivere il territorio in tutte le sue peculiarità, per conoscere e valorizzare le aziende rurali virtuose biologiche e a Km zero e per un incentivo al turismo e all'economia sostenibile.
A cura dell'Associazione Barcobaleno

MERCOLEDÌ 24 GIUGNO

ore 10.00 - 16.30 - Casa Artusi, Sala refettorio

EXPO_niamoci: nutrire il sapere

In parallelo ai seminari formativi rivolti agli studenti nell'ambito del progetto di cooperazione transfrontaliera IPA Adriatic "Love Your Heart", in preparazione della partecipazione ad EXPO 2015 sul tema della lotta allo spreco alimentare, Scuola Centrale Formazione promuove due momenti di confronto sulla formazione nel settore ristorativo rivolti a operatori dell'Istruzione, Formazione, Imprese Sociali e Imprese formative.
Sessione 1 (10.00 - 12.30):
Workgroup sull'impresa formativa
Sessione 2 (14.00 - 16.30):
Think tank: le competenze settoriali e i modelli di "work-based learning" nel settore della ristorazione

ore 19.00 - 20.00 - Corte di Casa Artusi

Exponiamoci Benvenuto 2015
Libri autori assaggi

Gianfranco Marrone *Gastromania* (Bompiani, 2014)
introduce **Paolo Fabbri**

Sembrerà forse un po' ironico parlare, alla Festa Artusiana, dell'onnipresenza della gastronomia nella nostra vita. Una presenza così insistita e capillare da far pensare più che a una moda a una vera e propria mania: gite enogastronomiche, programmi cucinieri in tv, blog di ricette, orti sul terrazzino, cuochi opinioni leader, smania per il biologico, ossessione per le diete, stomaci forti da street food, chilometro zero e chi più ne ha, più ne metta. Marrone, docente di Semiotica all'Università di Palermo, attraverso uno stile che alterna storytelling e tono critico, mette in evidenza il carattere ambivalente del discorso sulla gastromania, per certi versi ridicolo eppure in grado di indicare lucidamente le dinamiche simboliche e comunicative della nostra società. Potevamo non parlarne alla Festa Artusiana?

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Unione di Comuni della Romagna Forlivese

L'Unione di Comuni della Romagna Forlivese propone "Appennino Forlivese c'è tanto da scoprire". La serata è a cura dell'Azienda agrituristica Corte di San Ruffillo di Dovadola che presenta le peculiarità del territorio sia da un punto di vista culturale che gastronomico.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Le Città dei Sapori

PROTEZIONE CIVILE DI FORLIMPOPOLI

La Protezione Civile di Forlimpopoli propone gustosi assaggi di trippa in umido e fagioli con le cotiche.

CERVIA, PANTOFLA

Il Circolo Pescatori "La Pantofla" propone le "Cozze di Cervia alla marinara".

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Bertinoro... Tutti i colori dell'ospitalità

LA GROTTA

Il Ristorante La Grotta propone "Strozzapreti Pimpi" (panna, speck, pinoli, olio tartufato) e "Garganelli Grotta" (salsiccia, piselli, funghi, pomodoro).

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Cervia e il sale dolce

LA CIVILTÀ DEL SALE DI CERVIA

Attività di promozione e valorizzazione della cultura del sale e di MUSA, museo del sale di Cervia. Esposizione dei caratteristici attrezzi in legno utilizzati nella salina artigianale ed esposti a MUSA.
A cura del Gruppo Culturale Civiltà Salinara

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Sapori d'Europa

LA CUINA A SILS

Degustazione di "Prosciutto con pane e pomodoro", "Polpette con seppie e piselli", "Vitello con funghi", "Baccalà con uva passa e pinoli", "Riso casseruola", "Frittelle di mele".

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Forlì-Cesena - Cuore buono d'Italia

OSTERIA ROMAGNA
OSTERIA SOTTOMARINO GIALLO

L'Osteria Romagna di Cesenatico e l'Osteria Sottomarino Giallo di Savignano al Rubicone propongono "Strozzapreti con alici alla moda di Cesenatico" e "Crema della nonna con ciambella romagnola". In abbinamento i vini dell'Azienda Agricola Galassi Maria di Cesena.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Campagna amica: la terra incontra il mare

TENUTA DIAVOLETTO
OSTERIA DEI FRATI

Tenuta Diavoletto e Osteria dei Frati propongono "Malfattini alle zucchine" e "Polpettine".

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
I sapori del territorio
PIZZERIA PINCO PALLINO
La Pizzeria Pinco Pallino di Forlimpopoli propone "Pizze varie condite con verdure del territorio".

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
I 5 sensi dell'estate
Degustazione guidata di prodotti bio del territorio con il coinvolgimento di tutti i sensi: udito, olfatto, gusto, vista e tatto. I visitatori possono "misurarsi" con la loro capacità di individuare profumi, sapori, colori e odori dei prodotti che nella stagione estiva ci circondano.
A cura di Confcommercio di Forlì e Ravenna in collaborazione con Fattorie Faggioli

ore 20.45 - Torrioni della Rocca
I Laboratori del Gusto
BOLLICINE D'ITALIA
Alla scoperta dei vini spumanti d'eccellenza del Buon Paese
Attività didattica per conoscere il mondo del vino tramite il connubio di bollicine, vini bianchi, invitanti e ricercati stuzzichini.

ore 21.00 - MAF - Museo Archeologico "T. Aldini"
Visita guidata
STARE A TAVOLA NEL MONDO ANTICO
Attività gratuita con biglietto di ingresso al Museo € 4,00
Massimo 25 partecipanti (non è necessaria la prenotazione).
Per info: info@maforlimpopoli.it - tel. 0543 748071 - cell. 335.1579262
A cura di Fondazione RavennAntica

ore 21.00 - Piazzetta Berta e Rita
Dire Fare... Mangiare
FRUTTI DIMENTICATI E BIODIVERSITÀ RECUPERATA
Serata di presentazione del 6° quaderno della collana dedicata ai "Frutti dimenticati e biodiversità recuperata" relativo ai casi di studio: Molise e Friuli-Venezia Giulia. L'idea di abbinare una regione del sud con una del nord è stata concepita con l'obiettivo di mettere a confronto realtà diverse in termini di biodiversità ma anche di modalità organizzative nel promuoverla e tutelarla.
A cura dell'Associazione Accademia Artusiana e Pro Loco Forlimpopoli

ore 21.00 - Teatro G.Verdi
Anteprima dell'e-Book
VIE D'ACQUA E DI SAPORI
Tra immagini e suoni, un viaggio nel territorio romagnolo lungo fiumi, torrenti e canali, le cui tappe portano alla scoperta dei cibi creati da mani contadine con le materie prime delle aziende agricole locali. A corollario, un percorso fotografico sulla "metamorfosi" del cibo romagnolo. Il video è stato realizzato in collaborazione con l'associazione "Il Lavoro dei Contadini".

GIOVEDÌ 25 GIUGNO

ore 19.00 - 20.00 - Corte di Casa Artusi
Exponiamoci Benvenuto 2015
Libri autori assaggi
Massimo Montanari ***I racconti della tavola*** (Laterza, 2014). Introduce **Giordano Conti**
Perché Adelchi, principe longobardo sconfitto da Carlo Magno non ancora imperatore, insinuatosi al banchetto del vincitore si ingegna a spezzare diligentemente tutte le ossa di cervo, orso e bue rimaste nei piatti? E come finisce la vicenda di San Pier Damiani, debilitato dal digiuno forzato nell'eremo che si affida a Dio perché gli mandi il pesce che scarseggia? E che succede a Dante ospite del re di Napoli? Massimo Montanari, medievista e storico dell'alimentazione, ci conduce, attraverso storie drammatiche, divertenti, edificanti o semplicemente curiose, alla scoperta del tema centrale della vita di tutti: il cibo e la sua condivisione, a tavola o altrove.

ore 19.00 - 22.00 - nido La Lucciola, Via Allende 25
L'Artusi al nido
Apertura straordinaria del nido "LA LUCCIOLA" (gestito da Cooperativa Acquarello) durante due serate nella settimana Artusiana per dare la possibilità alle famiglie frequentanti il nido e alla cittadinanza, di assaggiare e conoscere qualche piatto tipico del menù elaborato dalla dietista del Comune di Forlimpopoli e proposto durante l'arco dell'anno ai bambini. Letture animate sul tema dell'alimentazione.
Per la cena prenotazione obbligatoria al numero 0543 20854.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Unione di Comuni della Romagna Forlivese
L'Unione di Comuni della Romagna Forlivese propone "Appennino Forlivese c'è tanto da scoprire". La serata è a cura della Pro Loco di Civitella di Romagna che presenta le peculiarità del territorio in particolare la "ciliegia di Civitella di Romagna".

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Le Città dei Sapori

SOGLIANO AL RUBICONE

Formaggio di fossa di Sogliano e teglie di Montetiffi: degustazione di formaggio di fossa, esposizione di teglie e materiale turistico del territorio.

CARPENEDOLO

Per la prima volta alla Festa Artusiana "Il Malfacc de Carpenedol": la Pro Loco del paese bresciano presenta il piatto tipico DE.C.O. abbinandolo al vino Lugana del Garda e alla torta secca DE.C.O.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Bertinoro... Tutti i colori dell'ospitalità

PERBACCO

L'Osteria Perbacco propone "Chitarrini al sugo di fave e finocchietto selvatico" e "Strozzapreti all'ortica, tropea e zucchine".

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Cervia e il sale dolce

MIGLIO NAUTICO ZERO: IL SALE DI CERVIA E LE NOSTRE MATERIE PRIME

Presentazione, preparazione e degustazione di piatti realizzati con prodotti del territorio e sale dolce di Cervia.

A cura del Ristorante "Felix"

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Sapori d'Europa

LA CUINA A SILS

Degustazione di "Prosciutto con pane e pomodoro", "Polpette con seppie e piselli", "Vitello con funghi", "Baccalà con uva passa e pinoli", "Riso casseruola", "Frittelle di mele".

