

Forlimpopoli 17 - 25 giugno 2006

DECENNALE



# Festa Artusiana

Programma & dintorni

-  Gastronomia-degustazioni
-  Spettacoli e concerti
-  Incontri culturali
-  Animazione per bambini
-  Eventi speciali

**COMUNE DI FORLIMPOPOLI** - L'iniziativa ha ottenuto il contributo della **Provincia di Forlì-Cesena** e della **Regione Emilia-Romagna** e il Patrocinio del **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali**

# Benvenuti alla Festa

**P**enso che ognuno di noi si renda conto di quanto l'apertura di frontiere o la velocità dei trasporti ci metta ogni giorno in contatto con persone provenienti da altre nazioni, da altri continenti.

Ci viene facile sottolineare quanta ricchezza culturale comporti questo vortice di contatti, ma, inesorabilmente, ci ritroviamo prima o poi a fare i conti con la volontà di distinguere le radici, le fedi, le consuetudini. Personalmente penso che la convivenza dei popoli nasca da un incontro delle culture, da un volersi avvicinare ed intendere, senza necessariamente fondersi.

Nel convegno inaugurale della festa artusiana di questa decima edizione, vedremo di capire come la tradizione culinaria, il sapere del cibo, rappresenti il più semplice veicolo di conoscenza culturale, forse perché legato al bisogno primario di vincere la fame, o perché ogni uomo si cimenta con la preparazione del cibo, diventando una Marietta, quella figura intenta, nel piccolo delle cucine, a preparare grandi piatti di uso quotidiano. Noi che oggi guardiamo con curiosità couscous o alghe dei mari orientali, ma terrorizzati da pesti aviarie o da morbi pazzi, rappresentiamo una delle cucine più diffuse e

più accreditate nel panorama mondiale: ci ritroviamo ad essere uno dei principali protagonisti delle tavole del globo.

Su questa onda incontreremo, poi, Moshe Basson, chef rigorosamente kosher, e Julitte Diagne Cisse, impegnata in Senegal, dagli anni '60, per la promozione umana e per il diritto al cibo. Snocciolando la festa, sera per sera, continueremo il cammino nel confronto culturale con altri paesi ed altre storie, fino ad avere la percezione di quanto potremo approfondire in materia di gastronomia allorquando avremo a disposizione un luogo deputato a questi incontri: Casa Artusi. Siamo alla decima edizione della festa, ricca, sostanziosa, gravida di una nascita attesa da anni: la prossima edizione la inaugureremo nella nuova casa di Pellegrino Artusi, che speriamo rappresenti vanto e ricchezza per la cultura di Forlimpopoli.

Come sempre un grosso ringraziamento, fin da ora, a quanti contribuiscono alla buona riuscita della festa, con il lavoro, con le idee, con la partecipazione.

E ancora un augurio di buona festa e di buoni incontri a tutti voi.

**Mauro Grandini**  
*Assessore alla Cultura*  
*Comune di Forlimpopoli*

**Ministero delle Politiche  
Agricole e Forestali**

# Forlimpopoli città Artusiana

**P**ercorrendo la Via Emilia da Bologna verso Rimini si incontra Forlimpopoli, cittadina di circa 11.500 abitanti, ricca di storia, che merita una visita. Fondata dai Romani nel II secolo a.C., indicata da Plinio come Forum Popilii, sede episcopale, subì due distruzioni, la prima nella seconda metà del VII secolo da parte di Grimoaldo, re dei Longobardi, e poi nella seconda metà del XIV secolo ad opera del Cardinale Alborno, Legato Pontificio. Ricostruita, conserva ancora intatte testimonianze artistiche e storiche interessanti. Forlimpopoli ha dato i natali ad alcuni uomini illustri, fra cui don Marco Uccellini, uno dei più grandi musicisti del Barocco italiano; il medico Napoleone Salaghi, uno dei pionieri dell'omeopatia; Emilio Rosetti, storico, autore di un testo fondamentale per la comprensione della nostra storia ("La Romagna") e fondatore della Facoltà di Ingegneria all'Università di Buenos Aires; Pellegrino Artusi, autore del "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" e padre della moderna gastronomia. Forlimpopoli vuole valorizzare adeguatamente "l'eredità" di Artusi, lavorando con convinzione e passione attorno ai temi della gastronomia per realizzare un progetto culturale, economico, urbanistico teso a rivitalizzare e a cambiare il volto del paese: a costruire, cioè, la Città Artusiana.

## MONUMENTI

■ **La Rocca** Nel centro del paese si erge maestosa una delle più belle

rocche di Romagna. I lavori di costruzione e ampliamento si svilupparono nella seconda metà del XIV secolo. Seguirono poi varie modifiche, fra le quali le più vistose sono state la demolizione del maschio centrale, le quattro aperture ad arco nel lato di Piazza Garibaldi e il riempimento di parte delle fosse castellane. Ristrutturata nell'attuale veste, nella seconda metà degli anni '70, la Rocca è sede degli



Uffici Municipali, del Centro Culturale Polivalente, del Museo Archeologico e del Teatro Verdi, famoso per l'impresa di Stefano Pelloni detto il Passatore la sera del 25 gennaio 1851.

## ■ La Chiesa dei Servi

Verso la metà del XV secolo i Servi di Maria si insediarono a Forlimpopoli e dopo alcune decine di anni iniziarono i lavori di costruzione del convento e di rifacimento e ampliamento della chiesa. Con i lavori dell'inizio '700 il tempio assumerà l'aspetto definitivo, con la sua notevole mole. All'interno si ammira la stupenda pala dell'"Annunciazione" di Marco Pal-

## VISITE GUIDATE

Tutti i giorni della Festa, su prenotazione, verrà offerta una visita guidata ai monumenti: Teatro "Verdi", Museo Archeologico e Chiesa dei Servi. Per prenotazioni: Ufficio Turismo tel.0543-749250/333-7204218. E.mail: turismo@comune.forlimpopoli.fc.it



mezzano, l'organo seicentesco con ante dipinte da L. Modigliani e nicchie monumentali nelle quali sono sistemati sei altari che creano un ambiente particolarmente suggestivo. *Dal 17 al 25 giugno, durante la Festa Artusiana, apertura dalle 20.30 alle 22,30.*

### ■ Basilica Chiesa Collegiata di S. Rufillo

Di antichissime origini (VI secolo) è dedicata a S.Rufillo, primo vescovo della Diocesi della città. L'edificio, rifatto e modificato in varie epoche, risente ancora delle antiche strutture medioevali. All'esterno possiamo ammirare due pregevoli monumenti sepolcrali di Brunoro I e Il Zampeschi, illustri forlimpopolesi.

Nell'interno, a tre navate, troviamo quadri del Longhi, Marchetti, Men-

zocchi e di Scuola Bolognese. Al centro del presbiterio sono custodite le spoglie di S.Rufillo. Meritano una visita anche la Chiesa di S.Pietro, di cui lavori di restauro hanno messo in evidenza le strutture romane, la Chiesa di S.Maria del Popolo, con le numerosissime tele del Marchetti.

### ■ Museo Archeologico Civico di Forlimpopoli

I numerosi materiali preistorici, proto-storici, romani, medioevali e post-medioevali sono disposti in sei sale e il percorso espositivo offre ai visitatori un quadro topografico e cronologico della presenza dell'uomo nelle varie zone del territorio e delle epoche più antiche, fino al tardo medioevo.

*Dal 17 al 25 giugno apertura dalle ore 19.30 alle ore 21.30.*



INTERNO DEL MUSEO ARCHEOLOGICO CIVICO "T. ALDINI"

**Notadolce**®



SFIR SpA

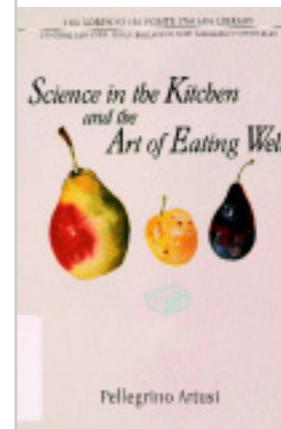
# Pellegrino Artusi

Pellegrino Artusi nacque a Forlimpopoli il 4 agosto 1820, da Teresa Giunchi e Agostino. Dopo gli studi al Seminario di Bertinoro, cominciò ad occuparsi degli affari paterni. A segnare una svolta nella vita del giovane Pellegrino e della sua famiglia fu la famosa incursione del Passatore a Forlimpopoli, il 25 gennaio 1851. Nella stessa notte in cui fece irruzione nel teatro cittadino, la banda del celebre brigante, con un sotterfugio, riuscì a entrare nella casa del futuro gastronomo e fare man bassa di denaro e oggetti preziosi.

