

DAL 27 GIUGNO AL 5 LUGLIO

XXX EDIZIONE DELLA FESTA ARTUSIANA

CASA ARTUSI, VIA ANDREA COSTA 27

LABORATORI SPETTACOLI
LIBRI CONFERENZE

Essere Patrimonio

Dialoghi con autori, spettacoli, conferenze, laboratori e degustazioni:

Trent'anni di festa, in un anno in cui la **cucina italiana** ha ottenuto il riconoscimento più alto: l'iscrizione nella Lista del **Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO** grazie al contributo diretto di Casa Artusi.

Visite guidate del percorso museale e delle mostre ogni sera alle 18 **consigliata la prenotazione.**
Orari di apertura di Casa Artusi durante la festa artusiana: dal 27 giugno al 5 luglio dalle 18 alle 23.

27 GIUGNO ORE 18.30

EVENTO DI INAUGURAZIONE

Saluti delle istituzioni e taglio del nastro

"Essere Patrimonio" Lectio di Massimo Montanari

Coordinatore Comunità Scientifica Casa Artusi

Una riflessione sul valore della cucina italiana come patrimonio vivo: una unicità da celebrare, ma una responsabilità collettiva da praticare ogni giorno, nei gesti, nelle scelte, nella trasmissione dei saperi e nella cura delle comunità che la rendono viva. Forlimpopoli casa di Pellegrino Artusi, è il luogo più giusto per ricordarcelo.

Inaugurazione del nuovo museo di Casa Artusi e della mostra fotografica "30 tavole"

Consegna dei Premi speciali Folco Portinari

30 anni di festa artusiana

Segue aperitivo artusiano con Caviro.

27 GIUGNO ORE 21.00

IL MOLINO BENINI SI RACCONTA

Nel centenario (1926-2026) del Molino Benino di Santo Stefano di Ravenna, partner tecnico di Casa Artusi, la farina diventa protagonista di un racconto tra memoria, tradizione e saper fare. Con Luciano Ricci e la sfogliana dello storico molino, grandi e piccoli potranno scoprire i segreti delle farine "a macina lenta" e partecipare a un laboratorio pratico di strozzapreti.

Ingresso libero alla conferenza introduttiva. Laboratorio pratico su registrazione: €20 a persona. Iscrizioni sul sito di Casa Artusi.

A seguire il carrettino dei Gelati artusiani con Gelateria KM7 di Forlimpopoli.

28 GIUGNO ORE 19.00

200 ANNI DI STAMPERIA PASCUCCI

In occasione del bicentenario (1826-2026), Casa Artusi accoglie la Stamperia Pascucci per raccontare storie e curiosità di una famiglia che da generazioni custodisce la tradizione della stampa romagnola su tela. La corte di Casa Artusi si tinge a festa con le opere della Stamperia e ospita un laboratorio per piccoli e adulti dedicato alle tecniche della stampa tradizionale.

Ingresso libero alla conferenza introduttiva. Laboratorio su registrazione: €20 a persona. Iscrizioni sul sito di Casa Artusi

A seguire aperitivo artusiano.



28 GIUGNO ORE 21.00

CIBARIA: CURIOSITÀ, RITI E STRANEZZE INTORNO AL CIBO

Slow Food Editore

Spettacolo di disegno dal vivo di Gabriele Pino e Luigi Ferrando, con presentazione e letture tratte da Cibaria e dal manuale dell'Artusi a cura di Denio Derni.

Un viaggio tra alimenti, usi e riti sorprendenti: dal fugu giapponese al miele psicotropo del Nepal, dall'Akutak dell'Alaska ai nidi di salangana thailandesi. Le storie di Ferrando, le letture di Derni e le illustrazioni fatte dal vivo di Pino accompagnano il pubblico in un racconto visionario tra luoghi lontani, tradizioni inattese e curiosità gastronomiche.

A seguire il carrettino dei Gelati artusiani con Gelateria KM7 di Forlimpopoli.

29 GIUGNO ORE 19.00

FOODLAND I PAESAGGI DEL CIBO DEL MEDITERRANEO

Milena Bertani, presidente di AICCRE, presenta FoODLAND: un progetto nato per valorizzare i paesaggi del cibo del Mediterraneo come patrimonio culturale, ambientale e identitario condiviso. La conferenza sarà un confronto sul ruolo del cibo come linguaggio universale e strumento di dialogo tra territori, comunità, biodiversità, produzioni tradizionali e turismo sostenibile, anche in vista di un futuro Itinerario culturale europeo. Intervengono esperti, accademici, istituzioni e amministratori locali della rete FoODLAND.

Segue aperitivo artusiano con Caviro.

29 GIUGNO ORE 21.00

IL GUSTO DEL PRATO. PRATI STABILI, BIODIVERSITÀ E IL FUTURO DEI FORMAGGI

Un racconto sul valore dei prati stabili: ecosistemi in cui natura, agricoltura e tradizione convivono, custodendo biodiversità, fertilità del suolo e paesaggio. Dalla ricchezza botanica nasce un latte più ricco di aromi e qualità, legato al benessere animale e al territorio.

Al termine della conferenza la consegna del Premio Marietta ad honorem 2026 a Nicola e Lorenzo Brighi-Il satiro, per l'impegno quotidiano nella tutela dei Prati Stabili, emblema di equilibrio tra essere umano e natura.

Segue degustazione a tema con i formaggi de Il Satiro.

30 GIUGNO ORE 19.00

CUCINA MIX: STORIE DIASPORICHE

Conferenza di Grazia Menechella, University of Wisconsin-Madison con le scrittrici Gabriella Ghermandi e Gabriella Kuruvilla.

Un incontro a tre voci sulla cucina diasporica in Italia e fuori dall'Italia. Attraverso narrazioni, riflessioni e letture, le ospiti racconteranno storie di cibo e identità legate a luoghi e comunità diverse: dalla cucina italo-canadese.

Segue degustazione della ricetta Spaghetti al tonno con berberè e i vini di Caviro.

30 GIUGNO ORE 21.00

E-RISALUTAMI TUO FRATELLO

Spettacolo di Marco Ligabue e Andrea Barbi sulle DOP e IGP dell'Emilia-Romagna

Nato dal libro Salutami tuo fratello di Marco Ligabue e riadattato per il live da Andrea Barbi, il format unisce musica, racconto e coinvolgimento del pubblico, alternando intrattenimento e cultura del territorio. Nel tour 2026, il pubblico è invitato a riconoscere i brani eseguiti a sorpresa da Marco, mentre Andrea coinvolge chi indovina, rendendolo parte dello spettacolo con ambiti premi. Ambasciatori per il quarto anno consecutivo delle eccellenze DOP e IGP regionali, Ligabue e Barbi portano sul palco un racconto popolare e autentico dell'Emilia-Romagna.

1 LUGLIO ORE 19.00

LA CUCINA DEI PERCHÉ

Slow Food Editore

Presentazione del libro di Marino Niola. Dialoga con l'autore Elisabetta Moro, Università Suor Orsola Benincasa di Napoli.

Perché i gladiatori mangiavano tante cipolle? Da dove vengono i nomi parmigiana e barbecue? E perché diciamo "avere sale in zucca"? Attraverso domande, curiosità e riflessioni a tavola e mostra come ogni cucina sia il risultato di incontri, prestiti e mescolanze.

A seguire aperitivo artusiano.



1 LUGLIO ORE 21.00

UNA TRIPLETTA UNESCO. L'ITALIA A TAVOLA PATRIMONI DELL'UMANITÀ

Conferenza di Elisabetta Moro, Componente Assemblée Commissione Nazionale Italiana UNESCO.

Dalla Dieta mediterranea all'Arte del pizzajuolo napoletano, fino alla Cucina italiana: tre riconoscimenti UNESCO che raccontano il valore culturale della nostra identità gastronomica. La conferenza esplora il senso di questa straordinaria sequenza: cosa significa per l'Italia essere tre volte patrimonio immateriale, quali responsabilità comporta e come custodire, raccontare e tramandare una civiltà della tavola fatta di storia, mescolanze, creatività e memoria condivisa.

A seguire il carrettino dei Gelati artusiani con Gelateria KM7 di Forlimpopoli.

2 LUGLIO ORE 19.00

I NOMI DEL PANE E DELLA PASTA

Leo S. Olschki editore

Presentazione del libro di Valentina Iosco, Università degli Studi di Firenze. Dialoga con l'autrice Veronica Ricotta, Università per Stranieri di Siena.

Nell'ambito del progetto AtLiTeG, diretto da Giovanna Frosini, il volume racconta la storia dei nomi del pane e della pasta in Italia dal Medioevo agli anni Trenta del Novecento. Da focaccia, panforte, pizza e vermicelli a grissino, fusilli, panettone e penne, oltre centosettanta voci restituiscono un patrimonio di parole, prodotti e identità profondamente legato alla cultura gastronomica italiana.

Segue aperitivo artusiano con Caviro.

2 LUGLIO ORE 21.00

L'ISOLA CHE C'È: LA CUCINA DOMESTICA DI SARDEGNA

Conferenza di Alessandra Guigoni, antropologa e autrice.

La cucina domestica sarda è rimasta a lungo poco conosciuta e documentata, affidata per secoli alla trasmissione orale e assente persino dal ricettario di Artusi. Oggi questo patrimonio si rivela straordinariamente ricco, testimoniando la profondità e la varietà di una tradizione gastronomica tutta da scoprire.

SPETTACOLO STORIE DI GRAZIA (A seguire) E DI AMICIZIA

Omaggio a Grazia Deledda e Artusi, di e con Paola Contini, con il canto di Paola Sabbatani.

I soggiorni estivi a Cervia, l'universo artistico e affettivo della Deledda, prima e unica donna Nobel per la letteratura. Un viaggio tra i personaggi delle sue storie, le amicizie.