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Forlì-Cesena - Cuore buono d'Italia

RISTORANTE GUTTAPERGA

Il Ristorante Guttaperga di Cesena propone "Passatelli asciutti con piselli freschi, asparagi e ragù bianco di Mora Romagnola" e "Panna cotta allo squacquerone con ciliegie di Cesena intere cotte nel Sangiovese". In abbinamento i vini della Tenuta Amalia di Cesena.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Rapsodia di sapori

CNA Alimentare Emilia-Romagna

In mostra alcuni prodotti della nostra regione.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Campagna amica: la terra incontra il mare

AGRITURISMO IL GUFO E LA CIVETTA

L'agriturismo Il Gufo e la Civetta propone "Capriolo al profumo di bosco" e degustazione di "Erbe di campo in rollatina".

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

I sapori del territorio

LOCANDA GUELFO

Il Ristorante Locanda Guelfo propone la scelta di due primi piatti, "Cappellacci del Guelfo con guanciale di Mora Romagnola, salvia e sfumati al Brandy" e "Gnocchi di ricotta di pecora con pesto di piselli e croccante di prosciutto di Mora Romagnola".

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

I 5 sensi dell'estate

Degustazione guidata di prodotti bio del territorio con il coinvolgimento di tutti i sensi: udito, olfatto, gusto, vista e tatto. I visitatori possono "misurarsi" con la loro capacità di individuare profumi, sapori, colori e odori dei prodotti che nella stagione estiva ci circondano.

A cura di Confcommercio di Forlì e Ravenna in collaborazione con Fattorie Faggioli.

ore 20.45 - Torrioni della Rocca

I Laboratori del Gusto

BOLLICINE D'ITALIA

Alla scoperta dei vini spumanti d'eccellenza del Buon Paese

Attività didattica per conoscere il mondo del vino tramite il connubio di bollicine, vini bianchi, invitanti e ricercati stuzzichini.

ore 21.00 - MAF - Museo Archeologico "T. Aldini"

Visita guidata

STARE A TAVOLA NEL MONDO ANTICO

Attività gratuita con biglietto di ingresso al Museo € 4,00 Massimo 25 partecipanti (non è necessaria la prenotazione). Informazioni e prenotazioni: tel. 0543.748071 - cell. 335.1579262 - e-mail: info@maforlimpopoli.it

A cura di Fondazione RavennAntica

ore 21.00 - Piazzetta Berta e Rita

Dire Fare... Mangiare

A TAVOLA CON IL CONTADINO ROMAGNOLO

La cucina, il camino, il forno, la cantina: luoghi di preparazione, cottura, fruizione e conservazione del cibo nelle case contadine di una volta.

A cura dell'Associazione E Sdaz

VENERDÌ 26 GIUGNO

ore 18.00 - MAF - Museo Archeologico "T. Aldini"

Visita guidata al Museo Archeologico e a Casa Artusi

TESORI NASCOSTI A FORLIMPOPOLI

Tariffa: € 6,00 a partecipante
Massimo 25 partecipanti (prenotazione obbligatoria)
Informazioni e prenotazioni: tel. 0543.748071 - cell. 335.1579262 - e-mail: info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica e Casa Artusi

ore 19.00 - 20.00 - Corte di Casa Artusi

Exponiamoci Benvenuto 2015
Libri autori assaggi

Alberto Capatti *Storia della cucina italiana* (Tommasi, 2014). Introduce **Piero Meldini**

La storia della cucina è una parte imprescindibile della storia tout-court, non meno importante dell'economia o della politica. La tavola è stata lo specchio delle condizioni sociali, dalle carestie e penurie delle guerre, alle promesse di prosperità dell'Italia del boom economico. A metà tra il trattato di antropologia culturale e il compendio di storia della comunicazione gastronomica, con incursioni fino alle nuove frontiere digitali, Alberto Capatti propone un'opera adatta a tutti: appassionati, studiosi, semplici curiosi.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Unione di Comuni della Romagna Forlivese

L'Unione di Comuni della Romagna Forlivese propone "Appennino Forlivese c'è tanto da scoprire". La serata è a cura della Pro Loco di Meldola - San Colombano che presenta specialità di carne di Scottona.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Le Città dei Sapori

SOGLIANO AL RUBICONE

Formaggio di fossa di Sogliano e teglie di Montetiffi: degustazione di formaggio di fossa, esposizione di teglie e materiale turistico del territorio.

CARPENEDOLO

Per la prima volta alla Festa Artusiana "Il Malfacc de Carpenedol": la Pro Loco del paese bresciano presenterà il piatto tipico DE.C.O. abbinandolo al vino Lugana del Garda e alla torta secca DE.C.O.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Bertinoro... Tutti i colori dell'ospitalità

ANTICA PORTA

Il Ristorante L'Antica Porta propone "Tagliatelle al ragù bianco di coniglio" e "Stringhetti con Frico alla Romagnola".

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Cervia e il sale dolce

MIGLIO NAUTICO ZERO: IL SALE DI CERVIA E LE NOSTRE MATERIE PRIME

Presentazione, preparazione e degustazione di piatti realizzati con prodotti del territorio e sale dolce di Cervia.
A cura del Ristorante "Felix"

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Sapori d'Europa

LA CUINA A SILS

Degustazione di "Prosciutto con pane e pomodoro", "Polpette con seppie e piselli", "Vitello con funghi", "Baccalà con uva passa e pinoli", "Riso casseruola", "Frittelle di mele".

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Forlì-Cesena - Cuore buono d'Italia

SANDERRY RISTORANTE TENNIS
VILLA CARPENA

Sanderry Ristorante Tennis Villa Carpena propone "Lasagnetta al ragù bianco e salame al Pagadebit, asparagi nostrani e pecorino al Sale di Cervia" e "Crespellina tiepida con ricotta, albicocche e zabaione al Passito". In abbinamento i vini del Podere Nespoli.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Rapsodia di sapori

CNA Impresa Donna

In mostra prodotti alimentari di cinque regioni: Lazio, Puglia, Sicilia, Toscana ed Emilia-Romagna.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Campagna amica: la terra incontra il mare

AGRITURISMO IL GUFO E LA CIVETTA

L'Agriturismo Il Gufo e la Civetta propone "Tagliatelle al ragù di cinghiale" e degustazione di "Affettati misti con piadina".

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

I sapori del territorio

ASSOCIAZIONE CULTURALE SAN MARTEN
GELATERIA MASCAOBIO
PESCA IN FESTA

L'Associazione Culturale San Marten e la Gelateria Mascaobio di Forlimpopoli propongono "Tortelli alla pesca" e "Millefoglie alla pesca", accompagnati da un gelato al sapore di pesca.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

I 5 sensi dell'estate

Degustazione guidata di prodotti bio del territorio con il coinvolgimento di tutti i sensi: udito, olfatto, gusto, vista e tatto. I visitatori possono "misurarsi" con la loro capacità di individuare profumi, sapori, colori e odori dei prodotti che nella stagione estiva ci circondano.
A cura di Confcommercio di Forlì e Ravenna in collaborazione con Fattorie Faggioli

ore 20.45 - Torrioni della Rocca

I Laboratori del Gusto

BOLLICINE D'ITALIA

Alla scoperta dei vini spumanti d'eccellenza del Buon Paese

Attività didattica per conoscere il mondo del vino tramite il connubio di bollicine, vini bianchi, invitanti e ricercati stuzzichini.

ore 21.00- MAF - Museo Archeologico "T. Aldini"

Visita guidata

STARE A TAVOLA NEL MONDO ANTICO

Attività gratuita con biglietto di ingresso al Museo € 4,00. Massimo 25 partecipanti (non è necessaria la prenotazione)
Informazioni e prenotazioni: tel. 0543.748071 - cell. 335.1579262 - e-mail: info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica

ore 21.00 - Piazzetta Berta e Rita

Dire Fare... Mangiare

LA TRADIZIONE CONTADINA DEL MAIALE IN ROMAGNA

Serata di presentazione del libro ***Caro vecchio porco ti voglio bene - La tradizione del maiale in Romagna*** da parte dell'autore **Graziano Pozzetto**. Al termine vengono offerte ai presenti degustazioni di prodotti a tema.
A cura dell'Associazione Accademia Artusiana

ore 21.00 - Teatro G.Verdi

Anteprima dell'e-Book

VIE D'ACQUA E DI SAPORI

Tra immagini e suoni, un viaggio nel territorio romagnolo lungo fiumi, torrenti e canali, le cui tappe portano alla scoperta dei cibi creati da mani contadine con le materie prime delle aziende agricole locali. A corollario, un percorso fotografico sulla "metamorfosi" del cibo romagnolo. Il video è stato realizzato in collaborazione con l'associazione "Il Lavoro dei Contadini".

SABATO 27 GIUGNO

ore 15.00 - Sala della Pro Loco, Piazzale Paolucci de' Calboli 7

Convegno

INTELLETTUALI E IMPRENDITORI ITALIANI IN ARGENTINA: PISTE DI RICERCA

La Fondazione Italia Argentina - Emilio Rosetti intende indagare, toccando più tematiche correlate, l'apporto italiano ed europeo alla costruzione di uno Stato, l'Argentina, che solo a fine Ottocento riesce a consolidarsi dal punto di vista politico, economico e culturale. Ciò per mezzo non solo di un contributo in termini di risorse umane, ma anche grazie alla costruzione di saperi, sui quali si fonderà l'identità stessa dell'America Latina. Esempio paradigmatico ne è il forlimpopolese Emilio Rosetti (1829-1908), migrante intellettuale e caleidoscopico, che diverrà uno dei punti di riferimento imprescindibili per l'Argentina. Nella giornata del convegno è allestito un percorso di straordinarie immagini fotografiche e riproduzioni di documenti sull'emigrazione, presenti alla mostra "Romagnoli nel mondo".
Per informazioni: fondazione@fondazionerosetti.it

ore 17.00 - Chiesa dei Servi, Casa Artusi

XV ANNIVERSARIO DEL GEMELLAGGIO FRA FORLIMPOPOLI E VILLENEUVE-LOUBET

I Sindaci di Forlimpopoli e Villeneuve-Loubet, **Mauro Grandini** e **Lionnel Luca**, celebrano il quindicesimo anniversario del gemellaggio delle due città.

ore 18.00 - MAF - Museo Archeologico "T. Aldini"

Visita guidata al Museo Archeologico e a Casa Artusi

TESORI NASCOSTI A FORLIMPOPOLI

Tariffa: € 6,00 a partecipante
Massimo 25 partecipanti (prenotazione obbligatoria)
Informazioni e prenotazioni: info@maforlimpopoli.it
tel. 0543 748071 - cell. 335.1579262
A cura di Fondazione RavennAntica e Casa Artusi

ore 18.00 - MAF - Museo Archeologico "T. Aldini"

