

9 luglio 2018 - [Forli](#), [Agenda](#), [Cronaca](#), [Società](#)

E' nel nome di Pellegrino Artusi la Notte Bianca del Cibo italiano



[Pellegrino Artusi](#)

Parte dall'Emilia-Romagna il grand tour per valorizzare il patrimonio enogastronomico nazionale

Di qua e di là dalla via Emilia, in tutta Italia e Oltreoceano il 4 agosto si festeggia il padre della gastronomia italiana con eventi, mostre, degustazioni, appuntamenti a tema fra arte, cultura e buona tavola Forlimpopoli - Da Rimini a Piacenza, passando per Bologna e naturalmente Forlimpopoli... parte dall'EmiliaRomagna il gran tour della Notte Bianca del Cibo italiano che il Ministero dei Beni e delle attività Culturali e del Turismo in accordo con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali hanno proclamato per il 4 agosto nell'Anno del Cibo Italiano, per valorizzare il patrimonio enogastronomico nazionale, dedicandola a Pellegrino Artusi, nel giorno della sua nascita. Un tributo che riconosce e esalta il ruolo di Artusi (Forlimpopoli 1820/Firenze 1911), come **testimonial perfetto** di questa Notte Bianca.

Un ricettario presente in tutte le case

Pellegrino Artusi infatti con il suo ricettario, **La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene**, presente in tutte le famiglie italiane e tradotto in tante lingue del mondo, realizza e aggrega una cucina nazionale che raccoglie e sintetizza le tante tradizioni locali, ricomposte in un mosaico che non appiattisce ma esalta le diversità. Il manuale artusiano, che ha viaggiato nelle valigie degli emigrati, è stato tradotto anche in tante lingue del mondo per un duplice ordine di motivi: sia per chi vuole conservare le proprie tradizioni sia per chi ama conoscere la cultura italiana. Sono tanti gli eventi previsti in questa notte bianca emilianoromagnola, cominciando da Forlimpopoli dove sotto la Rocca al calar del sole i sommelier Ais in alta uniforme presentano i migliori vini di tutta la regione nella terza tappa estiva di Tramonto DiVino il road show del gusto che promuove gli abbinamenti vino-cibo territoriali con i Consorzi dei prodotti a marchio DOP e IGP e poi la cena sotto le stelle, show cooking e laboratori didattici in collaborazione con i Musei del Gusto, mostre d'arte e musica dal vivo.

Dall'entroterra alla costa, il Grand Hotel di Rimini, nel 110 anno dalla nascita, non si è fatto scappare l'occasione di celebrare Artusi con ricette del manuale preparate dallo chef Claudio Di Bernardo, dimostrazioni di pasta tirata a mano dalle Mariette e una mostra di disegni sul cibo realizzati dall'altro grande maestro romagnolo, Federico Fellini. Anche FICO Eataty World - il Parco del Cibo più grande del mondo a Bologna - festeggia la notte bianca del cibo italiano dedicata a Pellegrino Artusi.

Sabato 4 e domenica 5 agosto nei punti ristoro di FICO si potranno assaggiare ricette tratte dal manuale artusiano, sarà possibile visitare la mostra "100-120-150 Pellegrino Artusi e l'unità italiana in cucina", assistere a dimostrazioni, eventi e show-cooking, e partecipare allo speciale 'Aperitivo con delitto' a cura di Bottega Finzioni dal libro 'Brividi a cena. Misteri e manicaretti con Pellegrino Artusi' (ed. Loggione). La notte Bianca del Cibo entrerà anche a far parte delle proposte delle nuove destinazioni turistiche regionali.

