

14 maggio 2019 - [Forlì](#), [Cronaca](#)

28 Mariette di Casa Artusi protagoniste a Fico Eataly World



Nel record "Sfoglia da Guinness" da oltre 120 metri

Forlimpopoli - Nel giorno della festa della mamma, un "esercito" di 55 artisti della cucina, armato di mattarello, uova, farina, ha conquistato il record della sfoglia tirata a mano. Protagoniste del Guinness di oltre 120 metri di sfoglia, 28 **Mariette di Casa Artusi**, guidate dalla presidente **Verdiana Gordini**, con la presenza per Casa Artusi di **Laila Tentoni**, dell'Assessore **Adriano Bonetti** e del consigliere regionale **Paolo Zoffoli**. Insieme a loro i giovani della start up bolognese **SfogliAmo**, la cooperativa di ragazzi e ragazze che realizzano la pasta fresca a Eataly World; **le Cesarine**, la rete di cuoche casalinghe d'Italia arrivate a Bologna da **Piemonte, Abruzzo, Lazio, Veneto, Calabria, Toscana, Sicilia, Umbria, Lombardia** e da tutta l'**Emilia Romagna**; le **sfogline bolognesi** e quelle dell'associazione **La San Nicola** di Castelfranco Emilia.

Dopo avere tirato la sfoglia, tante sono state le preparazioni presentate, molte delle quali tratte dal manuale artusiano che già dalla prima edizione proponeva un numero ragguardevole di ricette di pasta. Naturalmente protagonista l'Emilia-Romagna con le tante ricette: dai cappelletti ai tortellini, dai tortelloni romagnoli con erbe di campagna e ricotta alle tagliatelle lune piene con ripieno di pere e formaggi, dalle tagliatelle ai tagliolini, dagli strichetti ai malfattini, etc etc. E ancora, fettuccine e ravioli ripieni di ricotta e spinaci dal **Lazio**

; **dall’Abruzzo** i maccheroni alla chitarra; i **piemontesi** ravioli ripieni di patate, porri e salsiccia; i casunzei **all’ampezzana** con ripieno di barbabietola, patate e rapa; i maltagliati **calabresi**; dalla **Toscana**, i pannicelli con ricotta e spinaci; i maccheroni **siciliani**.

Dalle 15 nel Teatro Arena la “marietta” **Verdiana Casadei** del ristorante Anna di Forlimpopoli ha realizzato una sfoglia gigante e subito dopo **Alice Colombari**, chef e ambasciatrice del tortellino in Olanda, è stata protagonista dell’incontro “**Tortellino international**”, insieme a **Giovanni Degli Angeli**, presidente dell’associazione La San Nicola e la giornalista **Maria Vittoria Melchioni**. Alle 16 anche i bambini hanno potuto mettere le manine in pasta, con il laboratorio di sfoglia “**Una grande sfoglia per tante piccole mani**”. Una festa e un divertimento per tutti.

Tag: [Associazione delle Mariette](#)

Ti potrebbe interessare anche

[Ecco la "cinquina" del Premio Marietta](#)

FORLIMPOPOLI - Due giornalisti, un artigiano, una casalinga, un’impiegata, in rappresentanza dell’intera Penisola a conferma di un evento sempre più nazionale: dalla Sicilia (Enna) alla Sardegna (Sassari), passando per la Puglia (Taranto), la Capitale d’Italia e la Lombardia (Lecco). Sono i cinque finalisti del Premio Marietta 2013, il concorso nazionale per cuochi dilettanti dedicato alla fedele governante dell’Artusi, Marietta Sabatini. Domenica 23 giugno a partire dalle 9,30 saranno ai fornelli della scuola di Cucina di Casa Artusi a Forlimpopoli per realizzare le loro ricette ispirate al celebre manuale artusiano, “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene”. A vagliare e degustare le loro pietanze sarà una giuria presieduta da Verdiana Gordini, presidente dell’Associazione delle Mariette.

[Discepoli di Pellegrino Artusi cercasi](#)

FORLIMPOPOLI. Ritorna il Premio Marietta, il concorso nazionale promosso dal Comune di Forlimpopoli, in collaborazione con Casa Artusi e l’Associazione delle Mariette, dedicato alla celebre governante dell’Artusi. Figura fondamentale nella vita di Pellegrino Artusi, Marietta Sabatini ha contribuito in maniera determinante all’impresa culinaria e editoriale tra la fine dell’Ottocento e l’inizio del Novecento, la Scienza in cucina e l’arte di mangiare bene. Nella cucina di casa a Firenze provarono e riprovarono centinaia e centinaia di ricette in un viaggio di sapori che ha toccato l’intera penisola: Marietta stava ai fornelli, Artusi correggeva, rivedeva le dosi, riscriveva i procedimenti, integrava i suggerimenti, spiegava e commentava con riflessioni personali. Il Concorso è un omaggio alle Mariette di oggi, allo spirito della cucina domestica che ha animato tutto il percorso gastronomico e culturale dell’Artusi.

["Come ti cucino un'emozione", presentazione del libro di Elisabetta Boninsegna](#)

Secondo appuntamento autunnale con Le Domeniche delle Mariette, gli incontri organizzati dall’Associazione delle Mariette di Forlimpopoli per conoscere meglio (e degustare) alimenti, piatti e le storie che li circondano. Domenica 27 novembre alle ore 15.30 sarà ospite Elisabetta Boninsegna, giornalista, blogger, amante della cucina, che presenterà il suo libro Come ti cucino un’emozione (Ed. Historica, 2016).

Collegamento sorgente: <http://www.forli24ore.it/news/forli/0052722-28-mariette-casa-artusi-protagoniste-fico-eataly-world>