Laboratorio di mosaico

TESSERA DOPO TESSERA

Laboratorio € 3,00
Bimbi da 5 a11 anni. Massimo 25 partecipanti. Durata circa 1 ora
Informazioni e prenotazioni: tel. 0543.748071 - cell. 335.1579262 - e-mail: info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica

ore 19.00 - 20.00 - Corte di Casa Artusi

Exponiamoci Benvenuto 2015

Libri autori assaggi

Maria Pia Timo *Vespa Teresa* (LT Editore, 2015)
Introduce **Laila Tentoni**
Maria Pia Timo, attrice, comica e raccontastorie, volto noto al pubblico di Zelig per le sue interpretazione dei tipi femminili della carrellista, la badante, la disturbatrice telefonica, la Tata, è da tempo protagonista de La Vespa Teresa, un programma televisivo nel quale, a bordo della sua vespa, attraversa la Romagna alla ricerca dei piatti e dei sapori autentici. Li troverà nelle case delle tante, autentiche azdore che le aprono le porte e le mostrano i propri segreti culinari. Dopo alcune serie di trasmissioni di successo, arriva in libreria il libro che raccoglie e racconta con ironia il meglio delle cucine romagnole.

ore 20.00 - Chiesa del Monastero
"S. Giovanni Battista", Via Saffi 68

Incontro di presentazione della mostra

DALLA MIA VITA ALLA VOSTRA
"Dopo la poesia e la musica il gusto per la bellezza si esercita negli uomini sul cibo e sul vino" (d. Giussani)
Intervengono: **Mauro Grandini**, Sindaco di Forlimpopoli e **Gaetano La Manna**, Direttore Unità Operativa di Nefrologia, Dialisi e Trapianto Alma Mater Studiorum-Policlinico Universitario S. Orsola.
A seguire un brindisi per tutti i partecipanti.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Unione di Comuni della Romagna Forlivese

L'Unione di Comuni della Romagna Forlivese propone "Appennino Forlivese c'è tanto da scoprire". La serata è a cura del Mattarello di Santa Sofia che presenta le peculiarità del territorio.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Le Città dei Sapori

CARNIA GEMONA E DINTORNI
Vengono proposti alcuni di questi piatti tipici: "Frico con formaggio Montasio e patate su polenta gialla", "Coniglio di Arvenis arrotolato freddo con insalatina e ravanelli", "Frittata con ortaggi ed erbe degli orti di Gemona". A cura di "Unione cuochi F.V.G. - Ass. Progetto Quattro Stagioni".

CASTEL GOFFREDO
La storia del Tortello Amaro di Castel Goffredo è frutto di una sedimentazione e stratificazione territoriale orale della tradizione culinaria goffredese, vissuta nel tempo, attraverso una "storia di nonne e di mamme". Negli ultimi tempi il Tortello Amaro è uscito dal sacrario delle mura domestiche e approda quest'anno anche alla Festa Artusiana.
A cura della Pro Loco di Castel Goffredo.

STRADA VINI E SAPORI CITTA' CASTELLI CILIEGI E COMUNE DI ZOLA PREDOSA
Il gusto della tradizione: tigelle, mortadella, lasagne e... sorsi d'autore con Pignoletto e Lambrusco.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Bertinoro... Tutti i colori dell'ospitalità

CÀ DE BÈ
L'osteria - enoteca Cà de Bè propone "Crostini ai fegatini" e "Strozzapreti alle melanzane con ricottina fresca".

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Cervia e il sale dolce

CREARE COL SALE
Laboratorio creativo di manipolazione per sperimentare un uso alternativo del sale. Dalla pittura alla scultura adulti e bambini potranno dare forma alla propria fantasia partendo da un materiale inusuale come il sale di Cervia. A cura della Cooperativa "Atlantide"

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Sapori d'Europa

VILLENEUVE-LOUBET
La città francese - gemellata con Forlimpopoli - con il gruppo di signore del Comitato Feste Golose propone la Pesca Melba, secondo la ricetta originale di Escoffier.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Forlì-Cesena - Cuore buono d'Italia

OSTERIA ENOTECA LE MASCHERE
L'Osteria Enoteca Le Maschere propone "Tortino gratinato con erbette di campo" e "Garganelli con salsiccia romagnola, piselli e stridoli". In abbinamento i vini dell'Azienda Agricola Terra della Pieve e Condè.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Rapsodia di sapori

CNA Impresa Donna
In mostra prodotti alimentari di cinque regioni: Lazio, Puglia, Sicilia, Toscana ed Emilia-Romagna.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Campagna amica: la terra incontra il mare

LA TAVOLA DEI PESCATORI
Il meglio della tradizione a tavola con i prodotti a km zero più conosciuti nel mondo: il pesce dell'Adriatico,

rigorosamente pescato locale e fresco. Nella serata vengono proposti "Pesce fritto dell'Adriatico" e "Maccheroncini con le seppie".
A cura di Cooperativa Armatori e produttori della pesca di Cesenatico

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
I sapori del territorio
ASSOCIAZIONE CULTURALE SAN MARTEN
GELATERIA MASCAOBIO
PESCA IN FESTA
L'Associazione Culturale San Marten e la Gelateria Mascaobio di Forlimpopoli propongono "Tortelli alla pesca" e "Millefoglie alla pesca", accompagnati da un gelato al sapore di pesca.

ore 21.00 - MAF - Museo Archeologico "T. Aldini"
Visita guidata
STARE A TAVOLA NEL MONDO ANTICO
Attività gratuita con biglietto di ingresso al Museo € 4,00. Massimo 25 partecipanti (non è necessaria la prenotazione)
Informazioni e prenotazioni: tel. 0543.748071 - cell. 335.1579262 - e-mail: info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica

ore 21.00 - Piazzetta Berta e Rita
Dire Fare... Mangiare
LA PASTA IN FAMEJA
Degustazione gratuita di pasta condita. A cura dell'Associazione La Fameja de Bgonz, sodalizio enogastronomico e culturale romagnolo fondato nel 1972.

DOMENICA 28 GIUGNO

ore 18.00 - Corte di Casa Artusi
Incontri in Casa Artusi
CONFRONTO FRA NOCINI 2015
Incontro pubblico sul nocino tradizionale in Emilia-Romagna, intervengono rappresentanti dell'AIS Romagna, del Comune di Forlimpopoli, di Casa Artusi e dell'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli; una giuria composta da Sommelier AIS ed esperti degustatori di nocino valutano i cinque campioni arrivati in finale. Premi: Noce d'oro, d'argento e di bronzo e Premio Speciale 1° Nocino Romagnolo.

Ore 18.00 - MAF - Museo Archeologico "T. Aldini"
Visita guidata al Museo Archeologico e a Casa Artusi
TESORI NASCOSTI A FORLIMPOPOLI
Tariffa: € 6,00 a partecipante
Massimo 25 partecipanti (prenotazione obbligatoria)
Informazioni e prenotazioni: tel. 0543.748071 - cell. 335.1579262 - e-mail: info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica e Casa Artusi

ore 19.00 - 20.00 - Monastero S. Giovanni Battista
Exponiamoci Benvenuto 2015
Libri autori assaggi
Tommaso Lucchetti ***Le feste dello spirito*** (Ancona, Il Lavoro Editoriale, 2015)
Introduce **Antonio Tolo**
Sintesi di un decennale lavoro di ricerca, "Le feste dello spirito" è un'antologia di antiche tradizioni conviviali e rituali e ricette di monasteri e conventi che consente di cogliere fino in fondo l'insieme delle conoscenze e delle arti che regolavano la dispensa, la cucina e la mensa dei monaci, ma che influenzavano indirettamente tutta la comunità. Un sistema culturale, al tempo stesso materiale e intellettuale, al quale la nostra attuale cultura gastronomica è profondamente debitrice.

ore 19.30 - Ritrovo presso MAF
Museo Archeologico "T. Aldini"
Visita guidata
FORLIMPOPOLI DA ASSAGGIARE
Gustosa passeggiata alla scoperta dei principali monumenti della città con degustazione di prodotti tipici.
Tariffa: € 7,00 a partecipante
Massimo 25 partecipanti (prenotazione obbligatoria)
Informazioni e prenotazioni: tel. 0543.748071
e-mail: info@maforlimpopoli.it
A cura di Fondazione RavennAntica

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Unione di Comuni della Romagna Forlivese
L'Unione di Comuni della Romagna Forlivese propone "Appennino Forlivese c'è tanto da scoprire". La serata è a cura della Pro Loco di Galeata che presenta le peculiarità del territorio in particolare il "Tortello nella lastra" e il dolce tipico "La Mantovana".

ore 20.00 - Piazza P. Artusi
Le Città dei Sapori
CARNIA GEMONA E DINTORNI
Vengono proposti alcuni di questi piatti tipici: "Frico con formaggio Montasio e patate su polenta gialla",

"Coniglio di Arvenis arrotolato freddo con insalatina e ravanelli", "Frittata con ortaggi ed erbe degli orti di Gemona". A cura di "Unione cuochi F.V.G. - Ass. Progetto Quattro Stagioni"

CASTEL GOFFREDO

La storia del Tortello Amaro di Castel Goffredo, è frutto di una sedimentazione e stratificazione territoriale orale della tradizione culinaria goffredese, vissuta nel tempo, attraverso una "storia di nonne e di mamme". Negli ultimi tempi il Tortello Amaro è uscito dal sacrario delle mura domestiche e approda quest'anno anche alla Festa Artusiana.

A cura della Pro Loco di Castel Goffredo

STRADA VINI E SAPORI CITTA' CASTELLI CILIEGI E COMUNE DI ZOLA PREDOSA

Il gusto della tradizione: tigelle, mortadella, lasagne e... sorsi d'autore con Pignoletto e Lambrusco.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Bertinoro... Tutti i colori dell'ospitalità

AL COLLE

L'Agriturismo Al Colle propone "Arrosto di vitello" e "Paccheri di Gragnano al sugo di melanzane e pesto".

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Cervia e il sale dolce

MIGLIO NAUTICO ZERO: IL SALE DI CERVIA E LE NOSTRE MATERIE PRIME

Presentazione, preparazione e degustazione di piatti realizzati con prodotti del territorio e sale dolce di Cervia.

