

2018 ANNO DEL CIBO ITALIANO

4 agosto “Notte bianca del cibo italiano”

Luogo	Attività
<p>Forlimpopoli, città natale, e Firenze, città d'adozione di Artusi</p>	<p>FORLIMPOPOLI <u>in Piazza Garibaldi</u> TRAMONTO DiVino al calar del sole i sommelier AIS in alta uniforme presentano i migliori vini della “Guida Emilia-Romagna da bere e da mangiare” nella terza tappa estiva del road show regionale del gusto; gli abbinamenti vino-cibo in collaborazione con alcuni Consorzi dei prodotti a marchio DOP e IGP (Piadina Romagnola IGP, Squacquerone di Romagna DOP, Prosciutto di Modena DOP, Mortadella di Bologna IGP, Salumi Piacentini – Coppa e Salame Piacentini DOP, Aceto Balsamico di Modena DOP, ect) con la partecipazione di Osta by Mambelli (Santa Maria Nuova di Bertinoro) MOSTRA – ingresso libero- “Galleria d’arte A casa di Paola” propone la personale di Pasquale Marzelli (pittore e scultore autore della scultura che ogni anno viene consegnata ai Premi Artusi) con opere raffiguranti Pellegrino Artusi, Olindo Guerrini ed il cibo in numerose espressioni. <u>in Piazza Fratti (fra le mura della Rocca):</u> MAF Museo Archeologico (ore 15.30-23)apertura straordinaria ed esposizione della MOSTRA “Tonina Cianca. Ovarole di Romagna” curata da Silvia Bartoli e Orlando Piraccini nell’ambito della seconda edizione del ciclo <i>Un museo da gustare</i>. CINEMA Teatro Verdi proiezione del film <i>Quanto Basta</i> (commedia -2018) di Francesco Falaschi <u>in piazza Pompilio:</u> MUSICA DAL VIVO “Concerto a ballo”a cura dell’Orchestra Scuola di Musica Popolare di Forlimpopoli diretta da Davide Castiglia <u>in Via A.Costa:</u> CENA all’aperto “A tavola non si invecchia” Allestimento tavolata lungo la via e menù con ricette artusiane a cura delle Associazioni forlimpopolesi – vini in abbinamento a cura del Consorzio Vini di Bertinoro LETTURE e piece teatrali dal ricettario Artusiano a cura di Denio Derni, l’attore che dal 2006 interpreta l’Artusi. <u>in Casa Artusi :</u> SHOW COOKING (ore 18.30) con il Maestro Chef Paolo Teverini (Bagno di Romagna FC) – Vice Presidente Associazione Chef to chef emiliaromagnacuochi INAUGURAZIONE del Punto Informativo KEYQ+ (ore 19.3) Il programma INTERREG Italia-Croazia (ambiente e patrimonio culturale) il cui obiettivo principale è proteggere e preservare la cucina tradizionale e i siti storici meno conosciuti e dare una spinta all’economia transfrontaliera grazie a pacchetti turistici esperienziali e sostenibili. MOSTRA – ingresso libero- “Il grano che seduce”, l’opera di <i>Ido Erani</i> dedicata al cibo, dopo aver incantato il pubblico all’Expo di Milano 2015 introduce alla mostra “Il tempo senza tempo” LABORATORI DIDATTICI (ore 17-22) a cura di Gelato Museum “Viaggio nel tempo col gelato” racconto animato sulla storia del gelato e produzione di antiche ricette dagli Egizi al Rinascimento. Nell’antica Roma i gelati si preparavano con neve e miele, gli speciali arabi nel XII sec. realizzavano deliziosi sorbetti con oltre 400 tipi di fiori; durante il laboratorio, i bambini ricostruiranno insieme ai Docenti di Gelato University, le ricette di sorbetti e gelati diffuse dall’Antichità al Rinascimento. Al termine degustazione di gelato! a cura dell’Associazione delle Mariette di Forlimpopoli: dimostrazione della preparazione della pasta fresca fatta a mano mito e rito dell’Emilia-Romagna</p> <p>FIRENZE <u>in San Lorenzo:</u> al mattino presso il Mercato Centrale in San Lorenzo focus su Pellegrino Artusi e la sua Cucina con Radio Toscana che trasmetterà in diretta dal mercato ed in collaborazione con l’Accademia della Cucina italiana <u>piazza Bartali:</u> dalle 19 alle 20,30 lo spettacolo di Luisanna Messeri (Premio Marietta ad honorem 2007, AliceTV il Club delle Cuoche, la Prova del Cuoco) “la Banda della ricetta” www.forlimpopolicittartusiana.it www.casartusi.it Pacchetti turistici in collaborazione con <i>FOOD in TOUR</i> www.foodintour.com</p>

