

CICLO DI EVENTI A CASA ARTUSI



CASA ARTUSI

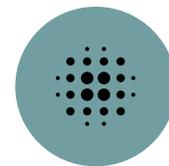


LUNEDÌ E MARTEDÌ 24-25 GIUGNO 2019

Casa Artusi, via A.Costa, 27 - Forlimpopoli (FC)

SCUOLA CENTRALE FORMAZIONE

FESTIVAL KEYQ+ A FORLIMPOPOLI



GIORNO 1

Lunedì 24 giugno 2019, ore 12:00 - 22:00



WELCOME LUNCH

Ristorante Casa Artusi, 12:00-13:00



Pranzo di benvenuto.

Il Ristorante di Casa Artusi è uno dei Punti di Interesse dell'Itinerario del progetto INTERREG V-A ITALIA-CROAZIA denominato KeyQ+: Cultura e Turismo chiave per lo sviluppo transfrontaliero di qualità per il segmento Emilia Romagna.



COOKERY WORKSHOP

Scuola di Cucina di Casa Artusi, 14:00-17:00

Laboratorio dimostrativo e pratico per gli studenti di Scuola Centrale Formazione con il **Maestro Cioccolatiere Massimiliano Guidubaldi (Nestlé-Perugina)**.

Cioccolato e cioccolatini in Italia: storia ed innovazioni nell'uso del cacao per la pasticceria.



VISITA CULTURALE

Museo di Casa Artusi, 17:30-18:15

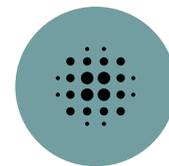
Visita guidata al Museo di Casa Artusi (biblioteca personale dell'Artusi, Chiesa dei Servi), KeyQ+ Point e presentazione del progetto INTERREG V-A ITALIA CROAZIA



SCAMBIO DI ESPERIENZE

Stand Pais Beaujolais

Visita allo stand del Pais Beaujolais - gemellato con Forlimpopoli - e incontro con rappresentanti dell'Istituto Paul Bocuse di Lione per la reciproca conoscenza e lo scambio di esperienze



APP-eritivo: buon cibo e buone letture. Fritto e Poesia

Corte di Casa Artusi, 19:00-19:45

Serata in omaggio a Folco Portinari. Incontro in cui la poesia sia nutrimento dell'anima e la buona cucina diventi metrica del buon vivere. Intervengono: Matteo Straccia ("Il vizio della poesia e le virtù della gola"), Alberto Capatti ("In memoria della bagna cauda"). Introduce e commenta Massimo Montanari (Università di Bologna)



WALKING DINNER PER STUDENTI E ACCOMPAGNATORI

Stand della Festa Artusiana, 19:30-22:00

Cena tra gli stand della Festa Artusiana (con voucher fornito da SCF), con possibilità di assistere agli spettacoli ed agli intrattenimenti in programma per le vie di Forlimpopoli.



CENA DI PARTENARIATO

Ristorante di Casa Artusi, 20:00-22:00

Cena per gli stakeholder del progetto KEYQ+ e i partner del ciclo di eventi al Ristorante di Casa Artusi, su un menù tematico della Festa Artusiana.



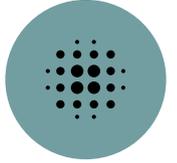
PERNOTTAMENTO IN HOTEL

Fratta Terme

Pernottamento in Hotel Fontanelle per studenti e accompagnatori (v. Lorena n.271 - 47032 Fratta Terme (Bertinoro)).

Pernottamento per i partner e gli stakeholder di progetto al Grand Hotel Terme della Fratta - V.Loreta n. 238 - 47032 Fratta Terme (Bertinoro).