Manifestazioni in tutta la regione

Destinazione Emilia cala i suoi assi coinvolgendo il territorio con manifestazioni a tema come 'Notturmi stellati omaggiano la cucina dell'Artusi', visite guidate, degustazioni, cene con menu a base di piatti dal ricettario artusiano e show cooking: protagonisti i suggestivi Castello Pallavicino di Varano (PR), Castello di Gropparello (PC) Castello di Bianello (Quattro Castella - RE), Castello di Sarzano (Casina - RE), Casa del Correggio (Borgovecchio - RE) e Agriturismo Il Cavazzone (Viano - RE). E ancora, visite guidate, degustazioni di vini, cene con menu a base di piatti dal ricettario artusiano, prodotti tipici, sono protagonisti delle iniziative proposte dalla Destinazione Romagna dove a partire da Forlimpopoli "osterie diffuse" ricorderanno Artusi, tra i lidi Ferraresi e le colline Ravennate, tra i dolci pendii e le rocche ed i borghi di Forlì-Cesena e Rimini, a Bertinoro il primo agosto il jazz incontra il vino di Romagna, a Cesenatico vino e Mariette il 3 agosto, il 4 a Coriano l'intero paese dedica cene a tema, a Mercato Saraceno nella notte 2018 anno del cibo italiano dei saraceni, lo spettacolo accompagna il cibo di Romagna, a Comacchio Al Giardino del Museo Delta Antico, e per il centro storico è festa tra cibi e vini del territorio, musica jazz, soul and blues e letture musicali per i più piccoli, a Voghiera il 5 sarà protagonista l'aglio nelle ricette di Artusi, a Bagno di Romagna il 10 agosto le vie del centro storico ospiteranno una suggestiva cena dove i commensali indosseranno abiti bianchi per omaggiare il grande maestro.

Emilia-Romagna capofila della gastronomia di qualità

” E che sia l'Emilia-Romagna, locomotiva italiana per la gastronomia di qualità, a fare da capofila per gli eventi della Notte Bianca non stupisce affatto. “Siamo la Regione che detiene il record italiano ed europeo dei prodotti di eccellenza”, sottolinea Simona Caselli Assessore all'Agricoltura della regione Emilia Romagna. “Sono ben 44 tra Dop ed Igp, oltre a 393 specialità iscritte nell'elenco dei Pat (Prodotti

agroalimentari tradizionali) – precisa la Caselli - dalle paste fresche alla biscotteria artigianale, per finire con i formaggi e le carni. Il fatturato 2016 delle imprese emilianoromagnole del circuito Dop-Igp è stato stimato in oltre 2,7 miliardi di euro e l'agroalimentare di qualità è quindi il nostro biglietto da visita sui mercati internazionali. Insieme ad un ambasciatore della cucina italiana come Massimo Bottura, miglior chef al mondo, Casa Artusi, punto di riferimento internazionale per la cucina emiliano-romagnola e Parma città Unesco della Gastronomia. Stiamo accelerando sul versante della promozione e dell'internazionalizzazione delle imprese e siamo impegnati in vari progetti all'estero, con particolare attenzione sui mercati emergenti. L'export agroalimentare regionale ha superato l'anno scorso quota 6,2 miliardi (+5%), consolidando un trend di crescita che prosegue da parecchio tempo. Nell'anno che celebra il cibo italiano all'estero vogliamo fare ancora meglio, puntando in particolare sui mercati del sud-est asiatico, Cina e Giappone in testa, sul Canada, teatro della Settimana della cucina italiana nel mondo 2018, e sugli Usa, che è il principale mercato di sbocco del made in Italy. Lo sforzo che stiamo facendo è quello di fare sistema con il mondo delle imprese, dei consorzi e delle associazioni, come abbiamo fatto in occasione delle ultime due edizioni della Settimana della Cucina italiana nel mondo negli Stati Uniti (2016) e in Cina, nel novembre 2017". E che iniziative come la Notte Bianca del cibo siano un indicatore e un attrattore potente per lo sviluppo di un turismo attento e alla ricerca di nuovi interessi nel nome dell'identità territoriale e del buon vivere, lo precisa Andrea Cosini.

Il cibo come promozione turistica

“Il cibo è cultura e tradizione, legame col territorio e traino di promozione turistica – argomenta Andrea Corsini titolare dell'assessorato al Turismo dell'Emilia Romagna - Non a caso la nostra Food Valley è indicata tra le motivazioni che hanno spinto la prestigiosa guida Lonely Planet a incoronare l'Emilia-Romagna come prima meta Europea nel Best in Europe 2018 davanti a nazioni come Spagna e Olanda. Un segno ulteriore dell'attrattività delle nostre eccellenze enogastronomiche che sono ormai ampiamente conosciute e riconosciute fuori dai confini regionali e nazionali. E lo dimostrano i dati dei flussi turistici sempre in crescita che a fine 2017, hanno premiato le città e i territori della nostra regione con cifre record: presenze che hanno sfiorato i 57 milioni - 3,4 milioni in più rispetto al 2016 - e arrivi oltre i 12 milioni, con un aumento considerevole sia della clientela nazionale (+6,9% gli arrivi e +5,6% le presenze) che di quella internazionale (+7,6 gli arrivi e +8,9 le presenze). E oggi celebriamo al meglio l'Anno del cibo italiano con un ventaglio di eventi che vedranno il clou sabato 4 agosto, nel ricordo del giorno di nascita dell'Artusi, indiscussa figura di riferimento che con la 'Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene' ha contribuito a formare generazioni di cuochi e a costruire l'identità degli italiani a tavola. Un ulteriore tassello della nuova strategia turistica regionale che con la Destinazione Emilia, Destinazione Romagna e Bologna Città Metropolitana, APT Servizi e le istituzioni, con un forte gioco di squadra, punta a valorizzare le bellezze dell'Emilia-Romagna per promuovere sempre più percorsi esperienziali di impatto”.