FICO Eataly World	<p>FICO Eataly World - il Parco del Cibo più grande del mondo a Bologna - festeggia la notte bianca del cibo italiano dedicata a Pellegrino Artusi.</p> <p>Sabato 4 e domenica 5 agosto, nei punti ristoro di FICO si potranno assaggiare ricette tratte dal manuale artusiano “La Scienza in cucina e l’arte di mangiar bene”.</p> <p>4 AGOSTO dopo un primo momento di festeggiamenti istituzionali nell’Arena con Casa Artusi, Bottega Finzioni e il collegamento da Toronto (Canada) con Andrea Segrè, (Presidente Fondazione FICO- Premio Artusi 2012) sarà possibile visitare la mostra “100-120-150 – Pellegrino Artusi e l’unità italiana in cucina”, assistere a dimostrazioni, eventi, dimostrazione della pasta fatta a mano in collaborazione con Associazione delle Mariette e partecipare allo speciale <i>aperitivo con delitto</i> a cura di Bottega Finzioni: 4 luoghi ristoro di FICO ospiteranno altrettanti interventi narrativi ispirati da uno dei capitoli del libro “Brividi a cena. Misteri e manicaretti con Pellegrino Artusi” (Ed. Loggione). Ad ogni narrazione corrisponderà una degustazione, e al termine di questo mini-tour con aperitivo si potrà scegliere quale delle ricette artusiane proposte dai ristoratori di FICO andare a degustare.</p> <p>www.eatalyworld.it</p>
Grand Hotel Rimini	<p>110 anni del Grand Hotel di Rimini</p> <p>“il fascino e il respiro del mare nella tradizione di un sogno”</p> <p>Esposizione della mostra “Il cibo nei disegni di Federico Fellini” (a cura Regione Emilia-Romagna Promozione Culturale all’estero e Comune di Forlimpopoli);</p> <p>cena a buffet nel giardino dell’hotel con prodotti a marchio DOP e IGP della Regione, ricette romagnole e ricette Artusiane a cura del Maestro Chef Claudio Di Bernardo e brigata; dimostrazione della preparazione della pasta fresca fatta a mano mito e rito dell’Emilia-Romagna in collaborazione con l’Associazione delle Mariette di Forlimpopoli. In collaborazione con Consorzio Turistico Visit Wellness Valley.</p> <p>www.grandhotelrimini.com</p>
Destinazione Romagna	<p>La Destinazione Romagna propone eventi gastronomici dalla costa Adriatica alle colline dell’Appennino. A Voghiera (FE) dal 3 al 5 agosto, nel Castello del Belriguardo è protagonista l’Aglio di Voghiera DOP. Immediatamente dopo la raccolta, ai visitatori viene offerta un’area enogastronomica di eccellenza, un mercato di sapori tipici, workshop e convegni tematici (a cura Consorzio Aglio di Voghiera DOP).</p> <p><i>elenco in definizione</i></p>
Destinazione Emilia: Castelli del Ducato (Piacenza, Parma, Reggio Emilia)	<p>La Destinazione Emilia propone “Notturmi stellati omaggiano la cucina dell’Artusi” : visite guidate, degustazioni, cene con menu a base di piatti dal ricettario artusiano e show cooking:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Castello Pallavicino di Varano (PR) 2) Castello di Gropparello (PC) 3) Castello di Bianello (Quattro Castella - RE) 4) Castello di Sarzano (Casina – RE) 5) Casa del Correggio (Borgovecchio – RE) 6) Agriturismo Il Cavazzone (Viano – RE) <p>www.castellidelducato.it</p>
Musei del Gusto	<p>Museo dell’Aceto balsamico tradizionale di Modena – Spilamberto (MO) : apertura serale straordinaria ore 21 visita all’Acetaia a lume di candela, guidati da un maestro della Consorceria. La serata terminerà con un brindisi sotto le stelle; materiale iconografico video e cartaceo su Pellegrino Artusi, padre riconosciuto della cucina moderna italiana, a disposizione. Ingresso gratuito con prenotazione.</p> <p>www.museodelbalsamicotradizionale.org</p> <p>Gelato Museum Carpigiani – Anzola (BO): apertura dalle 12 alle 20; degustazione di “Gelato di tutti i frutti n.765” del manuale artusiano e materiale iconografico video e cartaceo su Pellegrino Artusi, padre riconosciuto della cucina moderna italiana, a disposizione.</p> <p>www.gelatomuseum.com</p> <p>http://www.emiliaromagnaturismo.it/it/enogastronomia/i-musei-del-gusto</p> <p>http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/agrobiodiversita/temi/cultura-rurale/musei-del-gusto</p>
Enoteca Regionale Emilia-Romagna	<p>Orario apertura al pubblico: 9.30 – 13 e 14.30 – 19</p> <p>Degustazione vini e degustazioni guidate (su prenotazione, per gruppi) prevede in abbinamento ai vini, unitamente alla selezione di alcuni prodotti a marchio DOP e IGP della Regione Emilia-Romagna (a titolo esemplificativo Parmigiano Reggiano DOP, Mortadella di Bologna IGP, Aceto Balsamico di Modena DOP, ect) ; materiale iconografico su Artusi a disposizione.</p> <p>www.enotecaemiliaromagna.it</p>
Ristoratori lungo la Via Artusiana	<p>Ristoratori inseriti nella Guida “la Via Artusiana” oltre alla loro abituale offerta in carta del manuale Artusiano, propongono serata a tema dedicata a Pellegrino Artusi, padre riconosciuto della cucina moderna italiana</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Ristorante Casa Artusi (Forlimpopoli FC) 2) Grand Hotel Terme della Fratta (Bertinoro FC)