A cura del Ristorante "Felix"

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Sapori d'Europa

VILLENEUVE-LOUBET

La città francese - gemellata con Forlimpopoli - con il gruppo di signore del Comitato Feste Golose propone la Pesca Melba, secondo la ricetta originale di Escoffier.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Forlì-Cesena - Cuore buono d'Italia

LA VECIA CANTENA D'LA PRÉ

Il Ristorante La Vecia Cantena d'la Prè propone "Strozzapreti alla chitarra con noci, funghi e salsiccia" e "Panna cotta al croccante". In abbinamento i vini dell'Azienda Agricola Tenuta Castellaro.

Foto di Enrico Filippi - CameraChiara

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Campagna amica: la terra incontra il mare

LA TAVOLA DEI PESCATORI

Il meglio della tradizione a tavola con i prodotti a km zero più conosciuti nel mondo: il pesce dell'Adriatico, rigorosamente pescato locale e fresco. Nella serata vengono proposti "Pesce fritto dell'Adriatico" e "Maccheroncini con le seppie".

A cura di Cooperativa Armatori e produttori della pesca di Cesenatico

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

Rapsodia di sapori

CNA Impresa Donna

In mostra prodotti alimentari di cinque regioni: Lazio, Puglia, Sicilia, Toscana ed Emilia-Romagna.

ore 20.00 - Piazza P. Artusi

I sapori del territorio

COOPERATIVA SOCIALE ABBRACCIO VERDE

VECCHI SAPORI DI CAMPAGNA

La Cooperativa Sociale Abbraccio Verde propone un tris di minestre alle erbe spontanee. La serata è accompagnata dal gruppo musicale "Ciapa Cialdini" con aperitivo per tutti i presenti.

ore 21,00 - MAF - Museo Archeologico "T. Aldini"

Visita guidata

STARE A TAVOLA NEL MONDO ANTICO

Attività gratuita con biglietto di ingresso al Museo € 4,00

Massimo 25 partecipanti (non è necessaria la prenotazione)

Informazioni e prenotazioni: tel. 0543.748071

e-mail: info@maforlimpopoli.it

A cura di Fondazione RavennAntica

ore 21.00 - Piazzetta Berta e Rita

Dire Fare... Mangiare

BIODIVERSITÀ A KM 0

Conferenza sull'importanza della biodiversità, legata al territorio, al cibo (semi autoprodotti, varietà locali, biologico) e ai mestieri (tinture naturali a partire dagli scarti alimentari).

A cura dell'Associazione Soffi di Terra Aps

bennet
LE FORNACI
CENTRO COMMERCIALE
Piazzati al Centro
FORLIMPOPOLI (FC) - S.S. 9 VIA EMILIA
www.centrocommerciale-lefornaci.com

Foto di Enrico Filippi - CameraChiara

FestaArtusiana

cultura a tavola

Forlimpopoli
20-28 giugno 2015

il buono della Festa

Ristoranti in Festa

Allestiti in occasione della manifestazione

Ulteriori informazioni su www.festartusiana.it

OSTERIA FRATTI

Piazza Fratti

Obiettivo dell'Osteria Fratti è quello di far rivivere le atmosfere delle antiche osterie, di quei luoghi in cui ci si sentiva come a casa, perché si mangiavano piatti semplici ma succulenti, che potevano essere consumati velocemente e in cui si poteva bere un buon bicchiere di vino in compagnia, senza troppe pretese e pensieri. La corte della Rocca di Forlimpopoli è il luogo perfetto per rivivere queste sensazioni, gustare ottime ricette artusiane ed esclamare "oste... ho fame!".
Informazioni: tel. 0543.780011

I TORRIONI DEL GUSTO IL RISTORANTINO PANORAMICO DELLA FESTA

Rocca di Forlimpopoli

La Rocca di Forlimpopoli e i suoi torrioni tornano ad illuminarsi per accogliere tutti i "Pellegrini" di passaggio a Forlimpopoli per la XIX Edizione della Festa Artusiana. All'interno della Rocca edificata nel XIII secolo dal Cardinale Albornoz, i torrioni e i camminamenti ospitano l'Officina dei Sapori, il panoramico ristorantino, dove poter degustare, in un ambiente unico, raffinato, accogliente e tranquillo, preparazioni gastronomiche tipiche del territorio, ricette artusiane, salumi e formaggi locali di qualità, una selezione di vini tipici ed autoctoni di alcune delle migliori cantine ed aziende vitivinicole della Romagna.
A cura dell'Associazione Culturale Volare di Forlì
Informazioni: cell. 320.1121978
e-mail: acvolare@alice.it - sito: www.itorrionidelgusto.it

L'OSTERIA DELL'OROLOGIO

Torre dell'orologio - Piazza P. Artusi (Piazza Garibaldi)

Come ogni anno l'Osteria dell'Orologio si rinnova all'interno dell'esclusiva corte sotto la torre dell'Orologio di Forlimpopoli. Il nostro menù è ormai consolidato, chi ci conosce vuole rigustare e ritrovare quei sapori che sono da sempre la nostra caratteristica. Chi viene per la prima volta vuole mangiare bene, spendere il giusto e magari trovare un ambiente accogliente, cortese con un po' di sottofondo musicale. Per i più tecnologici abbiamo anche, gratuitamente, un accesso wi-fi ad internet. La nostra specialità, da sempre, è la fiorentina di qualità superiore, servita anche a peso e tagliata in presenza del cliente, accompagnata con un ricco menù alla carta, antipasti, sfiziosi piatti di carne rossa e bianca, piatti per bambini, patate al forno, verdure fresche, fragole al limone con panna, gelato al limone. Il tutto è accompagnato da pregiati vini delle nostre colline sia da tavola che di alta qualità. Il servizio è al tavolo con posateria da ristorante, non di carta.
Informazioni: cell. 348.3985246 (consigliata la prenotazione)

ELETTROMECCANICA ANGELINI s.r.l.
CENTRO AUTORIZZATO MOSA motosaldatrici
IMPIANTI ELETTRICI
INDUSTRIALI e TECNOLOGICI
PUBBLICA ILLUMINAZIONE
IMPIANTI FOTOVOLTAICI
RIAVVOLGIMENTO MOTORI
Affiliato Enel.si Punto Enel Green Power
47034 FORLIMPOPOLI (FC) - Via dell'Artigiano, 31
Tel. 0543.743481 - Fax 0543.471175

Tel 0543.743481
Fax 0543.471175
NOLEGGIO GIORNALIERO E A LUNGO TERMINE DI AUTOVEICOLI, AUTOPIATTAFORME E IMBARCAZIONI
47034 Forlimpopoli (FC) - Via dell'Artigiano, 31
ALL RENT NOLEGGI
www.all-rent.it - E-mail: info@all-rent.it

HOSTARIA DEL PELLEGRINO

Piazzale Paolucci

Una atmosfera ideale per chi vuole cenare all'aperto, godendosi la bellissima vista della Rocca mentre si riscoprono sapori della tradizione attraverso piatti semplici e gustosi, realizzati con prodotti genuini delle nostre terre. L'Hostaria è la soluzione ideale anche per chi desidera sostare brevemente, mangiando una bruschetta o un tagliere con affettati, formaggi e marmellate, per poi godersi al meglio le numerose attrattive della Festa. Il ristoro è organizzato dalla Pro Loco di Forlimpopoli.
Informazioni e prenotazioni: cell. 339.1919203

VIZI E SFIZI DELLE MARIETTE

Piazza della Marietta (Piazza Pompilio)

Il piacere di riscoprire i sapori di una volta alla minestroteca e piadineria delle Mariette: la pasta rigorosamente fatta a mano, un secondo sfizioso composto da tanti bocconcini tratti da "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", la piadina calda delle Mariette, i dolci della nonna e di Pellegrino Artusi abbinati ad ottimi vini per deliziare i palati più esigenti. A cura dell'Associazione delle Mariette
Informazioni: cell. 347.1911515 (Non si accettano prenotazioni)

OSTERIA D'LA CAVEJA

Piazza della Marietta (Piazza Pompilio)

Alessandro, Nicola e il cuoco Piero vi aspettano, in una Forlimpopoli in festa, per deliziarvi con menù giornalieri caratterizzati dalla freschezza e genuinità dei prodotti di aziende bio locali e dalla creatività dei piatti, innovativi e tradizionali al tempo stesso. Menù degustazione per i più curiosi che possono scoprire una nuova visione della cucina di Pellegrino Artusi, con proposte sia di carne sia vegetariane. Accompagnano il tutto ottimi vini rossi, bianchi e bollicine o birre artigianali accuratamente scelte. A cura dell'Associazione "I Meandri del fiume Ronco" che, in occasione della Festa Artusiana, unisce la sua passione per il territorio al piacere della buona cucina.
Informazioni e prenotazioni: cell. 349.3301284

RIFUGIO BIANCANEVE

Piazza della Marietta (Piazza Pompilio)

Dalla cima più alta dell'appennino Tosco - Romagnolo, il rifugio Biancaneve propone piatti tipici con pasta fatta a mano, funghi porcini fritti, salumi e formaggi.
Informazioni e prenotazioni: tel. 0543.906659
sito: www.rifugiobiancaneve.com

ZENZERO CANDITO BISCOTTERIA NATURALE

Piazza della Marietta (Piazza Pompilio)

Produciamo biscotti dolci e salati fatti a mano, muffins, torte, pani speciali con ingredienti da agricoltura biologica. Abbiamo creato una vasta scelta di prodotti da forno adatti anche all'alimentazione vegan e salutista e/o per chi ha intolleranze alimentari; utilizziamo solo farine di grani antichi integrali e semi-integrali (no OGM). La nostra filosofia promuove la cultura del cibo sano, locale e sostenibile, perciò lavoriamo in sinergia con aziende agricole biologiche del nostro territorio e ove non possibile con piccole aziende agricole biologiche italiane. Informazioni: tel. 0546.71871
e-mail: info@zenzerocandito.biz
sito: www.zenzerocandito.biz

BIRRIFICIO LA MATA

Piazza della Marietta (Piazza Pompilio)

