



L'accogliente paesino sulla via Emilia è la terra natia di Pellegrino Artusi, autore de "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene".

Lo devi cercare sulla cartina d'Italia questo Forlimpopoli, un comune italiano tra Forlì e Cesena, che ti serberà tante piacevoli sorprese, soprattutto se sei un amante della cucina italiana e della sua meravigliosa storia.

Perchè tanto onore e tanto lustro ad un paese di 13mila abitanti posto sulla via Emilia? C'è una ragione valida ed importante, perchè qui, nella casa paterna, ubicata a poche decine di metri di distanza dalla rocca Albornoziana che domina il centro cittadino, è nato, il 4 agosto 1820, quel Pellegrino Artusi, scrittore, gastronomo e critico letterario italiano, passato, anzi presente nella storia, per essere l'autore del libro cardine della nostra storia gastronomica, **"La scienza**

in cucina e l'arte di mangiar bene",

che ha avuto il merito di unire la cucina italiana, dopo qualche anno dall'unificazione politica dell'Italia. Si tratta di una raccolta, dotta, garbata e scientifica, di ricette culinarie che vengono da ogni parte della nostra penisola: l'opera vanta 111 edizioni, con oltre un milione di copie vendute, stampata ancora oggi nella versione originaria del 1911 e venduta anche in molte altri Paesi, tradotta in numerose altre lingue. E pensare che Artusi pagò di tasca propria alla tipografia "L'Arte della Stampa" la pubblicazione del libro, non avendo trovato nessun editore disposto a finanziarlo.....

Se decidi di andare a Forlimpopoli in occasione della Festa Artusiana (quest'anno XXI edizione dal 24 giugno al 2 luglio 2017) potrai essere parte di un evento gastronomico senza uguali nel mondo, profumato, scenografico, sfizioso, antico e moderno al tempo stesso, con centinaia di tavoli imbanditi nella piazza principale, nelle strade e nei locali, debitamente allestiti per deliziare residenti e turisti con una delle 790 ricette tramandate dal baffuto letterato, cucinate da chef e cuochi protagonisti della festa. Pellegrino Artusi era un geniacchio che non conosceva la banalità, caratteristica che ha confermato anche in punto di morte, lasciando un testamento singolare alla propria città ed ai propri concittadini, disponendo minuziosamente come e quando utilizzare i suoi beni.

Una prova tangibile del rispetto delle sue volontà è la Casa Artusi, splendido centro di cultura gastronomica allestito in un antico convento sapientemente ristrutturato, realizzato grazie ed in conformità alle disposizioni testamentarie del geniale concittadino. La struttura polifunzionale è accattivante sotto vari profili; è aperta ad appassionati e curiosi, donne e uomini di casa, professionisti e cultori, studiosi e ricercatori, che vogliano approfondire la cultura e la pratica della cucina di casa, in particolare di quella romagnola. Con una visita guidata è possibile gustare la presentazione della Città Artusiana con correlata illustrazione della vita e delle opere di Pellegrino Artusi; la Biblioteca Gastronomica e della Biblioteca Artusiana, la Scuola di cucina, il loggiato e la Galleria delle ricette e la Chiesa dei Servi di Maria.

Ovviamente annessa alla Casa c'è un Ristorante davvero straordinario in tutto che vi sbalordirà in ogni componente, perfino nel prezzo, particolarmente onesto soprattutto se rapportato alla location, alla raffinatezza ed alla genuinità delle pietanze proposte, alla atmosfera magica che vi si respira.

Noi abbiamo scelto per il soggiorno la **Locanda alla mano** in via della Repubblica 16/B . 47034 Forlimpopoli (0543 74 71 08 - e: info@locandaallamano.it - e: camere@locandaallamano.it) e mai scelta fu più giusta: pulita, carina, confidenziale al punto giusto, la locanda ti permette di vivere in piena autonomia il tuo soggiorno e la sera puoi assaporare la accoglienza, la

tradizione e l'innovazione culinaria dell'Emilia, in un contesto semplice ed impegnato allo stesso tempo. Contesto ambientale molto piacevole: Giovanni ha da sempre lavorato nell'ambito della ristorazione, Lorena viene da diverse esperienze lavorative ma sempre in relazione con le persone. Assieme condividono questa passione ... l'accoglienza ...con vino, sorrisi e cortesia.



Dopo aver posato i bagagli alla locanda andiamo a Bertinoro, cittadina collinare, famosa per i vini Albana e Pagadebit, che ha nell'ospitalità il suo punto di forza (nello stemma comunale c'è scritto *hospitalitatis monumentum*) e, conseguentemente, nella Colonna degli Anelli (o "delle Anella") il monumento principale. È una colonna di sasso bianco e testimonia l'indole ospitale dei cittadini bertinoresi. Si narra infatti che la colonna fu fatta costruire nel 1497 dalle famiglie nobili del paese per porre fine alle dispute su chi dovesse ospitare un forestiero ogni qualvolta uno di essi posasse piede in città. La colonna fu dotata di 12 anelli che servivano per legare le briglie dei cavalli. Ad ogni anello corrispondeva il nome di una famiglia. A seconda di quella che veniva scelta per legare il cavallo dall'ignaro viandante, la famiglia corrispondente aveva l'onore di ospitare il forestiero. La rocca, frequentata da studenti di ogni nazionalità ed abbellita da giardini circostanti molto curati, merita di essere visitata anche se va guadagnata con un tragitto in salita, l'ideale per stimolare l'appetito. A pranzo, dopo aver visto una interessante mostra di Sandro Pagliuchi, artista cittadino onorario di Bertinoro, ci gustiamo due intriganti taglieri misti al Ca de Bè, un museo enoteca-ristorante, con una vista meravigliosa sulla vallata sottostante che porta lo sguardo fino alla riviera romagnola. Memorabile la piadina con lo squacquerone, un formaggio fresco e cremoso originario di questa zona. Stante la vicinanza, ci spostiamo in terra di Romagna, visitando Cesena, famosa, oltre che per la Rocca Malatestiana, per la biblioteca Malatestiana, riconosciuta dall'Unesco "memoria del mondo".