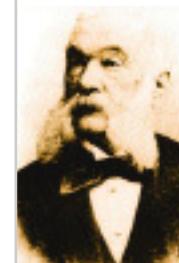
Il colpo banditesco, al di là del danno economico, segnò profondamente la famiglia Artusi: Gertrude, una delle sorelle di Pellegrino, per lo spavento impazzì e fu internata in manicomio. L'anno successivo la famiglia Artusi lasciò Forlimpopoli e si trasferì a Firenze, dove il trentaduenne Pellegrino si dedicò all'attività commerciale con un certo successo. Artusi continuò a vivere in Toscana dove morì nel 1911 a 91 anni, ma mantenne sempre vivi i rapporti con la città natale. Artusi godette di una vita agiata, senza mai perdere di vista le sue passioni per la letteratura e la cucina.

Ritiratosi a vita privata, si dedicò a tempo pieno a questi interessi, scrivendo prima una biografia di Foscolo e poi "Osservazioni in appendice a 30 lettere del Giusti", entrambi pubblicati a sue spese, senza grande successo, quel successo che sarebbe arrivato con "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", pubblicato nel 1891 a

spese dell'autore "pei tipi dell'editore Landi". Prima edizione: 1.000 copie. È lo stesso Artusi a raccontarci le peripezie della sua celebre opera nella introduzione che intitolò significativamente "Storia di un libro che rassomiglia alla storia della Cenerentola": dal severo giudizio del professor Trevisan che sentenzia "Questo è un libro che avrà poco esito" all'aneddoto dei Forlimpopolesi che, avendo vinto due copie del libro in una lotteria, andarono a venderle dal tabaccaio non sapendo che farsene. Ma il successo alla fine arrivò e fu travolgente: in venti anni furono stampate 14 edizioni; nel 1931 le edizioni erano giunte a quota 32 e l'"Artusi" (ormai veniva chiamato con il nome del suo autore) era uno dei libri più letti dagli italiani, insieme a "I promessi sposi" e "Pinocchio". Il volume, che ancora oggi conta un grande numero di edizioni e una vastissima diffusione, raccoglie 790 ricette, dai brodi ai liquori, passando attraverso minestre, antipasti (anzi "principii"), secondi e dolci. L'approccio è didattico ("con questo manuale pratico - scrive Artusi - basta si sappia tenere un mestolo in mano"), le ricette sono accompagnate da riflessioni e aneddoti dell'autore, che scrive con uno stile arguto. "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" costituì un vero e proprio spartiacque nella cultura gastronomica dell'epoca. All'Artusi va il merito di aver dato dignità a quel "mosaico" di tradizioni regionali, di averlo per la prima volta pienamente valorizzato ai fini di una tradizione gastronomica "nazionale".



IL MANUALE DELL'ARTUSI PUBLICATO IN LINGUA INGLESE DALLA UNIVERSITY OF TORONTO PRESS 2003, A CURA DI LUIGI BALLERINI



PELLEGRINO ARTUSI

# I Premi Artusi

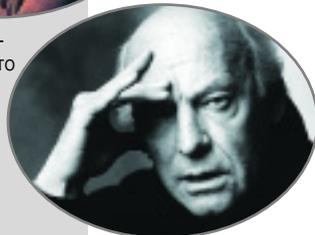
La Città di Forlimpopoli, in onore del concittadino Pellegrino Artusi, attribuisce ogni anno dal 1997 due Premi Artusi:

- 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, privilegiando coloro che hanno fatto della lotta alla povertà ed alla denutrizione una ragione di impegno quotidiano;
- un premio ad un grande cuoco di fama internazionale che abbia come finalità la valorizzazione della cucina di qualità e del territorio.

La giuria, a cui va il ringraziamento della Città di Forlimpopoli, è composta da esperti di chiara fama: Adriano Agnati, Alberto Capatti, Franco Iseppi, Franco Mambelli, Massimo Montanari, Carlo Petrini, Folco Portinari.

## L'Albo D'Oro

- 1997** Ermanno Olmi  
Juan Mari Arzak (gastronomia)
- 1998** Cardinale Ersilio Tonini  
Gualtiero Marchesi (gastronomia)
- 1999** Padri Comboniani della Missione di Agangrial  
Jacques Chibois (gastronomia)
- 2000** Miloud Oukily  
Alice Waters (gastronomia)
- 2001** Muhammad Yunus  
Renato Gualandi (gastronomia)
- 2002** Alberto Cairo  
Eckart Witzigmann (gastronomia)
- 2003** Vandana Shiva  
Fabio Picchi (gastronomia)
- 2004** Riccardo Petrella  
Unione Ristoranti del Buon Ricordo
- 2005** Eduardo Galeano  
Pietro Leemann (gastronomia)



ALCUNI DEI PERSONAGGI A CUI È STATO CONFERITO IL PREMIO ARTUSI IN QUESTI ANNI. DALL'ALTO: GUALTIERO MARCHESI, MILOUD OUKILY, ALICE WATERS, EDUARDO GALEANO

# I Premi Artusi 2006

## Julitte Diagne Cisse

Contadina senegalese della regione lagunare della Casamance, è nata in un villaggio nel cuore dei Paesi Diola. Attiva fin dagli anni '60 come leader delle associazioni femminili rurali, nel 1988 ha fondato con Pascal Manga la A.S.D.I. (Association Sénégalaise pour le Développement Intégré) una ONG fondata dopo i primi, devastanti anni di guerra civile, per rispondere all'aggravarsi delle condizioni di vita delle popolazioni rurali. L'associazione opera in diversi settori: microcredito per incentivare la piccola imprenditorialità femminile, lotta alla salinizzazione dei terreni, orticoltura per differenziare e migliorare l'alimentazione delle famiglie, con una particolare attenzione agli equilibri ambientali, sociali ed economici nel territorio, ricercando la legittimità della propria azione con il coinvolgimento diretto della popolazione.

*A Julitte Diagne Cisse viene assegnato il Premio Artusi 2006 per la straordinaria testimonianza di impegno sociale e politico a favore dell'emancipazione delle donne e degli uomini senegalesi, e in particolare delle popolazioni rurali. In un continente segnato da conflitti ed emergenze umanitarie, ma anche da un patrimonio di culture antiche, Julitte ha saputo creare strumenti che coniugano tradizione e innovazione per dare risposte concrete alla sua gente e contribuire a migliorarne le condizioni di vita. Da qui sono nati la lotta contro la salinizzazione delle risaie coltivabili; la rete degli orti di villaggio autogestiti dai Groupements femminili; la creazione della Mutuelle di credito e risparmio, per sostenere la microimprenditorialità femminile.*

## Moshe Basson

Per anni a capo del ristorante Eucalyptus di Gerusalemme, è da sempre attento ai sapori e agli ingredienti della più antica tradizione ebraica, realizzando numerose ricette descritte nelle pagine della Bibbia, fino ad essere definito 'archeologo del cibo'. Per quasi 17 anni il suo ristorante ha proposto 'cucina biblica' rigorosamente kosher, di altissima qualità. Conclusa l'esperienza dell'Eucalyptus, nel 2003 Basson è passato a quella del Carmei Ha'ir, un ristorante aperto anche a chi non può pagare il conto: sono i clienti a stabilire il prezzo delle portate, a seconda della soddisfazione e delle possibilità finanziarie. Nel corso degli anni Moshe Basson è diventato un vero e proprio simbolo dell'alta gastronomia del suo Paese ed è stato invitato a dare dimostrazione della sua arte in ogni parte del mondo.

*Allo chef Moshe Basson viene assegnato il Premio Artusi 2006 per la passione e la competenza con cui si è dedicato alla ricerca dei sapori e degli ingredienti della più antica tradizione ebraica, e per la capacità di farli rivivere nella sua cucina filologicamente rigorosa e, al tempo stesso, personalissima. Il Premio vuole essere un riconoscimento anche per la fantasia e la generosità che Moshe ha dimostrato sperimentando inedite forme di ristorazione, in cui pietanze e servizio impeccabili sono un diritto anche per chi ha bisogno, e dando vita, insieme ad altri 25 cuochi arabi ed ebrei, all'associazione "Chefs for Peace", nella convinzione che il dialogo fra israeliani e palestinesi possa passare anche attraverso il comune linguaggio del cibo.*



JULITTE DIAGNE CISSE  
(FOTO DI ALINA RENDITISO)



MOSHE BASSON  
(FOTO DI EYAL TOUEG - HAARETZ/THE MARKER)

## CERIMONIA DI PREMIAZIONE

Domenica 18 giugno ore 21,30.

Serata di consegna dei Premi 2006, Arena Champagne, dentro la Rocca.