Mescita di birra artigianale di produzione agricola, a km zero. Birrificio La Mata è l'unico birrificio agricolo in Romagna, la birra prodotta è il frutto di una filiera che parte e si conclude nell'azienda stessa, in quanto le materie prime vengono prodotte in loco e l'energia elettrica utilizzata deriva da un impianto fotovoltaico. Birra non filtrata e non pastorizzata. Non contiene additivi, coloranti, conservanti. Le birre: Dora, Mora, Lova, MyAle, Amarty, 100%, Fior di Pesco. Si possono inoltre degustare salumi e formaggi delle aziende agricole del territorio. Informazioni: cell. 347.4574624 sito: www.birrificiolamata.it

MAZAPÉGUL

Piazza della Marietta (Piazza Pompilio)

Mazapégul Birrificio di Romagna è ancora una volta pronto a stupire. Dopo l'incredibile presentazione dello scorso anno, il Team del Mazapégul ha deciso di farla grossa. Quattro birre alla spina: le storiche Millemosche e Hesperia, la premiatissima Balè Burdeli e l'ultima arrivata, in edizione limitata, un omaggio ai mondiali di calcio di Italia 90... saranno Notti Magiche. Gli amici del Forno Castellucci, sono pronti ad accompagnarci in un giro panoramico di sapori romagnoli con le loro focacce farcite, realizzate in esclusiva per il Mazapégul.Informazioni: cell. 339.1346856

LA TIGELLINA

Piazza della Marietta (Piazza Pompilio)

La Tigellina si propone nel panorama delle principali fiere nazionali per far conoscere i prodotti dell'Appennino Modenese, quali tigelle (crescentine) e berlenghi. Acqua, farina e sale sono le materie prime per la riuscita di prodotti storici che hanno caratterizzato il nostro appennino nel corso dei decenni. Verranno utilizzati inoltre come condimento tra i più importanti prodotti della nostra zona, come: Parmigiano Reggiano, lardo, Prosciutto di Parma, Salame Felino, mortadella IGP. Tutto questo potrà essere accompagnato da un buon bicchiere di Lambrusco. Il concept de La Tigellina si avvicina alle regole dell'eco-sostenibilità: taglieri di cartone, allestimento... tutto con carta riciclata.

BERTOZZI SOCIETÀ AGRICOLA

Piazza della Marietta (Piazza Pompilio)

La società agricola Bertozzi nasce negli anni settanta, come allevamento di bovini da carne. L'azienda nel tempo è mutata, ora non si occupa più solo di bestiame ma ha aperto le sue porte a tutti coloro che sono interessati a conoscere la provenienza di quello che mangiano, la vita in fattoria e gli animali che la compongono. Nuovi progetti sono stati avviati negli ultimi anni tra i quali uno spaccio aziendale ed il riconoscimento di fattoria didattica. Presso lo spaccio aziendale è possibile acquistare la nostra carne a km 0 e durante la Festa Artusiana è possibile acquistare i nostri prodotti stagionati,

OROGEL fresco
SAPORE D'ITALIA

OROGEL FRESCO.
TUTTO IL SAPORE DELLA QUALITÁ ITALIANA, IN UN SOLO GRUPPO.

Orogel, una delle principali società italiane, opera a 360° nel settore agro-alimentare. La sua base aziendale comprende soci produttori (specializzati nella coltivazione e lavorazione di frutta e verdura), strutture di lavorazione e marketing e il principale operatore italiano nel settore degli alimenti surgelati. Orogel è presente nelle regioni italiane più vocate alla produzione di ortofrutta, per portarvi tutto il gusto italiano.

Via Emilia, 3800 - 47020 Longiano (FC) - Italy
Tel. (+39) 0547.651811 fax (+39)0547.651809 - www.orogelfresco.it

salsiccia, salame, coppa e pancetta, avendo anche la possibilità di prenotare la vostra cena.
Informazioni: cell. 347.0719375
e-mail: soc.agricolabertozzi@libero.it
sito: www.agricolabertozzi.it

MANGIAR BIO-FELICE

Via Chilometrozero (Via Sendi)

Liberati dalle mafie con gusto. Liberati dai pesticidi che inquinano la terra e dalle organizzazioni criminali che inquinano la democrazia. I migliori e più sostenibili, rigorosamente biologici e biodinamici, fra i prodotti, le vivande e i vini della tradizione romagnola proposti dai produttori locali del Mercato Biologico Itinerante Artusiano e dalle Cooperative delle terre confiscate alle mafie (Libera Terra). A cura di Associazione Barcobaleno (Forlimpopoli), Prober Soc. Coop. (Regione Emilia-Romagna), Associazione Antichi Sapori e Vecchi Mestieri di Romagna (Meldola)
Informazioni e prenotazioni: cell. 340.9716539

RISTORANTINO MAGNASSÒ

Via Chilometrozero (Via Sendi, 42)

Locale esclusivo che offre menù fissi con ricette di grandi chef italiani e piatti della cucina tradizionale, abilmente rielaborati per soddisfare i palati più esigenti. A cura dell'Associazione Centro Giovanile Andrea di Forlimpopoli
Informazioni e prenotazioni: cell. 331.8815693
sito: www.magnasso.it

E GÒZ - SAPORI E INSULTI ROMAGNOLI

Piazzetta delle Staffette Partigiane

Vino, salumi, formaggi e... insulti. La tradizione delle osterie di una volta. Chi non è di spirito stia a casa sua. Attenzione alla mano morta.
Informazioni: e-mail: egoz.forlimpopoli@gmail.com

NON SOLO FRUTTA

Via delle Cose Diverse (Via Saffi)

Ogni sera proponiamo piatti di frutta fresca, cocomero e macedonie scegliendo giornalmente prodotti freschi, genuini e di qualità, dando preferenza quando possibile a prodotti locali a km 0.
Informazioni: cell. 340.3013636 - 393.3278997

L'ARROSTICINO ABRUZZESE

Via delle Cose Diverse (Via Saffi)

Gli arrosticini abruzzesi, formati da pezzettini di carne (ovino adulto), infilati in uno stecco di legno, sono cotti rigorosamente sulla brace, così come vuole la tradizione abruzzese. A cura di Cianfrone Nicola Domenico, azienda abruzzese di Mozzagrogna (CH)
Informazioni: cell. 328.5912244

BIRRIFICIO ARTIGIANALE VECCHIO BIRRAIO

Via delle Cose Diverse (Via Saffi)

Il birrificio propone le proprie birre in 5 diverse ricette. Pils: chiara, leggera single malt. Weizen: la velata nata dall'incontro di 2 cereali maltati, torbida e dissetante. Red Ale: doppio malto amabile, dal cuore rubino. Strong Ale: corposa doppio malto, dal cuore ambrato, fruttata e muscolosa. Imperial Stout: la nuova nera, elegante dalla grande personalità.
Informazioni: cell. 328.3643443

APOFRUIT

LA FRESCHINERIA

Via Ghinozzi

La Freschineria: stessa storia, stesso posto, stesso bar. Nel lontano 2006 Marino del Bar Sport benediceva questo chiosco di legno costruito tra la via Emilia e il West, l'Italia vinceva il mondiale e i ragazzi della Fresca non avevano paura di fare tardi. 9 anni più tardi, qualcuno di loro è diventato padre e qualcun altro ha pure imparato a fare i cocktail: il vero Mojito Hemingway lo trovate solo qui.

L'OSTERIA DEI 25 ANNI

Via Ghinozzi

La Condotta Slow Food di Forlì porta alla Festa Artusiana "La Guida delle Osterie d'Italia", arrivata a 25 anni di vita, attraverso una selezione delle Osterie dell'Emilia-Romagna. Ogni sera l'Osteria dei 25 anni ospita una osteria con un menù del proprio territorio. Osterie d'Italia è la pubblicazione che ha guidato e guida ancora gli italiani consigliando loro quei luoghi del cibo dove ancora è possibile mangiare cibi e prodotti tipici. Un successo editoriale a prova della serietà e della professionalità dei ristoranti censiti e testati ogni anno dai selezionatori Slow Food.
Informazioni e prenotazioni: cell. 348.7014583
e-mail: slowfoodforli@gmail.com

RISTORANTE QUELLO CHE PASSA IL CONVENTO

Via delle Cose Diverse (Via Saffi, 68 presso il Monastero delle Monache Agostiniane)

Piatti della tradizione romagnola e della cucina semplice dei monasteri, realizzati con particolare attenzione alla scelta dei prodotti: verdure e frutta di stagione; salumi e carni locali. Dolci di produzione propria. Biscotti e liquori realizzati con antiche ricette tramandate dai monasteri. Spazio bimbi gestito da "Allegri birichini".

RISTORANTE A CA' DE PRIT

Giardino San Rufillo

Nella cornice della Basilica di San Rufillo, la via intitolata a Pellegrino Artusi ospita il ristorante "A ca' de' prit" che, ricordando il caro Artusi, vuole deliziare il vostro palato con piatti della tradizione e divertimento per i più piccoli. Come per incanto una vela bianca e un ampio giardino fanno da cornice a intrattenimenti con musica, giochi, laboratori e magia. Uno spazio ideale per far giocare i bambini, sotto la supervisione di animatori. I genitori sono liberi di godersi una piacevole serata. Il menù propone antipasti, primi, secondi di carne o di pesce a seconda delle serate, senza dimenticarsi mai del gusto e della genuinità dei prodotti sempre garantiti a km 0. Menù e piatti sempre freschi da gustare con la compagnia e la gentilezza dei volontari, che da oltre 7 anni si occupano della gestione del ristorante e che dall'anno scorso hanno dato vita ad un'associazione di volontariato denominata "Francesco Lago". Il ricavato della Festa Artusiana verrà interamente devoluto per iniziative umanitarie e benefiche. In collaborazione con il Gruppo Scout di Forlimpopoli.
Informazioni e prenotazioni: cell. 338.5328013

E CURTIL AD TIGLIO E D'LA VILMA E CHI BURDEL DEI CORSI

Via Zampeschi, 7 (Cortile del Palazzo Mazzoni-Righini)

L'accostamento delle due regioni Romagna e Toscana mette in risalto la qualità dei prodotti biologici di base

Viocar S.p.A. forlimpopoli
Sede Legale:
47034 Forlimpopoli (FC) - Via Duca D'Aosta, 44
Sedi secondarie:
47034 Forlimpopoli (FC) - Via Emilia per Cesena, 1123
47032 Bertinoro Panighina (FC) - Via Consolare, 2952
tel. 0543 449030 - fax 0543 449058
Concessionaria SCANIA veicoli industriali