	<ol style="list-style-type: none"> 3) Ca' de Be' (Bertinoro FC) 4) Osteria del castello (Castrocaro Terra del Sole FC) 5) Al Vecchio Convento (Portico di Romagna FC) 6) Osteria del Teatro (Bagno di Romagna FC) 7) Antica Bettola (Firenze) <p><i>elenco in definizione</i> http://www.pellegrinoartusi.it/la-via-artusiana</p>
Consorzio BellaVita di Cesenatico	<p>Gli hotel dei Consorzio sono caratterizzati da alti standard qualitativi per offrire al cliente <i>non una vacanza</i> ma una vera e propria esperienza e a loro proposta gastronomica prevede l'impiego di prodotti a marchio DOP e IGP della Regione ER con particolare attenzione alle ricette identitarie del territorio.</p> <p>Tutti i 29 Alberghi associati offrono ai propri Ospiti " Zuppa inglese n.675"</p> <p>www.cesenaticobellavita.it</p>
Associazione cuochi Pellegrino Artusi	<p>Alcuni Ristoranti aderenti all'Associazione propongono menu artusiano in omaggio a Pellegrino Artusi, padre riconosciuto della cucina moderna italiana</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Ristorante Touring – Milano Marittima (RA) 2) Ristorante Le gazzelle – Cervia (RA) 3) Pescheria del Molo – Cervia (RA)
Slow Food Cuochi dell'alleanza (Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS)	<p>Una rete di cuochi che difende la biodiversità alimentare in tutto il mondo. Cuochi che hanno storie, cucine, profili molto differenti fra loro ma condividono l'impegno per la tutela della biodiversità agroalimentare, per la salvaguardia dei saperi gastronomici e delle culture locali. I locali che aderiscono propongono in menu una o più ricette artusiane (a cura di Slow Food Emilia-Romagna)</p> <p>@SlowFoodEmiliaRomagna</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) FELIX RISTORANTE - MILANO MARITTIMA (RA) 2) IL RISTORANTE DEI CANTONI - LONGIANO (FC) 3) LOCANDA BELVEDERE - SALUDECIO (FC) 4) OSTERIA LA CAMPANARA- GALEATA (FC) 5) PIZZERIA PRIMULA ROSSA -CIVITELLA DI ROMAGNA (FC) 6) RISTORANTE DON ABBONDIO - FORLI' (FC) 7) TRATTORIA PETITO' – FORLI' (FC) 8) RISTORANTE SIROCCO – BELLARIA IGEA MARINA (RN) 9) LA SANGIOVESI – SANTARCANGELO (RN) 10) RISTORANTE LAGHI – CAMPOGALLIANO (MO) 11) TRATTORIA ENTRA' – FINALE EMILIA (MO) 12) TRATTORIA DA AMERIGO DAL 1934 – SAVIGNO (BO) 13) TRATTORIA DI VIA SERRA – BOLOGNA 14) TRATTORIA DEL BORGO – MONTEVEGLIO VALSAMOGGIA (BO) <p><i>elenco in definizione</i></p>
Chef to chef emiliaromagnacuochi	<p>Associazione presieduta dal Maestro Chef Massimo Spigaroli (Antica Corte Pallavicina- Polesine Parmense PR) è nata per favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale.</p> <p>I cuochi, professionisti del gusto, al centro e al servizio della filiera. Imprese di ristorazione, di produzione e distribuzione insieme con le Istituzioni della regione possono andare nel mondo e far venire il mondo da noi. Una regione piattaforma gastronomica organizzata necessaria per un'immagine vincente. Iniziative locali di qualità con proiezioni regionali e sempre con l'accoppiata di 'pari dignità' chef/produttori. Filiere lunghe concettuali e alte professionalità si integrano nei territori.</p> <p>I Maestri di cucina dell'associazione che aderiscono propongono ricette Artusiane ai propri Ospiti</p> <p>www.cheftochef.eu @cheftochefemiliaromagnacuochi</p> <p><i>elenco in definizione</i></p>
Associazione Case della memoria	<p>La rete nazionale che unisce le case natali di illustri italiani in ogni campo del sapere e dell'arte propone A TAVOLA CON I GRANDI apertura serale straordinaria il 4 agosto per le seguenti Case:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Casa Natale Giovanni Pascoli, San Mauro Pascoli (FC) 2) Casa Giorgio Morandi, Grizzana Morandi (BO) 3) Casa Raffaele Bendandi-Osservatorio Sismologico, Faenza (RA) 4) Casa Pellegrino Artusi, Forlimpopoli (FC) 5) Casa Agnolo Firenzuola-Museo della Badia di Vaiano, Vaiano (PO) 6) Casa Filippo Sassetti-Villa del Mulinaccio, Vaiano (PO) 7) Casa Guidi dei poeti Elizabeth Barrett e Robert Browning, Firenze 8) Casa Giovanni Pascoli, Castelvecchio, Barga (LU) 9) Casa Natale Giacomo Puccini, Lucca

