

Benvenuti a Casa Artusi

Casa Artusi, il primo centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica viene inaugurato in occasione dell'undicesima edizione della Festa Artusiana. La casa apre finalmente le porte a tutti coloro, appassionati, turisti, studiosi, curiosi che – in nome della buona cucina – vorranno conoscere i prodotti, la cultura, le tradizioni, in sostanza la terra, che ha ispirato il grande gastronomo. All'interno dell'isolato della Chiesa dei Servi, un antico convento con annessa chiesa di grande importanza storica ed architettonica, il centro occupa 2000 mq ed è strutturato come una grande abitazione. Come scrive Alberto Capatti nel primo quaderno *Benvenuti a Casa Artusi* (che sarà disponibile dal 16 giugno 2007) *"Dalle cantine alla biblioteca, alle sale da pranzo, al loggiato stesso, ogni spazio di Casa Artusi vuole ricordare e insegnare la buona accoglienza e il gusto fine, delicato, di un padrone di casa che, assente per ragioni di forza maggiore, ha lasciato le sue istruzioni e un buon nome, a parlare in sua vece"*. Il progetto architettonico di Nlstudio di Roma ha voluto, attraverso la rifunzionalizzazione e ristrutturazione del complesso storico, far rivivere l'Artusi, anche attraverso elementi fisici dell'allestimento, con tecniche multimediali e con pannelli informativi su cristallo e metallo che costituiscono un sistema espositivo unitario. Il Presidente della società consortile che gestisce il centro, **Paolo Lucchi** e la Direttrice **Susy Patrito Silva** invitano tutti gli avventori della Festa a visitare Casa Artusi. Apertura dalle ore 20 alle ore 24. Info su www.casartusi.it - info@casartusi.it - tel. 0543 743138 - cell. 349 8401818.

CASA ARTUSI



NELLA FOTO, CASA ARTUSI
VISTA DALL'ALTO

Inaugurazione Casa Artusi

Evento pubblico in Arena Champagne ore 18.45

Pellegrino Artusi presenta: **Paolo Zoffoli** Sindaco di Forlimpopoli

Maurizio Castagnoli già Sindaco dal 1996 al 2004

Massimo Bulbi Presidente della Provincia di Forlì-Cesena

Pier Giuseppe Dolcini Presidente della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì

Vasco Errani Presidente Regione Emilia-Romagna

Massimo Montanari Presidente Comitato Scientifico

Carlo Petrini Presidente Internazionale Slow Food

Conduce l'incontro **Paolo Lucchi** Presidente Casa Artusi.

Partecipa **Piero Chiambretti** testimonial di Casa Artusi.

Vioparts
Società Unipersonale

forlimpopoli

Vioparts è un'azienda
a partecipazione pubblica (PE) - Via Cavour 4/10 - 41012
Bologna - Italy
P.IVA 02000004102 - Tel. 051/2611111
Codice Fiscale 02000004102
C.C.A.A. 02000004102
Capitale sociale 10.000.000 Euro





NELLA FOTO,
UN PROGETTO
DI CASA ARTUSI

■ CENAE - LA PRIMA CENA ARTUSIANA

Mostra di Joan Crous

Casa Artusi - Arte e cucina sono le protagoniste del progetto artistico di Joan Crous: le due entità si incontrano ed entrano in una simbiosi pressochè totale. L'artista catalano, tra i principali esponenti della scultura in vetro, crea avvenimenti e le sue opere sono la testimonianza di cene realizzate in differenti città del mondo, alcune delle quali con cuochi tra i migliori del panorama gastronomico mondiale. Forma colore e materia vetrosa si uniscono a profumi e sapori in una sintesi quasi irrealista costituita da tavole fossilizzate in vetro. Sono opere di grandi dimensioni che ci trasportano in un'atmosfera tra etereo e quotidiano. Per Casa Artusi Joan Crous organizza la performance di *La prima Cena Artusiana*, in collaborazione con lo chef Gino Angelini, premio Artusi 2007. L'avvenimento verrà immortalato in una scultura in vetro bianco di 4 metri che rimarrà a Casa Artusi. Contemporaneamente verrà allestita una mostra con opere vitree di cene fossilizzate, accompagnate da opere fotografiche di Jordi Mas, uno dei massimi rappresentanti della fotografia in Catalogna. Le immagini rappresenteranno, tra il didascalico ed il poetico, i diversi momenti delle performance."