(carne e salumi) provenienti da aziende agricole locali, trasformate secondo i consigli di Pellegrino Artusi.
A cura del Caffè dei Corsi di Forlì
Informazioni: cell. 349.2602579 - 348.5638258

LA SARAGHINA DEL VICOLO MORTO

Vicolo Morto

Borgia, Max e Fede, il Toro e Simo tornano alla Festa Artusiana con un'osteria di pesce, impostata nel segno della tradizione marinara adriatica e con qualche proposta del ricettario Artusiano. I "quasi giovani" uniscono le decennali esperienze forlivesi (wine-bar Foro Boario, Osteria Don Abbondio, Ristorante L'Arquebuse, Podere La Berta) nel campo dell'enogastronomia con l'obiettivo di offrire un'originale proposta alternativa, composta da un mix di alta qualità di materie prime e da un'atmosfera allegra e rilassante nel suggestivo scorcio del cortile del vicolo Morto.
Informazioni: cell. 393.0692019 - 348.4116440

TRATTORIA CASA DELLE AIE

Via Vecchiazzani - Giardino Scuola De Amicis

Alla Trattoria Casa delle Aie, conosciuta dal Cervesi e dai tanti turisti che arrivano sulla costa attratti anche dal buon cibo, da sempre si mangia come si parla: romagnolo. Con una cucina di sostanza, legata alla tradizione, il locale esiste dal 1966 all'interno di un edificio storico del 1700 adibito alla raccolta e alla lavorazione delle Pigne: per l'appunto la mitica Casa delle Aie, che un tempo, quando la pineta era grande e il lavoro dei pignaroli indispensabile all'economia dolciaria, era nascosta in mezzo al verde. Per la prima volta alla festa Artusiana, la famiglia Battistini, tornata alla gestione della Casa, propone preparazioni semplici e apprezzate come cappelletti, tagliatelle e strozzapreti, naturalmente fatti a mano, con saporito ragù e formaggio di fossa. Non mancano il tipico salame nostrano cotto alla griglia e le gustose patate a spicchi. Piadina calda e fragrante. Non occorre prenotare.
Informazioni: cell. 338.1539838

LOCANDA FIFÌ

Via Vecchiazzani - Giardino scuola De Amicis

In un ambiente ricercato, a lume di candela, riservato e accogliente, si possono gustare piatti semplici, genuini e saporiti. In menù il tagliere dell'amicizia con affettati d'eccellenza e formaggi ricercati. Si possono gustare inoltre i crostini misti con i fegatini oltre a piatti della tradizione come tortelli e tagliatelline, fino ai dolci (panna cotta e zuppa inglese); il tutto rigorosamente di propria produzione. La Locanda propone una vasta selezione dei migliori vini del territorio e di birre artigianali e tanta cordialità.
Informazioni: cell. 338.1176509

RISTORANTE CANARIO

Via Vecchiazzani - Giardino scuola De Amicis

Ristorante Canario 78 alla Festa Artusiana propone ricette classiche e ricette tratte dall'omonimo ricettario, tra cui il gran fritto di mare (baccalà fritto, anelli di totano e *zucchini fritti* - Ric. n 188), e *tonno in gardella* (Ric. n. 474). In abbinamento ai piatti i migliori vini del territorio e la nostra birra artigianale.
Informazioni: tel. 0543.780011

USTARÌ DLA BOTA

Via delle Cose Diverse (Piazzetta del Forno - Via Oberdan)

L'Ustarì dla bota rinnova anche nel 2015 l'entusiasmo che gli scorsi anni le ha permesso di contraddistinguersi sulla realtà della ormai più che blasonata Festa Artusiana. L'offerta gastronomica è molto varia e articolata pur mantenendo la semplicità che la caratterizza per accostamento di gusti e sapori. Pasta fatta a mano, tirata al mattarello; carne e pesce godono dei migliori accostamenti enologici, dolci fatti tutti in giornata dallo chef. In uno spazio intimo, ricercato, accogliente ed anche giovanile Clara e Filippo, insieme ad un caldo gruppo di amici, vi aspettano per deliziare i vostri palati. Per rendere il tutto ancora più speciale in alcune serate sarà presente lo chef Marco Mami, titolare dell'Osteria Da Marco di Via Zanetti di Galeata.
Informazioni: cell. 344.0298423 - 347.5840366

CAFFÈ CASA MALTONI

Via delle Cose Diverse (Via Oberdan)

Offerta di caffè mono origine huehuetenango del Guatemala, Presidio Slow Food.

LA PANNOCCHIA

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)

La Pannocchia ristorante pizzeria e crostineria presenta "il panino da passeggio del Passatore", con prosciutto al forno aromatizzato con rami di ciliegio e

pomodoro a fette con insalatina. Offriamo inoltre panino con la norcineria di eccellenza, salame di cinghiale, mortadella di cinghiale, prosciutto di cinghiale, da gustare con un buon bicchiere di Sangiovese.
Informazioni: cell. 392.9950499

SALUMIFICIO DEL FUMAIOLO

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)

Il Salumificio del Fumaiolo, attraverso la scelta dell'artigianalità, ha sposato i ritmi lenti di produzione e i prodotti migliori di un territorio ancora integro, ricco di suggestioni e tradizioni per donare buoni sapori, leggerezza e gusto. Mettendo al primo posto la garanzia della qualità dei prodotti e la tracciabilità degli ingredienti, crea i migliori piatti e tiene viva la migliore tradizione, nel rispetto dei sapori di un tempo, donando cibi genuini che fanno cultura.
Informazioni: tel. 0543.310380
sito: www.salumificiodelfumaiolo.it

IL PANZEROTTO PUGLIESE

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)

Il "panzerotto" tipico della tradizione pugliese è un prodotto semplice ma molto gustoso: si presenta come un grosso tortellone di impasto simile alla pizza, farcito con mozzarella, prosciutto e pomodoro, e poi fritto. La composizione del prodotto e la tecnica di frittura impediscono al panzerotto di assorbire l'olio, risultando, così, leggero e digeribile. Si consuma senza posate (da mordere) in piedi o a passeggio e si abbina a un bicchiere di Negroamaro del Salento o ad un Primitivo di Manduria, oltre alla classica birra. A cura della Pro Loco di Fratta Terme
Informazioni: cell. 347.7058182

TAGLIATELLERIA ROMAGNOLA

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)

L'ospitalità della Romagna, i piatti della tradizione, l'alta qualità degli ingredienti per godere del piacere di stare a tavola insieme. Regina della tavola la tagliatella, tirata al mattarello dalle nostre Azdore sul posto e cucinata con maestria come da ricetta dell'Artusi, con il prosciutto, o gustata con i porcini o le vongole. Bistecca alla fiorentina e tagliata al sale di Cervia e rosmarino cotte a vista sulla grande griglia. Carne di manzo di prima qualità e verdure da agricoltura biologica. Selezione di vini romagnoli della Tenuta Diavoletto di Bertinoro e dell'Azienda agricola Ballardini. A cura dell'Azienda Selvi Maurizio di Rocca San Casciano
Informazioni e prenotazioni: cell. 335.5613411

LO SPIEDO DEL CONTADINO

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)

Allo Spiedo del Contadino la tradizione romagnola non è solo un richiamo al passato ma è viva e si perpetua ogni giorno, perché il piacere di mangiare sano e con gusto è più che mai attuale. Si propongono materie prime della migliore qualità come le carni dell'allevamento Sternini di Dovadola. E poiché mangiar bene è un piacere che deve soddisfare gli occhi e il palato, gustate i ciccioli preparati sul posto nelle serate a tema, e riscoprite le ricette semplici e intramontabili dell'Artusi, dalla focaccia con i ciccioli, ai crostini coi fegatini, ai deliziosi contorni per accompagnare il ricco spiedo a legna: spalla e coppa di maiale con alloro e salvia, fegatini, porchetta, costolette, salsiccia. Il tutto da gustare con gli ottimi vini della Tenuta Diavoletto di Bertinoro e dell'Azienda agricola Ballardini. A cura dell'Azienda Selvi Maurizio di Rocca San Casciano.
Informazioni e prenotazioni: cell. 335.5613411

CNA
Forlì-Cesena
Turismo e Commercio

I MATTI ANNI 30

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)

"I matti anni 30'" nasce a Predappio e si propone in tutta la Romagna. Le specialità sono le bruschette e la cucina romagnola. Piatti tipici che rispettano le tradizioni del nostro territorio. Una cucina povera ma allo stesso tempo ricca di sapori che vi faranno tornare ai ricordi di un tempo. Uniche e originali le bruschette, tipica e gustosa la cucina.

FORLIMPOPOLI CALCIO 1928 e ANITA IN CITTÀ

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)

La società Forlimpopoli Calcio1928 promuove un autofinanziamento delle proprie attività sociali con la presenza di due spazi all'interno della Festa Artusiana. Si propongono pesce dell'Adriatico con ricette tradizionali del territorio (risotto alla marinara, fritto misto, calamari in carta da forno) oppure primi che nascono dal tagliere con la sfoglia tirata al mattarello e si sposano coi prodotti di stagione tra sughi classici e altri più originali. Informazioni e prenotazioni: cell. 328.0313216 - 348.9118673 - sito: www.forlimpopolicalcio.it

PIADINA E DINTORNI

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)

Propone un'offerta gastronomica alternativa e veloce, puntando sulla qualità dei prodotti e sulla tradizione romagnola. Alla piadina farcita a piacere e all'immancabile piadina fritta si affiancano le battilarde di piadina, salumi e formaggi. A completamento si propone una selezione di grandi vini romagnoli.
Informazioni: cell. 347.9350074

NEW FANTASY E LE MINESTRE DELLA NONNA

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)

Da venti anni nel settore della ristorazione, la Pizzeria New Fantasy "non è solo pizza": primi piatti con pasta fresca di nostra produzione, taglieri e battilarde sfiziose, dolci fatti in casa. Informazioni: www.happycatering.org

OSTERIA I TRE FAGGI

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)

Gli affettati, il ragù, le grigliate, l'arrosto... antichi sapori che fanno tornare indietro nel tempo. Un tuffo nel passato con le "mitiche" Caramelle, cavallo di battaglia di un ristorante che fu, e la fiorentina di "Razza Romagnola" il Magnifico. Le paste fatte a mano e i meravigliosi dolci sono di stretta osservanza artusiana. Essendo la Mora e il Bovino razze autoctone di limitata produzione è graditissima la prenotazione.
Informazioni e prenotazioni: borderlineristobar@gmail.com