NELLE FOTO, PARTENDO  
DALL'ALTO: MARIA RITA  
VIVI PREMIO MARIETTA  
2004, GAIL O'HERN RIZZO  
PREMIO MARIETTA 2005,  
GRAZIANO POZZETTO  
E RENATO DOMINICI  
PREMI MARIETTA  
AD HONOREM 2005

# I Premi Marietta

Ogni anno nel corso della Festa Artusiana viene assegnato il Premio Marietta, un premio internazionale intitolato alla collaboratrice di Pellegrino Artusi, assegnato ad una donna o ad un uomo di casa, abile artefice - nello spirito di Pellegrino e di Marietta - di giottonerie domestiche. Il Premio Marietta è organizzato in collaborazione con Bennet. I cinque finalisti selezionati dalla giuria procedono alla esecuzione del piatto e a tutti vengono assegnati 15 kg di pasta Bennet, al vincitore 1.000 euro. Fanno parte della Giuria del Premio Marietta (composta da Verdiana Gordini, Franco Mambelli, Armanda Sacchetto, Giorgio Amadei dell'Associazione Italiana Sommeliers) anche le splendide protagoniste della trasmissione cult "Il Club delle cuoche", in onda sulla rete satellitare Alice: Luisanna Messeri e Francesca Capanna.

Accanto ai concorrenti che si contenderanno 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.

## L'Albo D'Oro dei Premi Marietta

**1997 Caterina Valbonesi**  
con il *Coniglio Saporito*

**2000 Denio Dorni**  
con *Fusilli "Carpe Diem"*

**2001 Anna Tellarini**  
con *Pasta ai Ranocchi*

**2002 Antonella Liberatori**  
con *Sellerini pajata e mammole*

**2003 Giovanni Fancello**  
con *Ditalini con pesce spada, seppie cozze  
in zuppa di fagioli "Brenti Niedda"*

**Rosanna Mambelli**  
con *Piccione e maccheroncini in crosta*

**2004 Maria Rita Vivi**  
con *Maccheroni al piccione*

**2005 Gail O'Hern Rizzo**  
con *Caponata maritata rivisitata*

## Premio Marietta ad honorem

**2005 Graziano Pozzetto e Renato Dominici**



# Mariette ad honorem 2006

Quest'anno, la stessa giuria del Premio Artusi, ha segnalato i seguenti Premi Marietta 2006:

### ■ Leda Vigliardi Paravia

Leda Vigliardi Paravia è da oltre 20 anni la "gladiatrice" della cucina italiana in Francia. È delegata dell'Accademia Italiana della Cucina a Parigi, consigliere gastronomica per l'Istituto Italiano di Cultura di Parigi, ma anche Commandeur dei Cordon Bleus di Francia, segno che la passione per la cucina non si ferma ai confini italiani. La sua attività di giornalista gastronomica l'ha portata a collaborare con La gola di Milano e Italia Oggi, l'Express, Autrement e Cuisine et Vins de France, El Pais, Slow. La sua attività di divulgazione non si ferma alla carta stampata: nel 2003-2004 ha animato alcuni programmi sulla gastronomia italiana andati in onda su tv e radio francesi. Al suo attivo conta numerosi volumi sulla cucina regionale italiana, tra cui La cuisine italienne, 160 recettes (Parigi, 2000, 2° ed. 2004), Casanova, un vénétien gourmand (Parigi, 1998).

### ■ Vittorio Tonelli

Vittorio Tonelli ha scritto dal 1974 ad oggi una trentina di volumi (circa uno all'anno) sulla storia, la cultura, la tradizione gastronomica e folcloristica della Romagna. Nato a Sarsina in provincia di Forlì Cesena nel 1934, vive tuttora nella sua città natale con la moglie Giuseppina, preziosa collaboratrice. Tonelli è stato maestro elementare per 40 anni, vivendo sempre tra queste montagne. Riti, tradizioni gastronomiche, filastrocche e aneddoti della vita contadina hanno riempito per anni la sua vita, fino a quando hanno trovato spazio per uscire pagine e pagine organizzate con competenza e passione, utilizzando una scrittura piacevole e divertente, mai banale o retorica. Tra le sue opere, Vita operosa e gaia nell'aria romagnola (2005), Per le antiche strade di Romagna (2004), Le uova d'oro. Pollicoltura e cucina romagnola (2003).



VITTORIO TONELLI  
E LEDA VIGLIARDI  
PARAVIA  
PREMI MARIETTA  
AD HONOREM 2006



**SOCIETA' COOPERATIVA UMANITARIA EDILE s.r.l.**  
**LAVORI EDILI E IN CEMENTO ARMATO**  
**47034 FORLIMPOPOLI (FO)**

Via Papa Giovanni XXI, 77 Tel (0543) 471511 Fax 745127

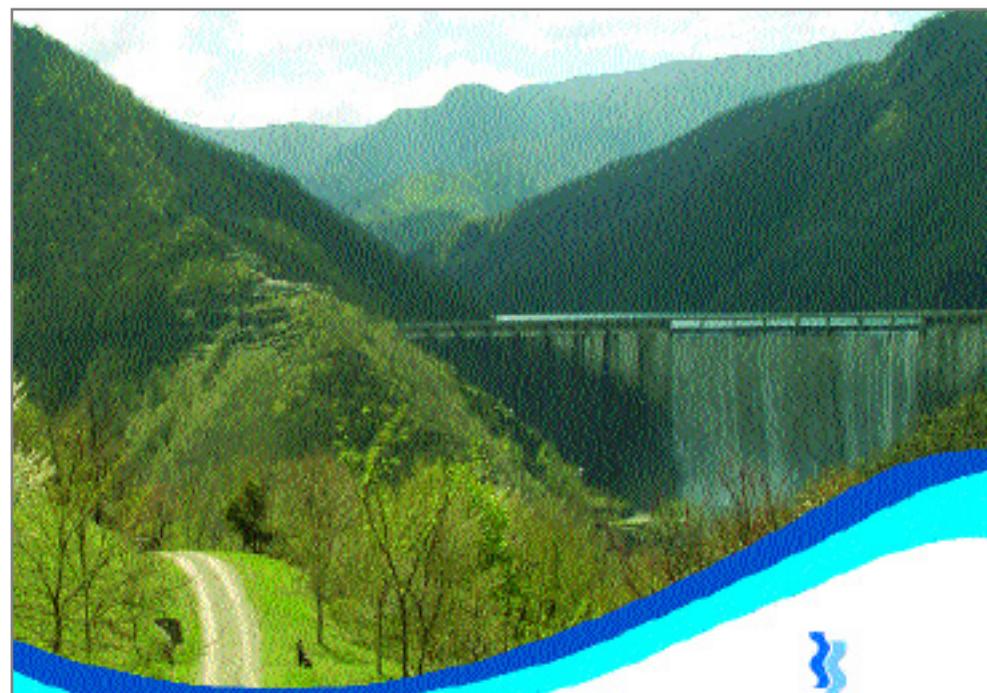
**Il tuo migliore  
vicino di casa!**



**ORARI**  
il Lunedì  
14.30-21.30  
dal Martedì al Sabato  
8.30-21.30



**FORLIMPOPOLI (FC) – S.S. 9 VIA EMILIA**



  
**Romagna Acque**  
Società delle Fonti

[www.romagnacque.it](http://www.romagnacque.it)

### **FABBISOGNO IDRICO: LA ROMAGNA CHE SA FARE SISTEMA**

Decide un nuovo soggetto, Romagna Acque - Società delle Fonti S.p.A., azienda a capitale pubblico, unico proprietario e gestore delle principali fonti idriche in Romagna: e garantisce completezza, integrazione e qualità della risorsa, con sempre minor impatto ambientale, minori costi aziendali e con l'obiettivo di contenere gli aumenti tariffari.

Messaggio delle puntate precedenti.

In Romagna consumo ogni anno circa 140 miliardi di metri cubi d'acqua potabile: il fabbisogno quotidiano di circa un milione di abitanti si aggiunge infatti il maggior consumo estivo per la presenza di milioni di turisti sulla costa romagnola. Sul fronte della produzione di buona acqua potabile era e resta decisivo l'apporto della Diga di Fioravoli e dell'acquedotto di Romagna, che scende dall'Appennino forlivese sino alla costa foronova, a seconda delle annate idrologiche, tra il 50 ed il 60% del fabbisogno idrico dell'area romagnola. Un contributo decisivo, ma non esauritivo: la restante quota d'acqua potabile viene infatti fornita dalle fonti del riminese, del ravennate, del forlivese e del cesenate. Con il conferimento in capo a Romagna Acque, già proprietario e gestore della Diga di Fioravoli e dell'Acquedotto di Romagna, di tutte le altre principali fonti idriche romagnole, questa dinamica azienda a capitale pubblico così evolve in un nuovo soggetto: Romagna Acque Società delle Fonti S.p.A., chiamata ad assicurare sia la piena efficienza dell'Acquedotto di Romagna, sia il completamento del medesimo, a pubblica tutela di un bene primario quale la buona acqua quotidiana per tutti i cittadini romagnoli.