CICLO DI EVENTI A CASA ARTUSI E FESTIVAL KEYQ+ A FORLIMPOPOLI



DA SAPERE



PELLEGRINO ARTUSI

Forlimpopoli, 1820 - Firenze 1911

Pellegrino Artusi è unanimamente riconosciuto come il "padre della cucina italiana" per aver dato dignità nazionale al mosaico di ricette regionali raccogliendole in un unico manuale in lingua italiana



LA FESTA ARTUSIANA

22-30 giugno 2019

Con la Festa Artusiana, Forlimpopoli si trasforma nella capitale del "mangiar bene": un intreccio irresistibile di suoni, profumi e sapori invade la cittadina artusiana, teatro di un inedito dialogo tra gastronomia, cultura e intrattenimento



CASA ARTUSI

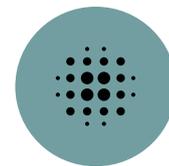
Museo vivente dedicato a Pellegrino Artusi, articolato su più ambienti, sempre legati al cibo: scuola di cucina, biblioteca gastronomica, sala convegni.

KEYQ+

Progetto INTERREG V-A ITALIA - CROAZIA (Standard +)

Progetto finanziato dal Fondo Europeo per lo sviluppo Regionale per la capitalizzazione del precedente progetto KeyQ. È un progetto di cooperazione transfrontaliero tra i territori adriatici di Italia e Croazia, il cui obiettivo è promuovere lo sviluppo del turismo sostenibile e di qualità, in bassa stagione, verso itinerari meno frequentati, coniugando patrimonio culturale, luoghi e prodotti emblematici e intrattenimento educativo attorno al cibo e alla cucina.





GIORNO 2

Martedì, 25 giugno 9:00-17:00



COOKERY WORKSHOP

Scuola di Cucina di Casa Artusi, 9:00-12:30

Laboratorio dimostrativo e pratico per gli studenti sui dolci e la pasticceria della tradizione artusiana. I grandi classici, le tecniche tradizionali e le varianti moderne. Il laboratorio è condotto dal Pastry Chef **Matteo Manuini** (docente presso la **Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottaglia** e membro della squadra nazionale italiana alla Coppa Europea della Panificazione) e coadiuvato dai docenti tecnici degli altri CFP partecipanti.



BUFFET CONVIVIALE

Sala Refettorio di Casa Artusi 12:30-13:30

Pranzo a buffet con prodotti del territorio e i dolci preparati durante il laboratorio di pasticceria della mattina

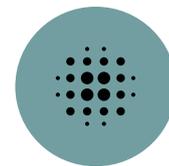


JOB-MATCHING BIG MAMMA

Sala Refettorio di Casa Artusi 14:00-17:00

Incontro con **Giada Balacchi**, selezionatrice del gruppo **BIG MAMMA** (www.bigmammagroup.com). Presentazione del gruppo BIG MAMMA e dei 6 ristoranti a Parigi, 1 a Lille, 2 a Londra e prossima apertura a Barcellona, che offrono prodotti e cucina italiana. Colloqui di selezione di gruppo e/o individuali.

CICLO DI EVENTI A CASA ARTUSI E FESTIVAL KEYQ+ A FORLIMPOPOLI



DA SAPERE



LUISA SPAGNOLI E LA PERUGINA

Dall'intuizione dell'imprenditrice Luisa Spagnoli nel 1922 per utilizzare la granella di nocciola residua di altre lavorazioni, nasce il "cazzotto", poi rinominato "Bacio" Perugina da Giovanni Buitoni, socio della famiglia Spagnoli nella conduzione dell'azienda.

BIG
MAM
MA

BIG MAMMA GROUP

Cucina Popolare Italiana all'estero

Big Mamma è un gruppo di ristoranti di cucina italiana fondato nel 2015 da Tigrane Seydoux e Victor Lugger. Utilizzano prodotti italiani acquistati da piccolo produttori, i piatti sono preparati al 100% in casa e serviti a prezzi accessibili, in spazi di design e con il sorriso. Il gruppo ha uno staff di 750 persone ed è in crescita con nuovi locali in via di apertura in Francia e in Europa.

INFO

Scuola Centrale Formazione



LUCIA BOCCIA / LORENA SASSI

boccia.l@scformazione.org

sassi.l@scformazione.org

