

Forlimpopoli, arriva Artusiana festa del gusto e della mente

■ Dici Pellegrino Artusi e subito pensi al cibo. Normale vien da dire, è il padre della gastronomia italiana. La sua cittadina natale, Forlimpopoli, da quindici anni ha deciso di fare qualcosa di più. Non una semplice sagra dove si mangia e si beve, bensì un appuntamento che al piacere del palato affianca anche momenti di incontro e riflessione sul cibo oggi. È la Festa Artusiana (da domani al 26 giugno), nove giorni di degustazioni, spettacoli, concerti, incontri, mostre, e un compleanno davvero speciale: il centenario della morte del celebre gastronomo. E proprio per omaggiare questa ricorrenza l'imponente Rocca al centro della cittadina ospiterà la mostra «Artusi 100 x 100», che mette in fila cento anni di cultura gastronomica attraverso un secolo di storia nazionale. Il punto di partenza del racconto è «La scienza in cucina» di Artusi, che con le sue radici otto-novecentesche è il ricettario protagonista di una storia di riedizioni ininterrotte, dal 1891 a oggi. Domenica 19 sarà la volta del giornalista Michele Serra e dell'autrice della celebre guida delle Osterie d'Italia di Slow Food, Paola Gho: so-

A condurre la serata un personaggio d'eccezione, Vito, fresco autore del volume «È pronto in tavola», dedicato alla sua passione per i fornelli. E a proposito di passione in cucina, a tenere alti i colori dell'Emilia Romagna, nel concorso nazionale dedicato ai cuochi non professionisti, sarà la barista Angela Cocca di Bologna, alle prese con i fusilli al tegamino, ricetta scelta tra le cinque finaliste del Premio Marietta. In palio mille euro e l'onore di un riconoscimento nella patria della cucina domestica nazionale per eccellenza: Forlimpopoli. Tutto il programma della Festa Artusiana su: www.festartusiana.it **FILIPPO FABBRI**

Nove giorni...e mezzo In programma musica gastronomia ed eventi teatrali

no loro i vincitori del Premio Marietta ad honorem, che da qualche anno affianca il Premio Artusi, attribuito a chi contribuisce alla diffusione della conoscenza della cucina domestica.