	<p>10) Casa Indro Montanelli, Fucecchio (FI)</p> <p>www.casedellamemoria.it</p> <p><i>elenco in definizione</i></p>
<p>Eataly Torino, Firenze, Roma</p>	<p>Eataly, che ogni giorno propone ai suoi clienti i migliori prodotti enogastronomici del territorio raccontandone le tradizioni e i valori, aderisce alla Notte Bianca del Cibo.</p> <p>Un omaggio al maestro gastronomo che ha reso la cucina un oggetto di studio e di interesse a tutti i livelli, trasversalmente alle realtà geografiche e ai ceti sociali: obiettivo che Eataly si propone di perseguire, nella convinzione che "mangiare bene aiuta a vivere meglio".</p> <p>In collaborazione con Oscar Farinetti- Fondatore Eataly e Premio Artusi 2011 - negli Eataly di Torino, Firenze e Roma per l'occasione saranno proposti i dolci che Pellegrino Artusi nella sua opera più famosa "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene" presenta come simbolo delle 3 città protagoniste dell'Unità d'Italia: "Dolce Torino .n.649", "Dolce Firenze n.650" e "Dolce Roma n.648".</p> <p>https://www.eataly.net/it_it/negozi/</p>
<p>Premi Artusi</p>	<p>I Maestri di cucina – Premi Artusi - propongono nei loro Ristorante ricette Artusiane e ricette dedicate a Pellegrino Artusi:</p> <p>Gino Angelini (Premio Artusi 2007)- Los Angeles USA</p> <p>Pietro Leeman (Premio Artusi 2005) - Milano</p>
<p>Casa Artusi Filippine (Manila)</p>	<p>Ricette artusiane e momenti formativi nei 12 locali di cucina italiana della catena CIBO di Margarita Fores, Premio Marietta ad honorem 2013 e migliore chef donna dell'Asia 2016 (50 Best San Pellegrino)</p>
<p>Associazione emilianoromagnoli AMARCORD Toronto (Canada)</p>	<p>Nell'ambito del progetto "un ricettario per amico" del Comune di Forlimpopoli sostenuto dalla Consulta ER nel mondo, la comunità di emiliano-romagnoli festeggia il compleanno di Artusi : conferenza dedicata a Pellegrino Artusi, con Andrea Segre' (Componente Comitato Scientifico Casa Artusi, Premio Artusi 2012 e Presidente FICO) e dimostrazione della preparazione della pasta fresca fatta a mano mito e rito dell'Emilia-Romagna in collaborazione con Associazione delle Mariette di Forlimpopoli.</p> <p>www.forlimpopolicittartusiana.it</p>