■ Le stagioni della vita Storie di menù 3° episodio, 'MenùArt' 2007

Sacrestia Chiesa dei Servi - La cucina familiare, domestica è al centro delle attenzioni di Pellegrino Artusi. Quale migliore opportunità per presentare, in occasione dell'inaugurazione della sua rinnovata "Casa", una serie di menù storici che scandiscono le "stagioni della vita"! Dalle nascite ai matrimoni, dalla scuola al "militare", dai compleanni agli onomastici, ogni ricorrenza è celebrata da un menù. Famiglie nobili o borghesi da due secoli usano questi cartoncini colorati per comu-

nicare ai commensali la loro idea sul mangiare e sul bere. Questa mostra, presentata da Alberto Capatti, vuole ricordare i nostri momenti conviviali più sereni, allegri e solenni che spesso, con cibi e vivande in abbondanza, diventano vere e proprie abbuffate enogastronomiche... *A cura di Maurizio Campiverdi e Franco Chiarini per Menù Associati - Associazione internazionale menù storici.*

■ Biblioteca "Pellegrino Artusi"

Sabato 16 giugno, giornata inaugurale dell'undicesima edizione della Festa Artusiana, riaprirà nella nuova sede la Biblioteca Comunale Pellegrino Artusi. Numerose le novità per gli utenti: tra le altre, più spazi a disposizione della consultazione e studio in sede, l'apertura dell'emoteca, l'attivazione del servizio internet e una nuova, luminosa sistemazione della sezione Casa Artusi. Quest'ultima occuperà buona parte del piano terra e sarà articolata nei seguenti spazi: STUDIO con Collezione Artusiana, che conserva i volumi ed i documenti d'archivio appartenuti a Pellegrino Artusi; SALOTTO con Raccolta di Gastronomia Italiana, dedicata alla cucina di casa (1500 volumi e documenti multimediali, come cd, cd-rom e dvd: catalogo iniziale di circa 150 tra film e documentari consultabili nelle postazioni multimediali messe a disposizione dalla biblioteca). *Nei 9 giorni della festa, in collaborazione con Rai Teche: "Alla ricerca dei cibi genuini - Viaggio lungo la Valle del Po" di Mario Soldati.* Proiezione dell'interessante e gustosa trasmissione televisiva realizzata da Mario Soldati e trasmessa dalla Rai nel 1957-1958. Un viaggio straordinario in più puntate, dalla sorgente al delta del fiume Po, alla ricerca dei cibi del territorio e delle storie degli uomini che li producono. Un'occasione unica per vedere un'Italia di cinquanta anni fa, accompagnati da un autore geniale come Mario Soldati (scrittore, regista cinematografico, autore televisivo).



■ Ristorante

Nei 9 giorni della festa, un grande chef firma e realizza i menù di Casa Artusi: Gino Angelini, PREMIO ARTUSI 2007. DAI 1995 vive e lavora negli Stati Uniti. A chi gli ha domandato che evoluzione ha avuto la sua cucina, Angelini ha risposto: "prima facevo piatti di grande creatività, poi ho fatto due passi indietro, verso la tradizione, verso i sapori della Romagna". Ha alleggerito la cucina classica dai fronzoli e dalle salse varie per privilegiare una cucina genuina, focalizzata sulla freschezza e sui prodotti del territorio. Quella di Angelini è una cucina che si rifà alle radici femminili, casalinghe e le raffina tecnicamente. *L'organizzazione e la gestione del ristorante è curata in collaborazione con lo chef Cristian Pratelli (Summertrade - Rimini). Per prenotazioni: tel 0543 743138, cell. 349 8401818.*

■ Romagna terra del Sangiovese "La Romagna dei cinque sensi"

I locali della sede di Romagna Terra del Sangiovese di via Andrea Costa 21-25, saranno aperti durante tutte le serate della manifestazione (dalle 20,00 alle 23,30) elaborando una serie di momenti di "intrattenimento" volti a far conoscere le attività messe in campo dall'Associazione e a promuovere l'immagine complessiva del territorio. A tal fine verrà proposto un "percorso dei cinque sensi" attraverso la Romagna che, partendo dall'esterno della sede, si snoderà lungo le tre sale interne in cui verranno proposti diversi "stimoli senso-

riali", con giochi in cui i visitatori saranno chiamati ad utilizzare il tatto per ricostruire, come in un puzzle, giusto riferimento tra le varie tipologie di vino romagnole, precedentemente scomposti in più sezioni, ovvero gioco ad indovinare gli ingredienti mancanti di una ricetta artusiana (in palio il "taccuino da viaggio": taccuino, marsupio e penna per il turista/visitatore curioso e motivato). Non mancheranno, sequenze continue di immagini del territorio coi suoi paesaggi e le sue eccellenze, con la possibilità di ricevere i materiali promozionali di Romagna Terra del Sangiovese e delle quattro Strade dei Vini e dei Sapori della Romagna.