RISTORANTE CHIANINA BURGER E FIORENTINA

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)

Il ristorante Chianina Burger & Fiorentina propone piatti a base di carni bovine certificate "IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale". Al ristorante Chianina Burger & Fiorentina potrete gustare, tutte le sere, l'unica bistecca alla fiorentina di Chianina certificata IGP, la squisita tagliata di Chianina, e il mitico hamburger di Chianina, ma anche gli ottimi strozzapreti al ragù di Chianina e un fresco carpaccio di Chianina. Venite a provare la nostra nuova tartare Tricolore di Chianina con ricotta fresca e julienne di sedano. Prenotazioni tavoli solo entro le 19.30. Informazioni e prenotazioni:
cell. 327.6706097 - 0546.46294

UniCredit

OSTERIA DEL CAVALLO

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)

Profumi intensi, gusto importante. Si tratta di una cucina specializzata nella preparazione di carne di cavallo, con possibilità di degustare diversi piatti prelibati. Se nella comitiva un ospite non gradisce carne di cavallo, l'oste ha a disposizione altre tipologie di carne certificata biologica di animali allevati.
Informazioni e prenotazioni: cell. 340.7069500
0543.740400

BIRRERIA ARTUSIANA

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)

Se cercate divertimento, cordialità, professionalità e un posto dove sbollire il calore accumulato in una calda giornata estiva, all'ombra, con davanti un buon boccale di birra fresca o magari un ottimo cocktail ghiacciato, la Birreria Artusiana è quello che state cercando. Qui potrete trovare oltre 15 tipi diversi di birra alla spina o in bottiglia bionde, rosse, nere, crude dei migliori birrifici Romagnoli (Birrificio Valsenio e Cajun) che ogni anno propongo novità per stuzzicare le vostre e nostre papille gustative, oltre a i migliori cocktail rivisitati con frutta fresca. Il nostro motto è sempre stato "la Qualità prima di tutto e di tutti", con prezzi congrui alla situazione. Venite a trovarci, non ve ne pentirete. Informazioni: cell. 346.6623688

FUORI DI ZUCCA
FRUTTA, VERDURA... E NON SOLO

Via di Tutte le Salse (Piazza Trieste)

Cortesia, simpatia, e bontà: un mix presente nelle nostre dolci macedonie e negli sfiziosi spiedini di frutta fresca da gustare passeggiando, nelle patate arrosto che potete aromatizzare scegliendo tra le nostre spezie, gustando fresche e naturali centrifughe di frutta e verdura o sorseggiare una caliente sangria in compagnia di due tipe davvero "fuori di zucca".
Informazioni: cell. 347.7647311 - 339.5079378

RISTORANTE ARGENTINO
BUENOS AIRES

Via Diaz (Giardino Ugo La Malfa)

Asado cotto alla brace, churrasco (controfiletto argentino), paella di pesce argentina e sangria accompagnate dalla tipica ospitalità argentina. A cura della ditta Gladys Marcelina di Arese (MI)
Informazioni: cell. 349.6640217

BAR TOCORORO

Via Diaz (Giardino Ugo La Malfa)

Dopo una lunga passeggiata è giusto sedersi comodamente sorseggiando un ottimo Moijto ascoltando in sottofondo musica caraibica. Con la novità del Moijto ispirato ad Artusi. A cura dell'Associazione Cuba 98
Informazioni: cell. 347.2685045

DAL 1975 COOPERIAMO PER IL LAVORO
40°
FORMULA
Servizi

I Ristoratori di Forlimpopoli

RISTORANTE ANNA

Viale Matteotti, 13

È il ristorante più antico di Forlimpopoli. Unica gestione dal 1968, il Ristorante Anna continua una riuscita storia di ristorazione che è anche la storia di un'intera famiglia da quattro generazioni. Per tutta la durata della Festa il ristorante suggerisce alcuni piatti tipici elaborati seguendo le ricette dell'Artusi oltre al classico menù alla carta, secondo la reperibilità delle materie prime e la creatività del cuoco. Sono inoltre proposti affettati di altissima qualità accompagnati da una selezione dei migliori vini italiani serviti al calice.
Aperto a pranzo e cena.
Informazioni: tel. 0543.741330 - cell. 347.8147013
sito: www.ristoranteanna.net

RISTORANTE PIZZERIA DOMUS

Via E. Fermi, 2

Il ristorante si trova lungo l'antica via Emilia a pochi passi dal centro storico e offre la possibilità di cenare all'aperto o in un locale climatizzato. Nell'ampio menù, oltre ai piatti della cucina tipica romagnola di carne o pesce, si possono degustare sempre, non solo durante la festa, anche piatti elaborati seguendo le ricette tratte dal manuale di Pellegrino Artusi, che si possono scegliere liberamente alla carta. Aperto tutti i giorni dalle 18 alle 2 del mattino (il venerdì il locale chiude alle 3, il sabato alle 4).
Informazioni: tel. 0543.740294

IL GIARDINO DEL BUONGUSTAIO ROSTICCERIA L'ANGOLO DEL BUONGUSTAIO

Via Duca d'Aosta, 82

Metti un posto tranquillo, aggiungi la cordialità del personale, un pizzico di creatività, mescola il tutto con materie prime di buona qualità ed infine accompagna la ricetta con una birra agricola. Questi sono gli ingredienti che noi utilizziamo per farvi trascorrere al meglio le serate dedicate a Pellegrino Artusi.
Informazioni: tel. 0543.741574 (dalle 9.00 alle 15.00)

ALLESTIMENTI
PubbliFest
Via Luigi Galvani, 13/b 47100 Forlì
tel 0543.722773 fax. 0543.796288
www.pubblifest.com - info@pubblifest.com

LOCANDA ALLA MANO

Via della Repubblica, 16/b

In Locanda non esiste un menù costante, ogni giorno varia perché, in base alle spese quotidiane, si impostano le portate della giornata che sono pochissime, ma curate con amore e visionabili ogni giorno sul sito. La cucina parte dalla scelta di materie prime di qualità, dando preferenza ai prodotti stagionali della nostra terra e del nostro mare, con fantasia, semplicità e delicatezza. Durante la Festa Artusiana è proposto un menù che trae suggerimento dalle ricette di Pellegrino Artusi. Per i vini, una bella selezione di etichette con particolare attenzione alla Romagna, ma anche interessanti metodi classici e bianchi nazionali, ed una accurata selezione di birre artigianali. Il locale è accogliente e familiare e, se il tempo lo permette, si può cenare anche in un cortiletto esterno. La locanda è aperta: a pranzo dal martedì al venerdì e, a cena tutti i giorni tranne domenica e lunedì. Informazioni: tel. 0543.747108 - e-mail: info@locandaallamano.it
sito: www.locandaallamano.it

RISTORANTE CASA ARTUSI

Via Costa, 31

Durante la Festa il Ristorante Casa Artusi è aperto tutte le sere dalle 19 anche nell'affascinante spazio all'aperto all'interno della corte. Andrea Banfi, Jamila Khaled e Franco Casalboni propongono una serie di menù appositamente pensati per gli eventi in programma a Casa Artusi: una cucina all'insegna della tradizione e del territorio che fa riferimento al ricettario di Pellegrino Artusi. L'Osteria, situata nella Cantina di Casa Artusi, è aperta tutte le sere fino a tardi e propone una grande selezione di vini al calice e in bottiglia e un buffet libero, comprendente formaggi e salumi del territorio, pane, piadine, dolci di produzione della cucina e molto altro. Informazioni: tel. 0543.748049 (consigliata la prenotazione)

UN PUNTO MACROBIOTICO

Piazzale Aldo Moro, 3

Ogni sera zuppa e piatto misto a base di cereali, legumi e verdure locali e di stagione; specialità vegetariane e di pesce fresco dell'Adriatico; pasta al mattarello da grani antichi, pizza e dolci a lievitazione naturale, sorbetti al malto di riso e bevande di qualità. Ogni alimento utilizzato e proposto è contraddistinto dall'etichetta trasparente pianesiana che ne certifica la qualità, in quanto questo modello di etichettatura (ideato dal prof. Mario Pianesi), in aggiunta alle informazioni previste dalla normativa vigente, riporta tutte le informazioni sull'origine e le caratteristiche di ogni prodotto ed alcune importanti informazioni sul suo impatto ambientale descrivendone. Lo sviluppo sostenibile inizia a tavola. Ristoro organizzato dal Circolo Culturale Un Punto Macrobiotico di Forlimpopoli. Saletta interna in caso di pioggia.
Informazioni: tel. 0543.740719

LA IGLESIA MEXICANA

Via Sendi, 8

Un locale suggestivo in pieno centro, all'interno di una chiesa sconsacrata di cui si attesta l'esistenza già nel 1226. La Iglesia Mexicana offre un ambiente semplice e in stile che crea un'atmosfera calda e ospitale con personale attento e sollecito. L'impegno di usare esclusivamente materie prime di qualità e le tortillas rigorosamente fatte in casa, forniscono la base per

un'indiscussa autenticità dei piatti quali tacos, burritos e fajitas. L'accogliente sala interna, una zona bar e una piccola area esterna, ricevono gli ospiti per l'aperitivo e la cena. Un'esperienza unica, all'insegna di un'ottima cucina e di un'atmosfera cordiale ed allegra. Siamo aperti tutti i giorni dalle 18.00 alle 23.00.
Informazioni: cell. 339.7113594
e-mail: laiglesiamexicana@yahoo.it

RISTORANTE PIZZERIA IL MELOGRANO

Via del Castello, 27

Dal dicembre 2012 il locale ha cambiato gestione con diverse novità, punta su prodotti tipici del territorio e sulla qualità, salumi di produzione artigianale, pasta al mattarello tipica romagnola come strozzapreti, cappellacci, cappelletti accompagnati da vini locali. Con la pizzeria si propongono le maxi-pizze con impasto anche al kamut. In occasione della Festa è allestito uno spazio antistante il ristorante, con piatti fedeli all'Artusi. Informazioni: tel. 0543.541974
sito: www.pizzeriaristrantemelograno.it

