



BUON COMPLEANNO SIG. ARTUSI

Musica, cinema, show-cooking e degustazioni di eccellenze enogastronomiche per festeggiare la seconda *Notte bianca del cibo italiano* nel nome di Pellegrino Artusi

Domenica 4 agosto Pellegrino Artusi compie gli anni. 199 per la precisione, ed in attesa di poterne celebrare in maniera consona, il prossimo anno, il bicentenario, la città di Forlimpopoli si appresta a festeggiarne la nascita organizzando diversi eventi per la seconda edizione della Notte Bianca del Cibo Italiano, manifestazione ideata l'anno scorso dall'allora Ministro dei Beni e delle attività Culturali e del Turismo, in accordo con il ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, facendola coincidere con il compleanno del padre della cucina italiana.

Ed è la regione Emilia-Romagna a farsene portavoce per prima, assieme alla città di Forlimpopoli, anche quest'anno, in vista del bicentenario, sostenendo le iniziative volte a promuovere, congiuntamente alla figura di Artusi, le eccellenze enogastronomiche del territorio, così apprezzate dai turisti provenienti da ogni latitudine.

Infatti alcune città della Regione e centri di cultura gastronomica aderiranno anche quest'anno alla Notte Bianca artusiana, da Rimini a Bologna con "Fico", che ad Artusi dedicherà addirittura una cena in giallo, ma il programma più ricco sarà comunque quello della città che ad Artusi ha dato i natali, con un programma che mira a combinare come sempre la dimensione più strettamente culturale con quella dell'enogastronomia di qualità.

Già a partire dalle 18.30 (e con replica alle 22) sarà possibile effettuare una visita guidata a Casa Artusi, mentre dalle 19.30, ad ingresso libero, il Giancarlo Giannini New Jazz Quartet (ovvero Giancarlo Giannini al trombone, Michele Scucchia al pianoforte, Enrico Moretti al contrabbasso e Daniele Tizziano alla batteria) animerà, in collaborazione con l'Associazione Daidejazz, la via Andrea Costa. Davanti a Casa Artusi anche le volontarie dell'Associazione delle Mariette alle prese con il matterello per una demo della pasta fresca fatta a mano.

Intanto nella vicina piazza Fratti, ovvero dentro la Rocca, il pubblico potrà assistere, con un unico biglietto, dalle 20.30, ad una visita guidata al Museo Archeologico intitolata "Vino e anfore al tempo dei romani" ed alla proiezione del film "Wine To Love" di Domenico Fortunato, con Ornella Muti. Tra le due proposte (la programmazione del film è prevista per le 21.30) il pubblico avrà tempo di visitare anche la mostra temporanea allestita sempre all'interno del Museo Archeologico "Il museo è servito. Mostra di piatti d'artista".

Parallelamente, su via Costa e a Casa Artusi, farà tappa la quattordicesima edizione di "Tramonto DiVino" il tour del gusto volto a far conoscere le eccellenze enogastronomiche della regione. Vi si potrà infatti degustare il meglio delle produzioni Dop e Igp dell'Emilia-Romagna proposte dal ristorante di Casa Artusi, accompagnandole con oltre 200 etichette emiliano-romagnole selezionate dalla guida "Emilia Romagna da Bere e da Mangiare", raccontate e proposte in degustazione dai sommelier Ais.





Comune di Forlimpopoli



CASA ARTUSI

Ciliegina sulla torta, sempre nel cortile di Casa Artusi, insieme alle dimostrazioni pratiche di come si tira la sfoglia a cura dell'Associazione delle Mariette, un attesissimo show-cooking di Luisanna Messeri, l'estrosa maestra di cucina resa celebre dalle partecipazioni ai programmi TV "La prova del cuoco" e "Il club delle cuoche". Il costo per le degustazioni e assaggi di vino, prodotti di eccellenza, ricette artusiane e showcooking è di 20 €.

Per info: promozione@comune.forlimpopoli.fc.it - 0543749234, lunedì-venerdì dalle 10,00 alle 13,00
info@casartusi.it +39 349 8401818 (lun-ven 9-12.30 e 15-18)

La Notte bianca del cibo italiano in Regione

A **BOLOGNA** FICO Eataly world Il 3 agosto 2019 nella cornice della "Festa dello Street Food" propone CENA in GIALLO ispirata al libro "Misteri e manicaretti con Pellegrino Artusi" (Editore Il Loggione, collana "Brividi a cena) in collaborazione con Bottega Finzioni.

Il 4 agosto 2019 dalle ore 15 alle ore 18 è "Artusi on the road" alcuni degli autori del libro "Misteri e Manicaretti con Pellegrino Artusi" accompagnano in un percorso di letture itineranti dedicate ad alcune delle ricette artusiane che più si prestano ad essere proposte in modalità "cibo da strada"; ogni luogo di ristoro di FICO che in quella giornata propone una ricetta artusiana, è tra le tappe di questo evento gratuito, in cui attraverso letture gli autori portano alla scoperta di alcune perle tratte dal mitico libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", simbolo dell'unità nazionale culinaria.

<https://www.eatalyworld.it/>

A **Correggio** (Reggio-Emilia) al MUSEO IL CORREGGIO, il 4 agosto 2019 alle ore 18 "TUTTE LE ERBE DEL PRINCIPE! I diversi usi delle piante nel Rinascimento: dalla gastronomia alla cucina" Visita tematica al Museo a cura della Dott.ssa Olga Guerra. Ingresso libero e gratuito

<http://www.museoilcorreggio.org/>

A **RIMINI** lo chef Claudio Di Bernardo, propone agli Ospiti del GRAND HOTEL (Batani Select Hotels) uno speciale menu degustazione Artusiano dedicato alle ricette del padre della cucina italiana.

<https://www.grandhotelrimini.com/>

Segui l'evento #artusi #auguripellegrino #nottedelcibo



UNIONCAMERE
EMILIA-ROMAGNA



PRIMAPAGINA EDITORE