Si tratta di un'operazione di grande respiro, formentata e unanimemente voluta dall'Assemblea dei Soci, cioè i rappresentanti degli Enti locali della Romagna, proprietari dell'azienda. Il 22 dicembre scorso l'Assemblea dei Soci ha approvato l'aggiornamento del Piano degli Investimenti su scala decennale che prevede interventi per oltre 200 milioni di Euro, totalmente finanziati da Romagna Acque Società delle Fonti: il soggetto operativo del progetto Società delle Fonti è a suo tempo approvato da tutti i consigli comunali e provinciali. "Con la realizzazione di questo progetto si introduce un elemento di profonda novità e di buon governo della preziosa idrica sia per il presente sia per il futuro" dichiara Giancarlo Ceccherini, Presidente di Romagna Acque Società delle Fonti S.p.A.

"La nostra pubblica azienda diventerà l'unica cabina di regia della produzione idrica, in grado di garantire, in ogni circostanza climatica, sicurezza e qualità dell'intero fabbisogno irrisolvibile dell'area romagnola, con benefici riflessi sul fronte ambientale e sotto il profilo economico."

Foto: Diga di Fioravoli, alta valle del Bisento, Appennino romagnolo

# La Festa Artusiana

## ■ Artusopoli: una città da assaggiare

Le strade, i vicoli, le piazze si caratterizzano come veri e propri percorsi gastronomici, proponendo uno scenario a tema anche in riferimento a "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene". Si può partire da "Piazza Pellegrino Artusi" (P.zza Garibaldi), ove, associando il nome del nostro illustre cittadino alla Qualità, si trova una vera e propria cittadella di prodotti di eccellenza del territorio, grazie anche alle *Comunità Montane Forlivese, dell'Acquacheta, dell'Appennino Cesenate* e, da quest'anno, con produttori e aziende della *Regione Marche*. Si prosegue in "Via delle cose diverse" (circuito di via Saffi, via Vecchiazani, via Oberdan) con prodotti tipici, antiquariato, oggettistica legata alla cucina, prodotti artigianali, passando per il giardino della Scuola Elementare "De Amicis", presidio della *Musica Popolare* e della cucina di territorio offerta dall'*Associazione Romagna Centro*. Alla fine di questo percorso sono previste le degustazioni di cucina-dalmondo. Se proseguiamo invece sulla via Saffi, oltre la tradizionale Osteria di Puret, si apre il monastero delle *Monache Agostiniane* con proposte a tema religioso, per arrivare agli incontri culturali e gastronomici della piazzetta Berta e Rita. Nella Piazzetta del Biologico (P.le Paolucci), trovano spazio prodotti ed aziende di settore, serate a tema a cura della *Pro Loco* e dell'*Unione Interprofessionale Operatori del Biologico*.

Ripartendo dalla Piazza centrale, si propone il circuito che parte da Piazza Pompilio, quest'anno denominata in

onore della fedele cuoca di Artusi e di tutte le Mariette della festa "Piazza della Marietta" che ospita il Ristorante Casa Artusi e un originale punto di spettacolo... a tema. In "Via degli erbaggi" (Via Veneto) ci sono le piante officinali dei volontari di "Funghi e Flora" ed in "Via di tutte le salse" (Via Sendi) il mercatino di hobbistica legato alla cucina. Da segnalare una importante novità: l'Osteria "Slow Food" organizzata dalla neo-costituita *Condotta Artusiana* presso la Chiesa di San Nicolò ed anche il ristorante "MagnaSsò" curato dal "Centro Giovanile Andrea". Dalla "Via dei gelati, liquori, siroppi" (Via Costa) si può procedere verso Casa Artusi, ove trovano spazio le iniziative proposte dalla *Strada dei vini e dei sapori dei Colli di Forlì e Cesena* o si può ritornare in P.zza Pellegrino Artusi dove si erge la Rocca Ordelaffiana, luogo deputato degli spettacoli "da palcoscenico", delle mostre (da non perdere) e da quest'anno, sui torrioni, anche di "Il bello e il buono", proposta cultural-gastronomica dell'*Ass. Barcobaleno*.

Nelle vie di Artusopoli sono previste improvvisazioni, siparietti a sorpresa, teatro di strada, in collaborazione con l'*Associazione Volare*. L'area della festa si allarga quest'anno, grazie ai commercianti residenti, nella via del Castello, rinominata "Via del buongustaio", e nella Piazzetta ad Bartarel con l'Osteria "dl'ost cativ" per arrivare dalla via Battisti alla Chiesa dei Servi che, parte integrante del progetto di Casa Artusi, ospita, ad un anno dall'avvio del Centro, importanti incontri sulla cultura del cibo ogni sera alle ore 18.

## ■ Verso Casa Artusi

### Buono da... raccontare

**ore 18 Chiesa dei Servi** - Tutte le sere all'interno della suggestiva Chiesa dei Servi, che farà parte integrante di Casa Artusi, il primo Centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina di casa (apertura 2007), si propongono incontri con ospiti d'eccezione: Premi Artusi, importanti autori ed altrettanti importanti presentatori di novità librarie, personaggi di fama internazionale parleranno di cibo, con le sue storie... infinite, popolate di uomini e donne, territori e spazi, ricette e prodotti, storie fatte della stessa sostanza di cui sono fatti i... sogni.

### Dire fare... mangiare

**ore 21 Piazzetta Berta e Rita** - Lungo la neo-ristrutturata Via Saffi, all'interno della Piazzetta gentilmente con-

cessa, si svolgono nelle nove serate della Festa eventi, incontri, approfondimenti sulla nostra cultura alimentare e sui nostri prodotti, con degustazioni per il pubblico.

## ■ I tesori del territorio

**Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)** - Quella Artusiana vuole essere anche una festa militante a difesa e tutela dei prodotti di qualità: trovano ospitalità in questo spazio prodotti a marchio, tradizionali, tipici, ovvero quelli 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 importante viene esposto, narrato, discusso e... degustato in "I tesori



PIAZZA GARIBALDI ALLESTITA PER LA FESTA



CUCINA DI QUALITÀ  
ALLA FESTA ARTUSIANA.  
NELLA FOTO  
PIETRO LEEMANN,  
PREMIO ARTUSI 2005,  
ALLA CENA DI GALA

Dalle ore 20, ingresso libero

CONSORZIO ARTIGIANI  
EDILI ED AFFINI

CAREA

Tel. 0543 27977

[www.consorziocarea.it](http://www.consorziocarea.it)

del territorio", vetrina della produzione d'eccellenza della nostra Regione.

### ■ Le città dei sapori

**Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)** - Delle Città si raccontano i profumi, gli aromi, i prodotti che appartengono a tradizioni lontane, ottenuti nel tempo dal lavoro quotidiano di uomini e donne.

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.

Le città ospiti (fra cui quest'anno anche della Regione Marche) sono amiche di Forlimpopoli e dell'Artusi e presentano sapori e saperi di lunga tradizione.

### ■ I sapori della Regione Marche

Ogni sera si ospitano aziende che rappresentano con le loro produzioni eccellenze, genuinità, legame con il territorio. Festa e degustazioni di sapori in un percorso dedicato alla qualità delle Marche.

### ■ Romagna Rapsodia di Sapori

**Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)** - Identifica un territorio e tutte le eccellenze in esso contenute. Da un'idea de *L'Altra Romagna* con l'ausilio delle strutture del territorio come *Proincarne*, l'Organizzazione dei Produttori di Carne Bovina della Regione, prodotti come olio di oliva extravergine, formaggi, carne bovina di razza Romagnola, frutta e Sangiovese, tutti insieme in un unico concerto.

### ■ OrtoFrutta: quanto fa bene?

**Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)** - Sai riconoscere e scegliere: le pesche, le albicocche, le susine, le ciliegie, i meloni, le angurie, le carote, i pomodori, le patate, le zucchine, le melanzane... di qualità? Sai leggere l'etichetta della frutta e degli ortaggi che compri? Il grande appuntamento per comprendere il valore nutrizionale delle nostre produzioni ortofrutticole verrà rinnovato nello stand "OrtoFrutta: quanto fa bene?".

Giochi e percorsi didattici saranno presentati per affinare le nostre conoscenze.

Durante alcune serate si terranno, nell'area antistante lo stand opportunamente allestita, incontri fortemente interattivi, con esperti del settore.