<http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/>

www.winefoodemiliaromagna.com

#annodelciboitaliano #artusi #nottedelcibo

2018 ANNO DEL CIBO ITALIANO

INIZIATIVE

<p>TRAMONTO DiVino (Agenzia Prima Pagina) dal 25 luglio al 15 settembre</p>	<p>Nato per promuovere cultura e identità della regione, <i>Tramonto DiVino</i> trasformerà le città che lo ospitano, in capitali del cibo e del vino di qualità dell'Emilia Romagna. Una carovana del gusto che da undici anni a questa parte anima le città d'arte e le località balneari dell'Emilia-Romagna. Un evento fatto di centinaia di etichette regionali e prodotti d'eccellenza Dop e Igp abbinati con professionalità e maestria dai sommelier AIS. <i>CONFERENZA STAMPA di presentazione 17 luglio presso FICO</i> www.emiliaromagnavini.it @EmiliaRomagnadabereedamangiare</p>
<p>Bologna Città metropolitana LAGOLANDIA Villeggiatura contemporanea dal 4 al 19 agosto</p>	<p>Un "<i>progetto di valorizzazione territoriale</i>", con tre fine-settimana in cui si invita ad esplorare e a pensare la natura, vivendola diversamente dal solito. Si reinterpretano in modo contemporaneo, genuino e schietto, le nostre tradizioni e il nostro paesaggio, scoprendo le curiosità nascoste tra le nostre montagne. Ogni fine-settimana si troveranno "sentieri culturali", incontri e laboratori, musica, arte, cinema, sport, gastronomia e tanto relax al fresco, per riscoprire il gusto della villeggiatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Castel d'Alpi 20 e 21 luglio • Brasimone Suviana 4 e 5 agosto • Santa Maria 18-19 agosto <p>www.lagolandia.it/2018</p>
<p>Piacenza "Piacenza è un mare di sapori" 22 e 23 settembre</p>	<p>Evento enogastronomico dedicato ai prodotti tipici del territorio promosso dal Consorzio Salumi DOP Piacentini. www.salumitipicipiacentini.it www.comune.piacenza.it</p>
<p>Piacenza Coppa d'Oro 27 settembre</p>	<p>Istituito e promosso dalla Camera di Commercio di Piacenza in collaborazione con il Consorzio Salumi Tipici Piacentini per promuovere il concetto di qualità ed eccellenza piacentina in tutto il mondo. www.salumitipicipiacentini.it</p>

<http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/>

www.winefoodemiliaromagna.com

#annodelciboitaliano #artusi #nottedelcibo