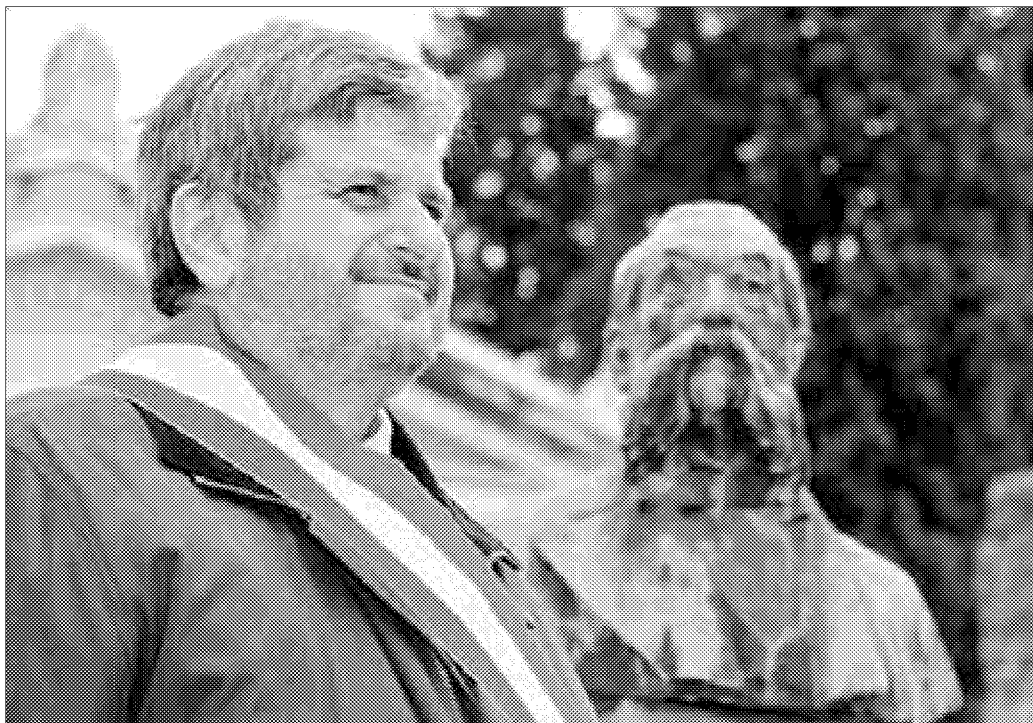


Oggi Forlimpopoli apre le celebrazioni a 100 anni esatti dalla scomparsa del Maestro di gastronomia **Caro Artusi che la festa cominci** *Pranzi, cene e convegni nel nome del grande Pellegrino*

FORLIMPOPOLI - Il 1 aprile di cent'anni fa arrivava a Forlimpopoli il telegramma che annunciava la morte di Pellegrino Artusi all'età di 91 anni. E oggi tra queste stesse mura prendono il via le celebrazioni per il Centenario dell'illustre cittadino aperte mercoledì scorso a Firenze. Subito gustoso il piatto della prima giornata - che si apre alle 15.30 in piazza Garibaldi - con una degustazione di ricette artusiane alla lampada a cura degli Istituti Alberghieri di Forlimpopoli, Cervia e Castel San Pietro e l'Associazione dei Maitres d'Hotel. Alle 16.30 si trasloca a Casa Artusi dove viene inaugurata la mostra documentaria "Pellegrino Artusi: la cucina domestica e i ricettari di casa" curata dal noto bibliografo Rino Pensato, e dal direttore della Biblioteca Comunale forlimpopolese, Antonio Tolo. L'esposizione vuole presentare l'opera innovativa di Artusi nel contesto generale della gastronomia italiana, immediatamente prima e dopo la comparsa, nel 1891, de *La scienza in cucina*. Protagonisti sono i ricettari organizzati in aree tematiche: Verso una cucina domestica che riunisce ricettari ottocenteschi; Il ventennio artusiano che esibisce documenti attestanti il grande impatto del manuale Artusi sulla produzione editoriale di ricettari nel periodo (1891-1911) in cui l'autore ha pubblicato il suo libro, ampliato e revisionato per ben 15 edizioni. L'esposizione sarà ospitata fino al 30 aprile. Alle 17 (sempre a Casa Artusi) c'è "Artusi 100 - Il Secolo Artusiano" che pone l'attenzione sull'influenza del Maestro nella storia d'Italia. A presiedere lo studioso Alberto Capatti. Il convegno ospita poi la sua ultima sessione domani alle 10. Invece alle 21, al Teatro Verdi, è presentato il documentario "Pellegrino Artusi l'Italia è servita" di Mauro Bartoli su soggetto di Laila Tentoni e Antonio Tolo, con la partecipazione di Massimo Bottura, Alberto Capatti, Denio Derni, Massimo Montanari, Valentino Marcattili, e le musiche originali della Scuola di musica popo-



Cent'anni di Artusi Comincia oggi la festa per il centenario dalla scomparsa del grande maestro di gastronomia

Casa Artusi

Protagonisti i formaggi romagnoli **Un altro lunedì d'alta gastronomia**

FORLIMPOPOLI - La prossima cena dei lunedì di Casa Artusi, il 4 aprile, vede come protagonisti due grandi formaggi romagnoli: il raviggiole e il formaggio di fossa, presentati dagli imprenditori-esperti Mario Pellegrini e Luisa Ghirotti.

La "cena raccontata" preparata dallo chef di Casa Artusi Andrea Banfi si apre con un tortino ai carciofi accompagnato da Raviggiole e gocce di saba, abbinato a "Campi di Fratta" Pagadebit doc dell'azienda vitivinicola Celli di Bertinoro.

Si prosegue con gli strozzapreti al sugo di asparagi selvatici di Montebello, salsiccia e scaglie di fossa creato dallo chef del ristorante Casa Zanni di Villa Verrucchio, in abbinamento al "Notturmo", sangiovese di Romagna igt dell'azienda vitivinicola Drei Donà Tenuta La Palazza di Forlì; per secondo, un piatto di Scannello annegato ed abbinato al "Rocca Mastino" sangiovese doc riserva di Casa Zanni. La cena si conclude con la torta artusiana di ricotta sposata all'albana di Romagna docg passito della Cantina Trerè di Faenza. Per prender parte alle cene è indispensabile la prenotazione ad uno dei seguenti recapiti: Romagna Terra del Sangiovese, tel 0543-742059 oppure 348-8615527; e-mail: info@romagnaterradel-sangiovese.it; ristorante Casa Artusi: 0543-748049.

lare di Forlimpopoli. Alle 21.30, sempre al Verdi, anteprima nazionale dello spettacolo teatrale, "L'Italia è servita", una commedia in un unico atto, scritta e interpretata da Denio Derni con la regia di Enrico Messina. "L'Italia è servita" racconta la vita di Pellegrino Artusi e la storia dell'unità d'Italia vista da dietro le persiane dell'intimità domestica di colui che ha unito gli italiani a tavola. Tratto dall'autobiografia di Pellegrino Artusi e da brani di "La scienza in cucina", da testi dell'amico antropologo Paolo Mantegazza e di Olindo Guerrini, quello che viene presentato è uno spaccato dell'humus storico e culturale che diede origine al manuale di cucina più famoso d'Italia. I tre attori impersonano tre generazioni che si misurano con l'eredità artusiana, realizzando in scena la celebre ricetta dei "Cappelletti all'uso di Romagna". Vista l'ampia adesione di pubblico, si replica lo spettacolo domani alle 16.30 sempre al Teatro Verdi (ingresso libero).