*Lo stand è progettato e realizzato da Agri 2000 Soc. Coop. di Bologna, con il Patrocinio della Regione Emilia Romagna e la collaborazione delle principali Organizzazioni dei Produttori Ortofrutticoli dell'Emilia Romagna.*

### ■ Coldiretti FC - "Campagna Amica - I sapori di Romagna"

**Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)** - Presentazione, degustazione e vendita di prodotti tipici e di qualità: per un rapporto diretto e trasparente tra produttori agricoli e consumatori; per una politica che tuteli le produzioni agricole e zootecniche "made in Italy"; per un'azione orientata alla tutela del territorio, della sua cultura, della sua tradizione enogastronomica.

*A cura delle aziende agricole aderenti a Coldiretti Campagna Amica della Provincia di Forlì-Cesena.*

### ■ C.I.A. Il paniere della Romagna

**Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)** - Il Paniere della Romagna nasce con lo spirito di promuovere il territorio, la cultura, i prodotti e in modo particolare, l'ospitalità della Romagna. Fanno parte del progetto "Paniere" circa 30 aziende agricole ed agrituristiche ed è loro viva intenzione far conoscere la qualità produttiva frutto di generazioni che hanno puntato sempre ed esclusivamente alla qualità.

Fanno parte di questo progetto anche gli artigiani della Romagna con i loro prodotti quali tessuti stampati, oggetti in legno, ceramiche e quant'altro questa terra genuina possa offrire.

*Progetto gestito da C.A.M. (Coop. Agricoltura Moderna), società di servizi della C.I.A. (Confederazione Italiana Agricoltori) di Forlì-Cesena con un unico marchio: il Gallo, simbolo di questa terra.*

### ■ Il Prodotto Artigiano: Arte e Tradizione e non solo Gastronomia

**Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)** - La Rete associativa CNA investe in cultura e fa bene perché essa stessa è cultura, tradizione ed amore per la propria terra.

Dietro la Denominazione di origine protetta (Dop) e di Indicazione geografica protetta (Igp) c'è cultura, lavoro e passione dell'artigiano; soprattutto in zone come la nostra dove l'Artigianato ha mantenuto salde le radici della tradizione, del servizio alla comunità ed al territorio. *Lo spazio per la promozione e la degustazione dei prodotti è gestito da CNA Associazione Provinciale di Forlì-Cesena.*

### ■ Dal tuo forno pane di qualità, fresco e genuino

**Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)** - Il gruppo panificatori artigiani del comprensorio forlivese riscopre le antiche tradizioni del territorio producendo il pane tradizionale fresco e genuino attraverso l'arte della lavorazione artigianale con dimostrazione 'dal vivo' delle fasi della macinazione, preparazione e cottura del pane.

Degustazione dei prodotti appena sfornati. Inoltre il "Plaustro", Gruppo culturale collezionisti civiltà contadina, in collaborazione con *Confartigianato di Forlì* esporrà attrezzi e macchinari antichi che renderanno l'idea delle vecchie tradizioni contadine.

### ■ L'arte del mattarello

**Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)** - Un gruppo di "sfogline" svelerà i segreti della piadina e della pasta fresca, quella fatta in casa, impastando uova e farina sotto gli occhi di tutti. A cura dell'Auser.

### ■ In piazza per decorare "Le Ricette Artusiane"

**Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)** - Nelle serate della Festa gli artisti potranno partecipare alla realizzazione dei pannelli che andranno a decorare i menù artusiani e potranno inoltre eseguire un lavoro a cavalletto ed esporre opere personali.

Ai partecipanti sarà consegnata una ceramica del laboratorio Rita Ravenna.

Per info: Presidente gruppo Marisa Morelli (tel. 0543/743664).

A cura dell'Associazione "Amici dell'Arte".





CIBO PER TUTTI I GUSTI  
NEI VICOLI  
DEL CENTRO STORICO  
DI FORLIMPOPOLI  
DURANTE LA FESTA

## ■ Tenda con cucina da campo alpina

**Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)** - Tutte le sere piccoli assaggi della cucina romagnola. Domenica 18, 20.30-21.30, si esibirà il gruppo "I cantastorie" - Artisti di strada e cantori d'osteria e giovedì 22 il gruppo "Gli scariolanti e vennero dal mare". Venerdì 23 giugno ciccioli in piazza, cotti nel pentolone secondo la tradizione contadina. Sabato 24 giugno polenta per tutti.

A cura dell'Associazione Nazionale Alpini - Gruppo di Forlimpopoli.

## ■ Arena Champagne Parole frizzanti e note gustose

**Piazza Fratti (ore 21.30)** - Il luogo deputato per danza, musica e teatro è collocato nel suggestivo cortile della Rocca e ripropone tutte le sere spettacoli "leggeri e frizzanti da gustare sotto le stelle".

## ■ "La Morte non ha ombra" Omaggio a Nazaire Diatta

**Rocca: sala Mostre** - Proverbi Diola della Casamance, la regione del Senegal dove vive e opera Julitte Diagne, Premio Artusi 2006. Tratto da: Nazaire Diatta "Proverbes Diola de Casamance", Paris 1998, Ed. Karthala, ACCT. "Il rendere altro è inevitabile e, per ciascuno, l'Altro è il "cuore di tenebra". Ma nel contemplare l'Altro, è necessario essere modesti e ammettere uno svantaggio relativo, dal momento che la collocazione periferica del contemplatore preclude una comprensione compiuta. Questa oscurità costituisce le Tenebre. Tuttavia, queste tenebre non sono nient'altro che un simulacro, una visione attraverso i nostri occhiali scuri. In realtà, c'è sempre abbondanza di luce nel "cuore di tenebra". *Olu Oguibe*. Immagini: *Emilio*

*Navarino, Sergio Pasini e Alina Renditiso*. Consulenza espositiva: *Morena Pedrini*. Selezione testi e traduzione: *Sergio Pasini*.

## ■ Il gusto della Musica Storie di menù, 2° episodio 2006

**Rocca: Sala del Capitano** - Quanti banchetti, quante gioiose tavolate! Quando stai bene per il cibo e per gli amici la musica, il canto, arrivano spontanei...E' per questo ed anche in omaggio all'anno mozartiano, che abbiamo voluto rappresentare 'Il gusto della musica'.

Sono infatti numerosi i menù che ricomprendono avvenimenti musicali o che comunque si rifanno ad immagini di questo mondo ineffabile e leggero. La presentazione di Alberto Capatti e i commenti del musicologo Paolo Cavassini accompagnano ed illuminano questo breve percorso, ricco di storia ma con suggestioni inedite ed attualissime.

A cura di *Franco Chiarini* per "Menù Associati - Associazione Internazionale di Menù Storici".

## ■ Dipinti nell'officina del sapore: cucine di casa nella pittura Mostra didattica (con riproduzioni fotografiche di dipinti)

**Rocca: Sala Centro Arti** - La mostra didattica intende proporre attraverso riproduzioni di dipinti un itinerario iconografico sul tema della cucina, inteso come ambiente domestico con scorci di cibarie ed utensili, ma anche come insieme di raffigurazioni del lavoro dei cuochi. Verrà proposto un excursus di opere selezionate liberamente dall'ampio repertorio della pittura europea ed italiana dal Cinquecento all'Ottocento. La selezione di dipinti racconterà attraverso i luoghi comuni del mito, della letteratu-

ra, delle Sacre Scritture le "officine dei sensi" quotidiane, la cucina come "luogo dell'anima", tra pasti ordinari e banchetti di festa. La natura di ortaggi ed animali senza vita si accosterà all'artificio di torte e pietanze cucinate, tra il lusso ostentato di porcellane e ricami e la povera mansione di terrecotte e canovacci, simboli quotidiani dell'eterno altalenarsi di condizioni opposte, tra vita ed anima. A cura di *Tommaso Lucchetti*, storico dell'arte e della cultura gastronomica e conviviale.

## ■ Percorsi didattici di educazione alimentare e di espressione artistica

**Rocca: Sala del Consiglio** - Esposizione dei lavori realizzati dagli alunni delle Scuole dell'Istituto Comprensivo "E. Rosetti".

## ■ Aperitivo al Museo

**Museo Archeologico Tobia Aldini, Ore 19,30** - L'iniziativa prevede una visita all'interno del museo con particolare attenzione ai reperti romani legati al consumo ed alla conservazione dei cibi. Seguirà la degustazione guidata dagli archeologi delle pietanze e bevande, secondo il programma giornaliero. L'iniziativa è a numero chiuso (max 25 persone) e su prenotazione (333.7204218).

A cura della *Cooperativa Amphora*.

## ■ Buono da vedere

**Cinema "G. Verdi", ore 22.45** - Rassegna di film legati alle tematiche del cibo. In collaborazione con *Gestione Cinema-Teatro Verdi*.

