



Tutti i giorni a desinare e a cena,
i cuochi dei ristoranti *Colle Bereto* e
Odeon Bistro presenteranno
i tradizionali *"Menù Artusiani"*

Meglio prenotare



COLLE BERETO
Tel. 055-283156



Tel. 055-0130980

Con l'alto patrocinio del



Comune di Forlimpopoli



UNAGA

Graditi ospiti:



BRANDIMARTE ^{BR}

ARGENTO



Pellegrino Artusi a Firenze

in

*piazza Strozzi, già "piazza delle Cipolle",
da venerdì 8 a domenica 10 giugno,
dalle ore 9,00 fino a tarda sera, cultura e
gastronomia.*

E, per dirla con Olindo Guerrini,
«...non si vive di solo pane, è vero; ci vuole anche il
companionato; e l'arte di renderlo più economico, più
sapido, più sano, lo dico e lo sostengo, è vera arte!»



Il programma

Venerdì 8 ore 9,00 apertura del "Mercato dal produttore al consumatore"; ore 12,30 inaugurazione ufficiale dell'evento alla presenza delle Autorità; ore 13,00 pranzo *Artusiano* nei ristoranti "Colle Bereto" e "Odeon"; 19,30 al Caffè Colle Bereto appuntamento sul tema: "I prodotti del nostro territorio il vino e l'olio", seguirà una degustazione di vini nei calici d'argento di "Brandimarte", intervengono storici e esperti del settore; a seguire la tradizionale cena nei ristoranti "Colle Bereto" e "Odeon" con menù tipicamente *Artusiano*.

Sabato 9 ore 9,00 apertura del "Mercato dal produttore al consumatore"; ore 13,00 pranzo *Artusiano* nei ristoranti "Colle Bereto" e "Odeon"; 19,30 all'Odeon appuntamento sul tema: "L'Artusi tra la Romagna e la Toscana", incontro con la stampa tematica e specializzata, intervengono: Roberto Zalambani, Segretario Generale Unaga e Delegato alle specializzazioni del Consiglio nazionale dell'Ordine dei Giornalisti, Franco Polidori Presidente Arga Toscana; a seguire cena nei ristoranti "Colle Bereto" e "Odeon" con menù *Artusiano*.

Domenica 10 ore 9,00 apertura del "Mercato dal produttore al consumatore"; 13,00 pranzo *Artusiano* nei ristoranti "Colle Bereto" e "Odeon"; 19,30 all'Odeon appuntamento sul tema: "Perdere un sapore è perdere un piacere", seguirà una degustazione di vini nei calici d'argento di "Brandimarte", incontro con la stampa tematica e specializzata ASET, intervengono storici, esperti; consegna della targa "Premio Artusi Firenze" ad uno storico ristorante fiorentino che si è distinto per la passione nel mantenere vive le tradizioni della nostra cucina; a seguire cena nei ristoranti "Colle Bereto" e "Odeon" con menù *Artusiano*.



Potrebbe venire spontaneo pensare ad un'arte culinaria comune da sempre per tutta l'Italia, in realtà un'idea di questo tipo non tiene conto di secoli di dominazioni diverse che hanno prodotto tradizioni e costumi assai differenti da un capo all'altro della nostra nazione. Si deve, infatti, arrivare alla fine del XIX secolo, e precisamente al 1891, perché venga alla luce l'opera destinata a diventare il primo ricettario comune di tutti gli italiani: *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi. Il significato che viene attribuito all'Artusi è

quello di un autore che rilancia da Firenze l'Unità d'Italia a tavola. Questa riflessione parte dalla lingua, il fiorentino del Nostro Pellegrino, e dalla cucina come un sistema di comunicazione, che ha portato ad elaborare la frase divenuta proverbiale: «*La Scienza in cucina ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i Promessi sposi*» del più letterato Manzoni. Artusi stabilisce, così, un solo codice alimentare e un unico lessico gastronomico: il primo derivato perlopiù dalle tradizioni culinarie romagnole e toscane, ma aperto a tutta la tradizione regionale italiana; il secondo adottando il fiorentino quale idioma ufficiale delle cose di cucina.



Il programma si può scaricare on line

www.ilcenacolo.com

info@ilcenacolo.com