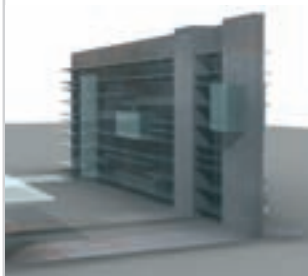
■ Vini & mangiari di Romagna

Nel suggestivo ambiente dei sotterranei di Casa Artusi diverse aziende associate alla *Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena* animano l'assaggio e la degustazione di prodotti tipici del territorio e di fattoria. Nella saletta di degustazione, predisposta in una bella cantina a volta, si possono assaggiare piatti serviti in "battilarda": salami nostrani, formaggi romagnoli (raveggiolo, squaquerone, fossa), confetture delle tradizioni (savor, saba, fichi caramellati, mostarde ai frutti del territorio), piadina, pane montanaro. L'attigua enoteca propone vini del territorio romagnolo (Sangiovese, Albana, Pagadebit), presentati e serviti dai produttori delle zone di Forlì, Cesena, Bertinoro, Modigliana, Cusercoli. *Gestione Agriturismo La Montanara di Portico di Romagna.*

CASA ARTUSI



IN ALTO, LA CUCINA
DI CASA ARTUSI
SOTTO LA LIBRERIA



elfi S.p.A.

Elettroforniture Italia

Programma Casa Artusi (Chiesa dei Servi)

INVITO IN CASA ARTUSI

SABATO 16 GIUGNO:
ORE 18,45



Presentazione di "Le chiavi di Casa Artusi" il portale della cucina domestica realizzato in collaborazione con la Soprintendenza per i beni librari e documentari della Regione Emilia-Romagna. Interviene l'Assessore alla cultura della Provincia di Forlì-Cesena, Iglis Bellavista. Partecipa l'artista **VITO**, presentato da **Maurizio Garuti**.

INCONTRO E PREMIAZIONE

DOMENICA 17 GIUGNO
ORE 18,45

Premio Artusi allo chef Gino Angelini e Premio Marietta ad honorem: Allan Bay, giornalista e scrittore e **Luisanna Messeri**, autrice della trasmissione e del libro "IL club delle cuoche". **Premio al Vincitore del concorso Marietta**. E' presente l'Assessore all'Agricoltura della Regione, **Tiberio Rabboni**. Conduce l'incontro **Sandro Vannucci**, giornalista RAI

INCONTRO E PREMIAZIONE

LUNEDÌ 18 GIUGNO
ORE 18,45



Premio Artusi al Comitato per la lotta contro la fame nel mondo Ivano Natali illustra le iniziative del Comitato. Intervengono l'Assessore al Welfare della Provincia di Forlì-Cesena, **Alberto Manni** e il Presidente Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, **Pier Giuseppe Dolcini**.

PAOLO MANTEGAZZA OVVERO L'ELOGIO DELL'ECCLETTISMO

MARTEDÌ 19 GIUGNO
ORE 18,45

Presentazione del libro "Paolo Mantegazza ovvero l'elogio dell'ecclettismo" di **Walter Pasini** (Panozzo Editore) l'autore approfondisce i temi legati alla vita e alle opere di **Paolo Mantegazza**, *in collaborazione con Bacobaleno*.

LO SQUAQUERONE DI ROMAGNA

MERCOLEDÌ 20 GIUGNO
ORE 18,45

Presentazione del libro "Lo squaquerone di Romagna" di **Graziano Pozzetto** (Panozzo editore). Conduce l'incontro con l'autore **Umberto de Giorgio**, presidente dell'*Accademia Artusiana*. Segue degustazione in collaborazione con la *Comunità di San Patrignano*.

IL CIBO SOSTENIBILE

GIOVEDÌ 21 GIUGNO
ORE 20,30

Incontro "Il cibo sostenibile". Anche a tavola possiamo salvaguardare la nostra salute e l'ambiente. *La serata è organizzata da Pro-LoCo, Accademia Artusiana, in collaborazione con ARPA, Istituto Alberghiero di Forlimpopoli, con il patrocinio della Provincia di Forlì-Cesena*. Seguirà degustazione di un dolce a base di frutti dimenticati preparato dal pasticciere *M. Mancini*.

GEMELLAGGIO FORLIMPOPOLI VILLENEUVE LOUBET

VENERDÌ 22
GIUGNO
ORE 18,45



Gemellaggio Forlimpopoli - Villeneuve Loubet. Il Sindaco di Forlimpopoli e il Sindaco di Villeneuve Loubet celebrano il 7° anno di collaborazione ed amicizia. Investitura di cuochi, discepoli di Escoffier, che hanno onorato la cucina nazionale ed internazionale. *A cura dell'Associazione Internazionale Discepoli di Escoffier - Delegazione Italia*. Aperitivo curato dai residenti della via Escoffier.

LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE

DOMENICA 24 GIUGNO
ORE 17,45

Convegno "la scienza in cucina e l'arte di mangiar bene". Il convegno 2007, che accompagna l'apertura di CasArtusi, non poteva non focalizzarsi sulla figura centrale attorno a cui l'intera operazione di ri-valorizzazione culturale di Forlimpopoli si è costruita: **Pellegrino Artusi**, appunto. Anzi il suo libro: perché Artusi, prima di essere Artusi, è l'Artusi, il libro che ha fondato la cucina italiana moderna. A convegno i massimi esperti, con letture da "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene".