

## VISITA GUIDATA di Casa Artusi

tutto l'anno  
 in orario apertura biblioteca su richiesta:  
 euro 5,00 per persona  
 gruppi precostituiti minimo 15 persone:  
 euro 3,00 per persona (su prenotazione)

Incontri,  
 serate di conoscenza e  
 degustazione

**Casa Artusi** nasce nel nome di **Pellegrino Artusi** (Forlimpopoli 1820-Firenze 1911), letterato e gastronomo forlimpopolese universalmente presente nelle cucine italiane con il suo manuale *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*. La Casa, ricavata dalla ristrutturazione del complesso monumentale della Chiesa dei Servi, è una struttura di 2800 metri quadri, suddivisa in spazi con funzioni diverse ma tutte riconducibili alle differenti espressioni della cultura gastronomica.

La **Biblioteca Pellegrino Artusi** comprende la Biblioteca Civica di Forlimpopoli, la Collezione Artusiana, la Raccolta di Gastronomia Italiana, biblioteca dedicata alla cucina domestica italiana.

La **Scuola di Cucina**, comprende una sala didattica con 20 postazioni attrezzate e ha l'obiettivo di promuovere la conoscenza delle diverse tradizioni e cucine locali, i prodotti del territorio, l'educazione al gusto e l'insegnamento eminentemente pratico del saper fare.

Il **Ristorante Casa Artusi** di Andrea Banfi e C. porta in tavola, con buon gusto, la cucina di casa; particolare attenzione è riservata alla pasta fresca e alle ricette della tradizione emiliano-romagnola. E' suddiviso in piccole sale disposte su due piani, e può servire un centinaio di ospiti. (tel 0543.748049 chiuso il martedì)

La **Cantina** è affiliata all'Enoteca Regionale Emilia-Romagna.

Nello **Spazio eventi** Casa Artusi dispone di sale convegni da 50, 70 e 130 posti. si organizzano differenti manifestazioni legate alla cultura del cibo: incontri, mostre, degustazioni, presentazioni di prodotti e seminari legati al centro tematico di Casa Artusi, la cucina di casa.

*Casa Artusi è gestita da una società consortile, di cui fanno parte il Comune di Forlimpopoli, la Provincia di Forlì-Cesena e la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, a sostegno di progetto condiviso di promozione e di sviluppo culturale ed economico del territorio.*



## LE DOMENICHE DELLE MARIETTE

Percorsi di conoscenza e degustazione per recuperare e conservare le tradizioni dei nostri nonni.  
**INGRESSO LIBERO**



Domenica **26 Settembre** - Il dott. **Primo Vercilli**, medico dietologo, presenta il suo libro e la sua teoria insieme con **Elsa Mazzolini**, direttore de *La Madia Travelfood*. Al termine degustazione

Domenica **17 Ottobre** - I dolci Poveri e il *Bustrenco*, un dolce tipico della Romagna. La sua origine è fatta risalire al paese di Borghi, sulle colline di Cesena e la sua ricetta permane avvolta dal mistero, perché tenuta, si dice, parzialmente segreta dalle famiglie del luogo. Al termine degustazione

Domenica **28 Novembre** - Protagonista il tartufo di Romagna. Le caratteristiche, i luoghi, e gli abbinamenti migliori per esaltare questo pregiato alimento. A cura di **Ombretta Farnedi** (Molino d'Ortano, Mercato Saraceno) e **Alessandro Mondello** (Associazione Mondo Tartufo). Al termine degustazione



Consulta il nostro sito internet per il calendario dei corsi, degli appuntamenti e degli eventi. Proposte individuali e per gruppi: su richiesta

Scuola di Cucina

## INFORMAZIONI, CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE E PRENOTAZIONI

Via A. Costa 27 FORLIMPOPOLI (FC)  
 0543 743138 cell 349 8401818  
 info@casartusi.it  
 mariette@casartusi.it

**www.casartusi.it**

## LA SFOGLIA DI UNA VOLTA

Per gli amanti della pasta fatta in casa, in collaborazione con l'**Associazione delle Mariette**. Le lezioni sono relative alla sfoglia e i suoi diversi tagli (tagliatelle,

pappardelle, maltagliati), alle sfoglie colorate, alle paste ripiene (cappelletti, tortelli, sfoia lorda). Ogni corsista ha come tutor individuale una Marietta. Approfondimento da parte di Franco Mambelli (Comitato Scientifico Casa Artusi) sugli alimenti utilizzati. In regalo il grembiule di CasArtusi, in tela romagnola stampata a mano e una piccola dispensa con le ricette (per il corso in giornata unica, pranzo in Ristorante Casa Artusi, incluso). Al termine, ogni corsista porta a casa la pasta preparata con le proprie mani.

Mercoledì **10-17-24 novembre** dalle 20.30 alle 22,45

Quota individuale di partecipazione: tre serate euro 120,00

## PASTICCERIA

Sabato **2 ottobre** dalle ore 9,30 alle 13 ca. corso pratico per appassionati della pasticceria di casa dedicato alle TORTE FRESCHE DA CREDENZA.

Sabato **4 dicembre** dalle ore 9,30 alle 13,30 ca. il corso pratico per appassionati della pasticceria di casa sarà dedicato ai DOLCI TENTAZIONI INVERNALI.

In collaborazione con **Zucchero NOTA DOLCE**

Quota individuale di partecipazione ciascuna lezione euro 100,00

## PIADINA: il pane della Romagna

Sabato **16 ottobre** dalle ore 9.30 alle 12.30 ca.

Introduzione storica, conoscenza della tradizione romagnola, delle materie prime impiegate nella preparazione della piadina e delle teglie di Montetiffi, teglie di argilla lavorate a mano.

A seguire, in collaborazione con l'Associazione delle Mariette, il laboratorio pratico. Ogni partecipante impasterà, tirerà e cuocerà 4/5 piadine. Al termine, degustazione con prodotti tipici. I partecipanti porteranno a casa le piadine preparate insieme con una confezione di Squacquerone al Sale Dolce di Cervia offerto dal **Caseificio Mambelli**.

Quota individuale di partecipazione euro 50,00

NOTA: l'11 e il 12 settembre sono previsti due corsi dedicati alla PIADINA in "versione ristretta" appositamente pensati per la manifestazione PIADINA DAYS



## CUCINA ARTUSIANA

Lunedì **18 ottobre** alle 20,30 **Andrea Banfi** (Ristorante Casa Artusi) presenta un **corso dimostrativo** dedicato al menù autunnale nel rispetto della continuità e modernità de "La Scienza in cucina" di Pellegrino Artusi. Degusterete un menù completo, in cui *Principii, Minestre, Tramezzi, Umidi e Torte al cucchiaino*, vi sorprenderanno con il loro gusto gradevole e semplicità di esecuzione. Ricette, che hanno mantenuto inalterato nel tempo, il piacere di essere servite in tavola. In abbinamento vini dell'Emilia-Romagna.

In collaborazione con **OROGEL fresco**

Quota individuale di partecipazione € 50,00 IVA inclusa

## L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di MODENA DOP e il PARMIGIANO REGGIANO DOP

Giovedì **28 Ottobre** ore 20,45

una serata di conoscenza e degustazione dedicata a questo inimitabile prodotto, nella versione territoriale di Modena. Il re dei condimenti, il risultato paziente di un lavoro artigianale e dell'invecchiamento in acetaia, accompagnato dal più famoso formaggio a latte crudo: il Parmigiano Reggiano.

A cura di Casa Artusi, Enoteca Regionale Emilia-Romagna e AIS Romagna delegazione di Forlì.

Quota individuale di partecipazione euro 25,00



## A TAVOLA CON LA BOVINA ROMAGNOLA

Sabato **17 novembre** dalle 9,30 alle 13,30 ca. il **corso pratico** sull'utilizzo in cucina delle pregiate carni di razza romagnola: versatili, di grande equilibrio, con straordinarie caratteristiche nutritive.

La Bovina, rientra nella più ampia categoria di Vitellone Bianco dell'Appennino IGP, ha origini antichissime e grande resistenza; è allevata in purezza secondo rigidi disciplinari. Il corso tratterà l'utilizzo dei vari tagli, da quelli più nobili fino a quelli a torto considerati poveri, spesso fra i più gustosi, e sempre fra i più economici.

Quota individuale di partecipazione € 100,00 IVA inclusa

Le materie prime utilizzate in SCUOLA di CUCINA sono prodotti DOP e IGP oppure sono fornite da produttori agricoli di qualità del territorio la cui garanzia è legata principalmente a filiere corte e controllate.



## PIADINA DAYS

11 e 12 settembre nella provincia di Forlì-Cesena

[www.piadinadays.it](http://www.piadinadays.it)

Sabato **11 settembre** dalle ore 10 alle 12.30 ca.

Corso teorico e pratico con introduzione storica, illustrazione delle materie prime impiegate e laboratorio pratico in cui ogni partecipante preparerà e cuocerà 4/5 piadine; in collaborazione con l'Associazione delle Mariette. Al termine i partecipanti porteranno a casa le piadine preparate.

Speciale PIADINA DAYS

Quota individuale di partecipazione euro 30,00

Domenica **12 settembre** dalle ore 15 alle 17 ca **dedicato ai bambini** (da 5 a 10 anni accompagnato da un adulto).

Ore 15 incontro tra le mura della Rocca e visita in costume storico ([www.ungiorno nellarocca.com](http://www.ungiorno nellarocca.com)). Proseguimento in Casa Artusi. Visita e laboratorio pratico in cui ogni bambino e l'adulto prepareranno 4/5 piadine; in collaborazione con l'Associazione delle Mariette. Al termine la merenda: degustazione della piadina preparata con prodotti tipici.

Speciale PIADINA DAYS

Quota di partecipazione "bambino+adulto" euro 30,00

## SETTIMANA DELLA LINGUA ITALIANA NEL MONDO



In occasione della X settimana della lingua italiana nel mondo, le iniziative della Scuola di Cucina in collaborazione con l'Associazione Emiliano-Romagnola Bandeirante di Salto e Itu (Brasile).

**Venerdì 22 ottobre**, ore 20

Lezione sul linguaggio e la cultura gastronomica brasiliana, con particolare riferimento alle influenze italiane, tenuta da **Miriam Guerrieri**, madrelingua portoghese, autrice di testi di cucina e **Marusca Oliva Bertolozzi** insegnante di madrelingua italiana in Brasile.

Quota individuale di partecipazione € 25,00 IVA inclusa

**Sabato 23 ottobre**, dalle ore 9.30 alle ore 13

Corso dimostrativo con menù della cucina di casa brasiliana. Un corso di cucina per chi desidera scoprire, attraverso il cibo, la cultura dei paesi di lingua portoghese, tenuto da **Miriam Guerrieri**, madrelingua portoghese e autrice di testi di cucina.

Quota individuale di partecipazione € 50,00 IVA inclusa