Ma di qua e di là dalla via Emilia diverse sono le Città coinvolte e gli eventi, a partire dai Musei del gusto, l'Enoteca Regionale, i ristoratori cominciando da quelli che si trovano sulla Via Artusiana che da Forlimpopoli conduce a Firenze, dall'Associazione Chef to Chef Emilia Romagna Cuochi, i Cuochi dell'Alleanza Slow Food, l'Associazione Cuochi Pellegrino Artusi, i Consorzi Food Valley e Wellness Valley, i 28 Alberghi aderenti al Consorzio Bellavita di Cesenatico. Naturalmente non poteva mancare Firenze che, come città di adozione del grande gastronomo romagnolo, propone nel Mercato Centrale in San Lorenzo focus su Pellegrino Artusi e la sua Cucina con Radio Toscana che trasmetterà in diretta dal mercato, in collaborazione con la Accademia della Cucina italiana, e la sera lo spettacolo di Luisanna Messeri 'la banda ricetta'.

Case museo di italiani illustri

E in tutta la penisola numerose sono le case museo degli italiani illustri dell'Associazione Case della Memoria, che aderiscono all'iniziativa aprendo le porte per tutta la serata per una visita in nome della Notte Bianca del Cibo Italiano. Fra queste, insieme a Casa Artusi a Forlimpopoli, Casa Pascoli a San Mauro Pascoli (FC) e a Barga (Lu), Casa Puccini sempre a Lucca, Casa Morandi a Grizzana Morandi (Bo) e numerose altre. E poi ancora, fuori regione, anche in via simbolica, la Notte Bianca passerà negli Eataly di Torino, Firenze e Roma dove per l'occasione saranno proposti i dolci che Pellegrino Artusi presenta come simbolo delle 3 città protagoniste dell'Unità d'Italia: "Dolce Torino", "Dolce Firenze" e "Dolce Roma". Un omaggio al maestro gastronomo che ha reso la cucina un oggetto di studio e di interesse a tutti i livelli: obiettivo che Eataly si propone di perseguire, nella convinzione che "mangiare bene aiuta a vivere meglio". Agli opposti capi del globo Andrea Segre' (Comitato Scientifico Casa Artusi e Presidente Fondazione FICO) sarà a Toronto con la Comunità emiliano-romagnoli Amarcord e Margarita Fores titolare di Casa Artusi Philippines (Miglior Chef Donna dell'Asia 2016 - 50 Best San Pellegrino) sarà a Manila con la proposta di ricette Artusiane nei suoi 12 locali della catena Cibo. Anche chef premiati in nome di Artusi hanno aderito alla notte bianca del cibo, a Milano Pietro Leemann (Joia) e oltreoceano, a Los Angeles, Gino Angelini (Osteria Angelini).

Tag: [Pellegrino Artusi](#)[Notte bianca del cibo italiano](#)

Ti potrebbe interessare anche

[Dalla Siberia arriva il Freddo e da Mosca gli operatori turistici](#)

La delegazione che si tratterà fino al 15 febbraio prossimo, è ospitata al Grand Hotel Terme della Fratta, partner dell'iniziativa, che vanta ottimi rapporti di collaborazione con la Russia

[Pellegrino Artusi passa il testimone a Giovanni Pascoli](#)

Artusi e Pascoli, alcuni punti di contatto li hanno. Prima di tutto la comune appartenenza alla terra di Romagna, legame mai reciso, al centro della loro opera nonostante entrambi siano poi emigrati in Toscana

[Cucinare senza glutine alla corte di Pellegrino Artusi](#)

Sono aperte le iscrizioni al Corso dimostrativo in un'unica serata dedicato alle preparazioni senza glutine, in programma giovedì 29 marzo

Collegamento sorgente: <http://www.forli24ore.it/news/forli/0050864-e-nel-nome-pellegrino-artusi-notte-bianca-del-cibo-italiano>