## ■ Il Palco dei Ragazzi

**Fossato Rocca (ore 21) - Palcoscenico animato per ragazzi con abbondanti**

**assaggi di lettura** - Dalla sua nascita la rassegna "Il Palco dei Ragazzi" ha trovato la collocazione ideale; per nove giorni all'anno il fossato ai piedi della Rocca con le sue dolci pendenze utilizzate come gradinate si trasforma in una sorta di arena in cui attori, musicisti e animatori si succedono per dar vita ogni sera, con la partecipazione dei sempre numerosi ragazzi, alla meravigliosa festa della fantasia generata dai libri e dalla loro lettura.

Spettacoli diversi compongono l'originale menù delle degustazioni letterarie della decima edizione della Festa Artusiana. Organizzata da Associazione "Parco dei ragazzi" Forlì.

## ■ Libreria Artusiana

**Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)** - La Festa Artusiana si è imposta negli anni ed è diventata un appuntamento atteso grazie anche alla sapiente regia che ha saputo coniugare il lato ludico a quello culturale. In questa ottica la Libreria Artusiana è una realtà che anno dopo anno è andata sempre più consolidandosi.

I suoi punti di forza sono le tre aree tematiche che la caratterizzano: "la cucina", naturalmente con proposte non solo sul "cosa" mangiare, ma anche sul "saper" mangiare; le novità librarie e una grande superficie dedicata ai ragazzi, alle loro letture ed ai loro libri-gioco. Organizzata da *Giancarlo Giunchi*, in collaborazione con *libreria Mondadori Forlì*.

## ■ La Piazza del biologico

**Piazzetta del biologico (Piazzale Paolucci)** - Una finestra aperta sul mondo del biologico che offre la vera continuità della tradizione artusiana in un contesto fatto di sapori, aromi, profumi, conoscenze e specialità



LA FESTA ARTUSIANA È ANCHE OCCASIONE PER ASCOLTARE BUONA MUSICA E ASSISTERE A SPETTACOLI PER GRANDI E PICCINI



**APERITIVO AL MUSEO:**  
UNA ORIGINALE INIZIATIVA PER RISCOPRIRE I GUSTI E LE TRADIZIONI CULINARIE DEGLI ANTICHI ROMANI

gastronomiche sempre diverse, presentate, sera per sera, dalle Aziende e dalle realtà più importanti del territorio (come *Arpa sezione Forlì Cesena e Osservatorio Agroambientale di Cesena*) che collaborano alla "Piazza del Biologico" sostenendo il rispetto dell'ambiente a 360° gradi. L'antica arte del pane, la riscoperta dei prodotti naturali dell'orto e del bosco, le erbe aromatiche, le degustazioni biologiche, accompagnate da un sottofondo d'atmosfera con un Quartetto d'Archi.

Brani di musica classica e delle più importanti colonne sonore. All'interno della piazzetta si trovano anche l'Hostaria del Pellegrino e il BioBar, con prodotti e bevande rigorosamente naturali.

*A cura dell'Associazione Pro Loco di Forlimpopoli e di U.B. (Unione Interprofessionale Operatori del Biologico).*

### ■ Via del Buongustaio

(Via del Castello) - In occasione della festa artusiana la Via del Castello si trasforma in Via del Buongustaio. Infatti i commercianti di questa via prepareranno per i visitatori specialità di carne e di pesce, pizze di ogni tipo, nonché infusi di frutta e tisane salutari. Partecipano alla manifestazione

*Macelleria Gastronomia Casadei Edmondo, Erboristeria "Il verde rimedio", Ristorante "Le quattro torri" ed il Ristorante Pizzeria "Il melograno".*

### ■ Percorso della creatività

**Sala Borsino presso Banca Romagna Centro, Piazza Trieste** - Mostra fotografica e documentaria inerente vecchi mestieri e attività varie.

*Organizzata da Confartigianato di Forlì.*

### ■ La Lòza de Savór

**Piazza della Marietta (Piazza Pompilio)** - Tutte le sere convivialità e gastronomia fra amici. Da non perdere l'appuntamento di mercoledì 21 Giugno, serata de "La ligaza" contenente le specialità gastronomiche di ciascun socio de "La lòza".

Le specialità contenute ne la ligaza e la ormai consueta porchetta saranno offerte al pubblico insieme all'intrattenimento musicale.

### ■ Lettura e ristoro in quel del borgo

**Via di tutte le salse (Via Sendi n.17)** Vino, Ciambella e Libri a volontà. Ogni sera letture, animazione e bevute in compagnia.

Dalle ore 21.30 si terranno letture del ciclo "Amici di ricette" in compagnia del serpente Gustavo viaggeremo in un mondo di sapori e ricette

attraverso lettere di bimbi da tutto il mondo. "Di amici ne ho a volontà, - dice Gustavo gongolandosi di qua e di là - e mi mandano tante letterine piene di ricette assai carine perché io sono un serpente goloso assai e la pancia mi brontola quanto mai e poi sono curioso sapete di fatti e di notizie tanto imparerete se venite con me in giro per il mondo nel mio allegro colorato mappamondo".

*Organizzato da "Libreria dei ragazzi" di Isabella Casadei.*

### ■ Le vie dell'anima

**Monache Agostiniane - Monastero S. Giovanni Battista (via Saffi n.68/72)** - Il Festival di Teatro Religioso "Le vie dell'anima", (direttore artistico Andrea Sansovini) giunto alla sua terza edizione, si configura come una modalità nuova e creativa di fare teatro e spettacolo, poichè riesce a fondere insieme l'essere momento di cultura e aggregazione, caratteristica tipica di ogni manifestazione artistica, e l'essere luogo e occasione di scambio culturale e religioso in forza del contenuto proposto e della valenza significativa degli spettacoli.

Il monastero all'interno dei propri spazi propone per tutta la festa oltre al folto cartellone di spettacoli e conferenze, anche alcuni stand di prodotti come: Stand Gastronomico con vendita di Piadina Romagnola e bibite, Stand di vendita di prodotti artigianali "Antichi Sapori e Genio e Manualità monastica", Stand di prodotti equo-solidali della Bottega del Mondo.

Inaugurazione sabato 17 alle ore 17. *Comunità Monastica Agostiniana.*

### ■ "Il dono degli artisti per il dono del sangue"

**Monache Agostiniane - Monastero S. Giovanni Battista (Via Saffi n. 68/72)** - Apertura ore 20.30 - 22.30. Inaugurazione della mostra sabato 17 giugno alle ore 17.00. Oltre 80 artisti hanno donato all'AVIS una propria opera per sostenere le campagne promozionali sul dono del sangue. Curatrice dell'iniziativa Flavia Bugani. In data 23 giugno è prevista una conferenza - dibattito sui temi "Mangiar sano allunga la vita" e "Alcool: vizi e virtù". L'Avis - sezione di Forlimpopoli sarà presente nella via per illustrare le attività svolte dall'associazione con propaganda del dono del sangue. Organizzata da *AVIS Provinciale Forlì-Cesena e Sezione "Pino Lorenzi" Forlimpopoli.*

### ■ Appunti di Viaggio nel Giardino dei suoni e dei sapori

**Giardino delle Scuole Elementari "De Amicis" - Via Vecchiazani** - Rassegna di musica popolare e dintorni integrata alla "Festa Artusiana". In un mondo ed un'epoca dove crediamo che tutto ci arrivi dentro casa, attraverso la televisione, la radio e internet, i musicisti rimangono forse gli ultimi veri viaggiatori. Viaggiatori senza passaporto e senza confini, annotano e riportano nella loro musica le mappe delle infinite piste sonore che attraversano il mondo. Piste fatte di suoni, di voci, di storie: di VITA. *Organizzazione e direzione artistica: "Scuola di Musica Popolare" di Forlimpopoli.* Nello stesso luogo



**MERCATINI DI OGNI GENERE, TRA GASTRONOMIA E ARTIGIANATO**

**UNIPOL**  
ASSICURAZIONI

PIÙ SICUREZZA PER LA TUA  
FAMIGLIA

**ASSICOOP**  
ROMAGNA





LA MUSICA POPOLARE DI TUTTO IL MONDO SI DA APPUNTAMENTO A FORLIMPOPOLI NELLA RASSEGNA "APPUNTI DI VIAGGIO"



LE MASCOTTE DI FORLIMPOPOLI E VILLENEUVE-LOUBET FESTEGGIANO I SEI ANNI DI GEMELLAGGIO TRA LE DUE CITTÀ



sarà possibile gustare menù tipici della Romagna a cura della *Associazione Romagna Centro*.

### ■ Cucinada/mondo

Via delle cose diverse (via Oberdan - Piazzetta del Forno) - *La Consulta Stranieri di Forlimpopoli*, in collaborazione con *l'Assessorato ai Servizi Sociali*, propone assaggi e piccole degustazioni di specialità e piatti della tradizione gastronomica delle diverse comunità presenti sul territorio.