Al termine il carrettino dei Gelati artusiani con Gelateria KM7 di Forlimpopoli.

3 LUGLIO ORE 19.00

IL CONVIVIALE. ARTI, STORIE, CULTURE DEI CIBI E DELLE MENSE

Presentazione della collana di volumi tematici nata dall'incontro tra Tommaso Lucchetti e i suoi studenti di Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma.

Il Conviviale esplora la tavola come luogo di condivisione di saperi, culture e tradizioni: non solo cucina, ma agricoltura, allevamento, artigianato alimentare, galateo, simbologie, letteratura e filosofia. Un racconto della convivialità come rito, linguaggio e identità culturale, odve sapore e sapere si intrecciano.

A seguire aperitivo artusiano.



3 LUGLIO ORE 21.00

A CENA CON DIRITTO — NORME, LEGGI E SENTENZE INDISPENSABILI PER FAR FUNZIONARE IL TUO RISTORANTE

Dario Flacconi editore

Presentazione del libro di Alessandro Klun. Dialoga con l'autore Enrico Vignoli.

Quante regole si nascondono dietro l'apertura di un ristorante, la gestione di un cliente o una recensione online? Più di quante si pensi. Alessandro Klun affronta con linguaggio chiaro il quadro normativo della ristorazione accessibile anche al grande pubblico.

Al termine il carrettino dei Gelati artusiani con Gelateria KM7 di Forlimpopoli.

4 LUGLIO ORE 19.00

CONTRO I CUOCHI. PER AMORE DELLA CUCINA

Presentazione del libro di Niocla Perullo, Università di Scienze Gastronomiche. Dialoga con l'autore Massimo Montanari, Coordinatore Scientifico Casa Artusi.

Il un momento in cui l'alta cucina è al centro di un dibattito acceso, Nicols Perullo interviene con la forza provocatoria di un pamphlet. Il libro mette in discussione modelli, gerarchie e narrazioni consolidate della ristorazione contemporanea. Più che un atto d'accusa, il libro è un appello appassionato: un invito a ripensare il senso della creatività gastronomica e a restituire alla cucina il suo ruolo di laboratorio culturale e politico.

Segue aperitivo artusiano con Caviro.

4 LUGLIO ORE 21.00

LA FAME DELLE DONNE. DA MARY FRANCES KENNEDY FISHER A MARIETTA

Conferenza di Angela Frenda, COOK Corriere della Sera, Premio Marietta ad honorem 2026.

Le donne hanno sempre vissuto la cucina come un'espressione di creatività ma soprattutto di autoaffermazione. Dalla scrittrice americana M. F. K. Fisher, "poetessa degli appetiti", a Marietta Sabatini, cuoca di Pellegrino Artusi e custode della sua eredità letteraria, il cibo diventa un luogo che supera i vincoli. Per entrambe scrivere ebbe lo stesso significato di cucinare: placare la fame, vera e di vita.

Al termine della conferenza la consegna del Premio Marietta ad honorem ad Angela Frenda. Attraverso le sue storie e i suoi progetti editoriali promuove il ruolo delle donne del cibo e ci ricorda l'importanza di una cucina condita di garbo e bellezza.

A seguire la consegna del Premio Marietta 2026, il concorso per cuoche e cuochi amatoriali a cura di Comune di Forlimpopoli, Casa Artusi, Associazione Mariette.

5 LUGLIO ORE 18.00

NOCINI A CONFRONTO

Atteso appuntamento a cura di Ais Romagna nella corte di Casa Artusi, in collaborazione con Comune di Forlimpopoli e Istituto Alberghiero "Artusi". Assegnazione della Noce D'oro, d'argento e di bronzo.

Segue degustazione di ricette con ingrediente nocino a cura dell'Istituto Alberghiero.

IL TORMENTONE DI SLOW FOOD

Un messaggio di biodiversità a cura della Condotta Slow Food Forlì e Appennino forlivese.

MOSTRA FOTOGRAFICA "30 TAVOLE"

Galleria delle Ricette, Casa Artusi Ingresso gratuito dalle 18 alle 23 visita guidata ogni sera alle 18.

Un secolo di tavole italiane raccontate attraverso le persone che intorno a quelle tavole si sono sedute, hanno mangiato, hanno festeggiato, hanno vissuto.

MOSTRA PASSAGGI-CAVIRO

Caviro e le nuove generazioni del vino Chiesa dei Servi, Casa Artusi. Ingresso gratuito dalle 18 alle 23, visita guidata ogni sera alle 18.

Passaggi è il documentario che Caviro ha realizzato sulle tracce dei giovani viticoltori che hanno scelto di ereditare la terra e di coltivarla con occhi nuovi.

Per maggiori informazioni:

Tel. +39 349 840 1818

Mail info@casartusi.it

Instagram e Facebook @casartusi



Festa Artusiana CAS ARTUSI

Con il contributo di



Con la collaborazione di



Slow Food Forlì Appennino Forlivese

Sponsor mostra 30 Tavole



Partner tecnici