I BEVITORI LONGEVI

Via del Castello

Il circolo Arci, oramai punto di riferimento della musica live in provincia, ospita puntualmente musica tutti i giovedì e le domeniche, grazie anche alle collaborazioni con Area 51 di Ravenna e Monogawa di Cesena. In questa edizione della Festa cura in prima persona, insieme alla Scuola di Musica Popolare, il palco live nel fossato della Rocca. Potete trovare una selezionata gamma di birre artigianali del birrificio San Gabriel e di cocktails. Nella zona interna musica ogni sera per l'aperitivo dalle 20. Informazioni: cell. 347.1017341

SFIZZIOSA

Via Costa, 16

Accanto alla rinomata Pasticceria Mancini, in via Costa, è nata la pizzeria al taglio 'Sfizziosa'. Il profumo della pizza, l'aroma corposo e conturbante delle primizie salate si avvertono già da Piazza Garibaldi. Carciofini, salamini piccanti, verdure grigliate, lasciano una scia di profumo che conduce, stuzzicando il palato, alla vetrina di 'Sfizziosa' dove si possono gustare anche ottimi panini, crescioni e piadine.
Informazioni: 388.5644536

PASTICCERIA MANCINI

Via Costa, 18

Dal 1957 Forlimpopoli ha il dolce in bocca. Quell'anno, dicono gli annali del gusto, Miro Mancini e sua moglie Argentina aprirono l'omonima pasticceria Mancini in via Andrea Costa. Un tempio del gusto, tra le cui mura sbocciano prelibatezze insuperabili quali mignon alla nocciola, al pistacchio, al gianduia, torte e biscotti. Piccolo paradiso del piacere culinario che, anche durate la Festa Artusiana, apre le porte ai cercatori del bello e del buono. E del dolce...
Informazioni: tel. 0543.740400

MASCAOBIO

Piazza Pompilio, 1

All'interno di Mascaobio puoi trovare le nostre passioni: gelato sempre fresco, al latte di mucca o al latte di riso, fatto completamente con prodotti biologici e una vasta scelta di birre artigianali prodotte da micro-birrifici italiani ed esteri, inoltre biscotti, caffè, tè, infusi e vini. Mettiamo la qualità al primo posto, valorizzando il territorio, usando prodotti genuini, equo-solidali e

Si ringrazia Radio Gamma per la collaborazione nella diffusione radiofonica

POTETE LAVARE E ASCIUGARE A PREZZI VANTAGGIOSI !!!
La Piazzetta
LAVASCIUGA
SELF SERVICE
LAVANDERIA A GETTONE
FORLIMPOPOLI - P.TTA DEL FORNO 2/D

dove possibile a km 0 (prodotti locali). Scegliamo chi come noi cerca eccellenza, semplicità, rispetto per la natura e gli animali, ma anche un rapporto di amicizia e collaborazione. Crediamo nell'alimentazione corretta e sana e nella trasparenza di ogni singolo prodotto che vendiamo. Mascaobio è un'azienda certificata BIO da CCPB (Controllo e Certificazione dei Prodotti Biologici), come quasi tutti i nostri collaboratori. Non resta che venirci a trovare.
Informazioni: cell. 340.7514382 - 339.2457956
e-mail: mascaobio@gmail.com
sito: www.mascaobio.it

Come arrivare a Forlimpopoli

DALLA VIA EMILIA: Forlimpopoli dista 8 km da Forlì e 9 km da Cesena

DALLA E45: uscire a Cesena Ovest e poi raggiungere Forlimpopoli lungo la Via Emilia

DALLA A14 DIREZIONE SUD: uscire a Forlì e poi percorrere la Via Emilia

DALLA A14 DIREZIONE NORD: uscire a Cesena Nord e poi percorrere la Via Emilia

Romagna Acque
Società delle Fonti
S.p.A.

Foto di Enrico Filippi - CameraChiara

I luoghi della Fest

Basilica di San Rufillo
W.C.
32
via Pellegrino Artusi
via Zampeschi
33
34
31
Monastero San Giovanni Battista
via delle Cose Diverse
Piazzetta Berta e Rita
28
Spettacoli
27
26
25
via delle Cose Diverse
via delle
30
W.C.
35
via Ghinozzi
29
36
37
via delle Cose Diverse
38
via delle Cose Diverse
39

B **Bar con servizi igienici**:
Bar Tabaccheria Tazza d'Oro, via Costa, 19
Caffetteria Pasticceria Mancini, via Costa, 16
Bar Gelateria Artusi, piazzale Paolucci, 7

Punti Spettacolo

← **FORLÍ** via Emilia 48

a Artusiana 2015

1) Unione dei Comuni della Romagna Forlivese
Le città dei sapori
Bertinoro
Cervia e il sale dolce
La cucina delle isole Filippine
Mercato contadino di Traun
Pays Beaujolais
Sapori d'Europa
Forlì-Cesena, cuore buono d'Italia
Rapsodia di sapori
Campagna amica, la terra incontra il mare
I sapori del territorio
I 5 sensi dell'estate
2) Osteria Fratti
3) I torrioni del gusto
4) Osteria dell'Orologio
5) Hostaria del Pellegrino
Sorgente Urbana Mobile
6) Rifugio Biancaneve
7) Vizi e Sfizi delle Mariette
8) Zenzero Candito
9) Birrificio La Mata
10) Osteria d'la Caveja
11) Birrificio Mazapegul
12) La Tigellina
13) Azienda Agricola Bertozzi
14) Mascaobio
15) La Sfizziosa
16) Pasticceria Mancini
17) Un punto Macrobiotico
18) La Iglesia Mexicana
19) Mangiar Bio-Felice
20) Ristorantino Magnassò
21) U.I.T. Ufficio Informazioni Turistiche di Forlimpopoli
22) Casa Artusi, Chiesa dei Servi, Biblioteca Artusi, Scuola di Cucina
23) Ristorante Casa Artusi
24) E Gòz
25) Non solo frutta
26) L'Arrosticino Abruzzese
27) Vecchio Birraio
28) La Freschineria
29) L'osteria dei 25 anni
30) Dire, Fare, Mangiare
31) Quello che passa il convento
32) A Cà de Prit
33) E curtil ad Tiglio e d'la Vilma
34) La saraghina del Vicolo Morto
35) Trattoria Casa delle Aie
36) Locanda Fifi
37) Ristorante Canario
38) Ustarì dla Bota
39) Caffè Casa Maltoni
40) I Bevitori Longevi
41) Ristorante pizzeria Il Melograno
42) La Pannocchia
I matti anni 30
Tagliatelleria Romagnola
Lo spiedo del contadino
Salumificio del Fumaiolo
Il Panzerotto Pugliese
43) Piadina e dintorni
New Fantasy e le minestre della nonna
Forlimpopoli calcio 1928 e Anita in Città
Chianina Burger e Fiorentina
Osteria I Tre Faggi
Fuori di Zucca
Osteria del Cavallo
Birreria Artusiana
44) Ristorante Buenos Aires
Bar Tocororo
45) Ristorante Anna
46) Il Giardino del Buongustaio
47) Locanda alla Mano
48) Ristorante pizzeria Domus

I partners istituzionali della Festa Artusiana

mipaaf
Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Regione Emilia-Romagna

ITALIA
EXPO MILANO 2015

Provincia di Forlì-Cesena

Ville de Villeneuve-Loubet

Città di Traun

ROMAGNA FORLIVESE

Comune di Bertinoro

Comune di Cervia

Comune di Polesella

Comune di Sogliano

Comune di Verghereto

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"P. ARTUSI"
FORLIMPOPOLI – (FC)

Istituto Scolastico Comprensivo "E. Rosetti"

MAF

CAS ARTUSI

I partners e i collaboratori della Festa Artusiana

ACCADEMIA ARTUSIANA

Associazione delle Mariette

Cinema Teatro G. Verdi

Associazione Italiana Sommelier ROMAGNA

Gruppo Folkloristico Fagioli Fiori

RAVENNANTICA

FUMAIOLO

LOVEYOURHEART

Gruppo Culturale Civiltà Salinara

Circolo Culturale La Pantofla

La Fameja de Bgonz

Slow Food Condotta di Forlì

Club del Piede

AMICI DELL'ARTE

Il Lavoro dei contadini

WILD HOGS Bellissima

INCAUTI

dai de JAZZ Associazione Culturale FORLIMPOPOLI

ASSOCIAZIONE SCUOLA DI MUSICA POPOLARE FORLIMPOPOLI

Odisseo Laboratorio di Navigazioni Teatrali

UN RINGRAZIAMENTO PARTICOLARE ALLE ASSOCIAZIONI E AGLI OPERATORI DEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE PER IL CONTRIBUTO OFFERTO ALLA PROMOZIONE DELLA FESTA.

L'organizzazione della Festa Artusiana è a cura della Città di Forlimpopoli

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA E INFORMAZIONI

Ufficio Cultura del Comune di Forlimpopoli
Tel. 0543.749234-5-7
(dalle 8.30 alle 13.00; dalle 16.00 alle 21.00)
info@festartusiana.it

Ufficio Informazioni Turistiche
Via Costa, 23
Tel. 0543.749250
Orari di apertura:
durante la Festa tutte le sere ore 18.00-23.00
mercoledì e venerdì ore 15.00-18.00
sabato ore 9.30-12.30
domenica ore 9.30-12.30 e ore 15.00-18.00
turismo@comune.forlimpopoli.fc.it

Ufficio Stampa
Agenzia PrimaPagina - Cesena
Tel. 0547.24284
info@agenziaprimapagina.it

Un sentito ringraziamento a tutti i volontari e a tutti coloro che a vario titolo hanno reso preziosi suggerimenti e concreti aiuti alla Festa. Il Comune di Forlimpopoli ringrazia tutte 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 di Forlimpopoli, Città Artusiana, che hanno reso possibile la XIX edizione della manifestazione.

Impaginazione e stampa:
Litografia Ge.Graf s.r.l. - Bertinoro (FC)
www.gegraf.it

"Leggi il QRCode e scopri sul tuo mobile la Città Artusiana: storia, cultura, monumenti, personaggi, itinerari e, naturalmente, Shopping Pellegrino"

www.festartusiana.it
www.forlimpopolicittartusiana.it

CASA ARTUSI

Foto di Alan Venzi

Casa Artusi, il primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica

Casa Artusi
Via Costa 27 - Forlimpopoli
Tel. 0543.743138
info@casartusi.it - www.casartusi.it