### ■ Strada dei vini e dei sapori dei Colli di Forlì e Cesena

**Casa Artusi (via Costa)** - L'Associazione, di cui fanno parte imprese pubbliche e private, è nata per promuovere una offerta turistica integrata dell'entroterra della Provincia, che coinvolge a sistema gli ambiti vitivinicolo ed agroalimentare, enogastronomico e dei servizi connessi al turismo ecosostenibile. Alla Festa vengono proposti prodotti, prelibatezze, vini della nostra Provincia a dimostrazione della ricchezza del territorio. Anche l'Artusi raccomandava sempre la varietà dei cibi e per quanto riguarda il vino... si stupiva di come

alcuni igienisti consigliassero il pasteggiare con l'acqua anche durante il pranzo, serbandolo alla fine. "Fatelo se ne sentite il coraggio; a me sembra un troppo pretendere".

### ■ Forlimpopoli - Villeneuve Loubet

Il gemellaggio fra le due Città risale al 2000, quando si decise di avviare - in nome della cultura enogastronomica ed, in particolare, di Pellegrino Artusi per Forlimpopoli e Auguste Escoffier per Villeneuve Loubet - un progetto di collaborazione. In questo breve lasso di tempo gli scambi in campo culturale, sportivo, sociale sono stati diversi e fra le due Comunità, scoprendo via via sempre più affinità ed interessi comuni, è maturato un sentimento di autentica amicizia che la Festa Artusiana vuole consolidare. Il secondo week-end della festa è infatti caratterizzato dalla presenza a Forlimpopoli di Amministratori, singoli cittadini ed il simpaticissimo gruppo delle signore della cittadina francese che faranno degustare la pregiata Pesca Melba, non dimenticando che quest'anno ricorre il 160° anniversario della nascita di Escoffier, "lo Chef dei Re, il Re degli Chef".

# I Ristoranti

## I luoghi di ristorazione allestiti in occasione della Festa

### ■ Ristorante Casa Artusi

Piazza della Marietta (Piazza Pompilio), ore 19.30-23.

Ai piedi della Rocca, incastonato fra il torrione est e la loggia del vecchio palazzo dell'anagrafe anch'essa "vestita a festa" per l'occasione, si trova il ristorante gestito dalle locali associazioni di volontariato *Alpini, CRI e Protezione Civile*. Fra i volontari tanti appassionati di cucina e cultori della buona tavola portano avanti una sfida impegnativa: quella di dimostrare che donne e uomini di Forlimpopoli hanno ben recepito gli insegnamenti dell'illustre concittadino che scriveva: "non credo sia necessario, per riuscire, di nascere con la cazzuola in capo...". Troverete menù basati sulle ricette dell'Artusi, minestre fatte a mano, carni alla brace e dolci caserecci. Il tutto preparato rigorosamente in giornata. Per prenotazioni 347/9545620.

### ■ Birreria, stuzzicheria, wine-bar della piazza

Piazza della Marietta (Piazza Pompilio), ore 20-24.

Nella stessa piazza si trova questo angolo di sosta rivolto a chi vuol sedersi un po' per infrancarsi sorseggiando qualcosa di fresco, ma anche a coloro che volendo assaporare tutta la festa non vogliono fare soste... una birra, un bicchiere di vino e via: le migliori marche di birra, alcune buone etichette da accompagnare con stuzzichini vari, salumi, formaggi e piadina romagnola. Organizzato da *Associazione Protezione Civile*.

### ■ Locanda Anna

Piazza della Marietta (Piazza Pompilio) - Affettati italiani ed esteri di altissima qualità accompagnati da una selezione dei migliori vini italiani serviti al calice in stato di conservazione perfetto ottenuto grazie all'utilizzo di una macchina esclusiva ed innovativa ad azoto che non permette al vino di ossidarsi.

Per gli amanti delle bollicine, selezione di Champagne, Franciacorta e Metodo Classico. Per i più golosi il menù prevede un dolce "Artusiano".

Da non perdere l'appuntamento con l'aperitivo del venerdì alle 17.30. Organizzato dal "*Ristorante Anna*".

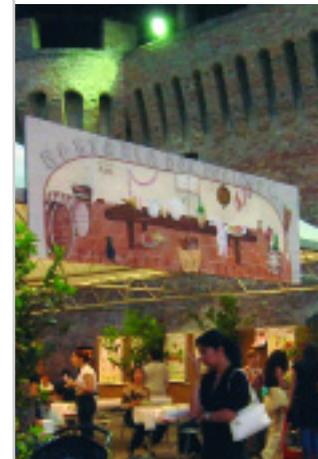
### ■ Hostaria del Pellegrino

Piazzetta del biologico (Piazzale Paolucci) - Anche quest'anno, l'Hostaria del Pellegrino offre la genuinità dei sapori in un menù biologico che valorizza la tradizione più sincera delle ricette gastronomiche artusiane. Piatti semplici o particolari con specialità messe a disposizione dalle Aziende che collaborano alla "Piazza del Biologico".

Il Bio-Bar offre caffè biologico e altre bevande rigorosamente naturali. Organizzata dall'*Associazione Pro Loco di Forlimpopoli e da U. B. (Unione Interprofessionale Operatori del Biologico)*.

### ■ Ristorantino "È Cantunzin"

Via delle cose diverse (Via Saffi) - È Cantunzin è pronto ad offrirvi un servi-



UNO DEI TANTI LUOGHI DI RISTORAZIONE PROPOSTI DALLA FESTA ARTUSIANA

**romagnola strade**

Costruzioni Stradali  
Pavimentazioni  
Movimenti terra - Acquedotti  
Fognature - Metanizzazioni  
Riempimenti - Conglomerati  
Emulsioni - Frantumazioni

BERTINORO - Via Ponara, 352 - tel. 0543 448080 - fax 0543 448702  
Cantiere: FORLIMPOPOLI - Via Emilia, 33/a - tel. 0543 741 691



LA LÒZA DE SAVÒR  
PROPONE TUTTE LE SERE  
CONVIVIALITÀ  
E GASTRONOMIA



zio di aperitivi nell'attesa dell'inizio della vostra serata artusiana, e ad accogliervi in seconda serata per una sosta all'insegna del buon vino e dei sapori della tradizione. Ogni sera assaggi diversi e ricette dell'Artusi a sorpresa. A cura dell'Associazione "I Meandri".

### ■ Ustari di Purét

**Via delle cose diverse (Via Saffi)**  
Antipasti, primi piatti, dolci e piatto del giorno a sorpresa. Punto di ristorazione organizzato dall'Associazione *il Vento* che presenta inoltre "da TRINCA & TRINCA" con degustazione dei Bianchi della Fede e dei Rossi di Raffa accompagnati dalle Battilarde di Andrea e dalle Dolcezze della Vale.

### ■ "La Freschineria" dove la tradizione incontra il mondo

**Via delle cose diverse (Via Saffi)** - Drink, frutta, relax e una calda accoglienza come d'obbligo nei paesi latini. A cura del "Comitato valorizzazione centro storico".

### ■ L'Artusi in Romagna una cena per la vita

**Cortile Scuole Elementare "De Amicis" Via Vecchiazani ore 18,30/24.**  
*Banca Romagna Centro, l'Ass. Romagna Centro, i quattro Comitati Locali (Pianura, Urbana, Collina e Costa), l'Ass. AVIS di Forlimpopoli, la Polisportiva Panighina di Bertinoro e i numerosi volontari del corso serale dell'Istituto Alberghiero "P. Artusi" di Forlimpopoli, la Pro Loco di Santa Sofia e il Gruppo Alpini Alto Bidente, anche quest'anno partecipano alla Festa*

Artusiana con menù tradizionali di Romagna, accompagnati da prodotti tipici locali (Dop e Igp): affettati di mora romagnola, piadina, polenta, i sapori della collina e della costa, la pasta fresca e i dolci. I bevaggi: albana, sangiovese, trebbiano e passiti, frutto della capacità dei nostri viticoltori. Passione, spirito di sacrificio e solidarietà animeranno i volontari nel raccogliere fondi per il completamento del progetto "una tipografia per Barentu". Per l'occasione, il giardino della scuola "De Amicis" grazie alla collaborazione tra la *Scuola di Musica Popolare* e i *volontari delle varie Associazioni*, si animerà di suoni e sapori, con tanta musica e le buone cose di Romagna.

### ■ "Il bello e il buono" - Barcobaleno sui torrioni

**Torrione della Rocca**  
Due esperienze di cucina prestigiosa, un'atmosfera che invita al gusto, una predisposizione "bricconcella" al sapore dell'arte, assaggiata ed osservata. Artusianamente. Dall'alto.

