

Notte Bianca del Cibo Italiano, il 4 agosto omaggio a Pellegrino Artusi

Eventi - 31 luglio 2019 - 15:37



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.

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 €.

LA NOTTE BIANCA DEL CIBO 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.

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.

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.

Per info: [0543749234](tel:0543749234), lunedì-venerdì dalle 10,00 alle 13,00 +39 349 8401818 (lun-ven 9-12.30 e 15-18).