**La cucina bricconcella** presenta rivisitazioni di ricette artusiane all'insegna di una professionale creatività, grazie agli allievi, chef e maitre dell'*Istituto Alberghiero "P. Artusi" di Forlimpopoli.*

**La cucina del ricordo**, presentata dallo chef Raffaele Montevecchi, ci conduce alla (ri)scoperta di sapori antichi e vicini, di "odori" autentici, appartati. Le antiche ricette di pesce.

**La "scienza in cucina" incontra l'arte...** con esposizione di acquerelli, disegni e foto di Alessandra Baldoni e Amanda Chiarucci ed interventi lievi di teatro e musica. Il tutto interpretato

con le passioni in movimento di *Barcobaleno: Musica&Cultura.*  
Per informazioni e prenotazioni (necessarie per la cucina bricconcella): 347/9788015 (ore 15-20).

### ■ Ristorante "La Madia" di Roberta e Claudio "I magnè d'una volta"

**Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi)** - Tutte le sere cucina casalinga con ricette ispirate al manuale artusiano.  
Per prenotazioni 393/1558896.

### ■ Le Osterie Slow Food

**Via di tutte le salse (Ex chiesa di San Nicolò, Via Sendi n. 8)** - Ogni sera la *Condotta Artusiana*, in collaborazione con una selezione di locali segnalati dalla guida Osterie d'Italia 2006, farà gustare piatti tipici del territorio. Il ricavato sarà devoluto alla Fondazione Slow Food per la biodiversità a sostegno dei progetti agroalimentari delle comunità del cibo.

### ■ Ristorantino MagnaSsô

**Via di tutte le salse (Via Sendi)** - Ristorantino tipo "lounge" su prenotazione (339/8217916) in ambiente tranquillo e discreto, propone menù fissi diversi per ogni serata, con ricette di rinomati chef. (Vedi sito [www.magnasso.it](http://www.magnasso.it)). Il ricavato è dedicato al progetto di realizzazione del "centro giovanile Andrea" a Forlimpopoli. A cura dell'Associazione *Centro Giovanile.*

### ■ E Göz - mescita vino e insulti romagnoli

**Cortile ex- Farmacia Fabbri (Ingresso da Via Costa)** - Rivive la vecchia oste-

ria romagnola tra insulti e goliardate. A cura dell'Associazione "E Göz".

### ■ Osteria "dl'ost cativ"

**Piazzetta ad Bartarel** - Osteria "dl'ost cativ" ovvero l'happy-hour incontra la tradizione. L'Associazione *Acqua* è lieta di ospitare gli avventori proponendo una degustazione di vini unita ad assaggi della cucina della Ode.

### ■ Trattoria "Dalla Ode"

**Via Sendi** - Anche quest'anno l'Associazione *Acqua* torna a riproporre i suoi menù a base di pesce accogliendo i commensali nel ristorante a fianco della chiesa dei Servi. Il ricavato andrà totalmente devoluto alla costruzione di cisterne nella zona del semi-arido brasiliano. Prenotazione obbligatoria presso "Nero Cafè" tel. 0543/741043 cell. 339/6634871.

## MENÙ ARTUSIANI NEI RISTORANTI DI FORLIMPOPOLI

I ristoratori di Forlimpopoli, che da sempre eseguono ricette artusiane in omaggio all'illustre concittadino, presentano in occasione della Festa, oltre al menù alla carta, proposte particolarmente gustose a prezzi contenuti.

### ■ Ristorante Anna

**Viale Matteotti, 13 (Tel. 0543/741330)**  
**Orario di apertura 12/14.30 e 19.30/22.**  
Il ristorante Anna propone alcuni piatti tipici elaborati seguendo le ricette dell'Artusi al posto del classico menù completo. Indicativamente ogni giorno verrà proposto un primo piatto, un secondo, un contorno ed un dolce dell'omonima cucina secondo la reperibilità delle materie prime e la creatività



E Göz...  
MESCITA VINO E INSULTI  
ROMAGNOLI





**MENÙ ARTUSIANI  
A PREZZI ACCESSIBILI  
NEI RISTORANTI E LUNGO  
LE STRADE  
DI FORLIMPOPOLI**

del cuoco. Le suddette portate potranno essere integrate con i piatti tradizionali del Ristorante Anna per rispondere alle necessità dei clienti più esigenti. I prezzi sono alla carta.

### ■ Ristorante Albergo Edo

Via Mazzini, 10 (Tel. 0543/745175).

**Chiuso il sabato** - Menù: antipasto di petto di piccione in crosta con mostarda toscana. Primi piatti: canoli alle melanzane, passatelli asciutti con salsa alla scamorza e uva sultanina. Secondi piatti: cordon-bleu ai funghi porcini, carrè di vitello in crosta con salsa di radicchi rosso, soufflé di spinaci, patate novelle al forno, mousse di mela renetta con salsa di rose e saba, caffè, nocino dell'Artusi. Vini: trebbiano delle colline di Bertinoro, sangiovese di Predappio Prezzo € 28 tutto incluso.

### ■ Ristorante Pizzeria Domus

Via E. Fermi, 2 (tel 0543/740294). Orario di apertura: 18/2, il Venerdì 18/3, il

### sabato 18/4. Chiuso il martedì.

In occasione della Festa Artusiana il menù viene arricchito con piatti elaborati secondo le ricette di Pellegrino Artusi, che si possono scegliere alla carta: rossi d'uovo al canapè (ric.n. 142), fritto composto alla bolognese (ric.n. 175), tortini di ricotta (ric.n. 249), tortelli al raveggiolo con salsa di magro (ric.n. 55 e122), pappardelle al sugo di coniglio (ric.n. 949), maiale arrostito nel latte (ric.n. 551), pollo d'orato (ric.n. 206), fritto di pesce (ric.n.169), sformato di savoiardi con lo zabaione (ric.n. 684).

### ■ Ristorante Frà Diavolo

Via Roma, 32 (Tel 0543/744177). Orario

di apertura 12/14.30 e 19/24 - Il ristorante Frà Diavolo propone un menù dell'Artusi che può essere degustato completo oppure un solo piatto integrato con portate tradizionali della cucina romagnola inserite nella carta. Menù Artusiano: tagliere di antipasti con salumi nostrani, formaggio di fossa, squaquerone, miele, fichi cara-

mellati e savor. Ravioli alle erbe con burro e cacio, pappardelle con sugo di coniglio. Stracotto di vitella, fagioli a guisa d'uccellini. Zuppa inglese. Vino abbinato sangiovese Doc superiore "Le Grillaie" di Celli, caffè, digestivo. Prezzo: € 30 tutto compreso.

### ■ Ristorante Giannina

Via Emilia per Cesena, 1180 (Tel.

0543/745041) - Menù: antipasto di salumi con piadina romagnola, bis di minestre: tagliatelle alla bolognese - cappelletti in brodo, grigliata mista di carne con patate al forno e pomodori in gratin, caffè, 1/4 vini dei colli romagnoli e 1/2 acqua minerale a persona. Prezzo: € 25 a persona.

### ■ Ristorante La Posata

Via Saffi, 108 (0543/745167). Orario di

apertura 18/23, chiuso il lunedì -

Durante la festa il Ristorante La Posata offre questo menù dell'Artusi: antipasto cacimperio (ricetta n. 247), tagliatelle col prosciutto (ricetta n.69), bracioline di vitello all'uccelletto (ricetta n.221). Prezzo € 20 a persona compreso contorno, dolce e bevande.

### ■ Cantina nel Pozzo

Via V. Veneto n. 13 (Tel. 0543/741245)

Orario di apertura 7/5 Caffetteria, birra, bruschetteria, degustazione vini.

### ■ Bar Roma

Piazza Pellegrino Artusi (Piazza Garibaldi) - Cocktail & frutta esotica.



**Portiamo i rifiuti alla stazione ecologica.**



Forlimpopoli  
Via Emilia

Per ulteriori informazioni:  
numero verde 800.999.800  
www.gruppohera.it



**Turismo.com**

**Associazione Provinciale di Forlì-Cesena  
Via Pelacano, 29 Forlì**

## Diamo forma all'acciaio

### La gamma produttiva più ampia d'Europa

Marcegaglia è un gruppo leader in Europa e nel mondo nella trasformazione dell'acciaio: più di 4 milioni di tonnellate sono lavorate ogni anno nei suoi 47 insediamenti produttivi. Il gruppo, che opera con oltre 6000 dipendenti in una serie diversificata di settori industriali e servizi turistici, finanziari ed ambientali, ha raggiunto nel 2004 un fatturato di 2,6 miliardi di euro.

[www.marcegaglia.com](http://www.marcegaglia.com)

 **MARCEGAGLIA**