

FORLÌTODAY

CRONACA

Forlimpopoli, la proposta del Comune per la Loggia della Beccheria: "Un bar o osteria"

Alcuni addetti dell'Amministrazione saranno in Piazza Pompilio, vicino alla Loggia della Beccheria per chiedere l'opinione dei cittadini su un nuovo progetto di rigenerazione del centro storico



In occasione della 25esima edizione della Festa Artusiana, l'Amministrazione comunale ha deciso di attivare un nuovo percorso partecipativo per promuovere la conoscenza ed il coinvolgimento della cittadinanza nelle fasi di trasformazione in atto nella città. Nelle serate di giovedì e venerdì alcuni addetti dell'Amministrazione saranno in Piazza Pompilio, vicino alla Loggia della Beccheria (cioè di fianco alla sede attuale del "Ristorante Anna"), per chiedere l'opinione dei cittadini su un nuovo progetto di rigenerazione del centro storico.

Il progetto che verrà sottoposto è quello di rigenerazione della Loggia della Beccheria (attuale sede dell'Ufficio Anagrafe), la cui attuazione ha come obiettivo trovare nuovi

ForlìToday è in caricamento

usi e funzioni all'edificio e al suo contesto urbano di riferimento, cioè Piazza Pompilio, su cui si affaccia l'ingresso principale, e Piazza Trieste, sul retro.

La proposta dell'Amministrazione Comunale è quella di insediarvi un'attività ricettiva (bar, ristorante e osteria) quale azione trainante che, da un lato, possa valorizzare il territorio con prodotti locali, e dall'altro dialogare con gli studenti di gastronomia (in particolare quelli dell'Istituto Alberghiero), attraverso l'organizzazione di laboratori, tirocini e contest, sale comuni per lo studio e il lavoro.

Il pubblico è quindi invitato a partecipare al sondaggio compilando il questionario che troverà, come detto, durante la Festa nelle serate di giovedì e venerdì all'apposito Stand del Comune di Forlimpopoli in Piazza Pompilio.

© Riproduzione riservata

Provincia

Forlimpopoli

Vietato il parcheggio in via Duca d'Aosta tra via del Castello e piazza Trieste

Saranno eseguiti oggi alcuni lavori di asfaltatura in via Duca d'Aosta nel tratto tra via del Castello e piazza Trieste. Nel corso della giornata sarà vietato il parcheggio lungo la via. I lavori termineranno entro la giornata stessa.

Artusi, una moneta per il 201° compleanno

Forlimpopoli, oggi alle 19 si alzerà il velo sul conio. Poi Paolo Teverini e Carla Briigliadori proporranno tre piatti dedicati alla cucina artusiana

di **Matteo Bondi**

È iniziato all'alba il giorno del 201esimo compleanno di Pellegrino Artusi con un bel concerto nella corte interna della rocca. Il programma di oggi è molto fitto, si prosegue infatti alle 11 a Casa Artusi dove si terrà il 'Forum nazionale della cucina di casa' nel corso del quale, per festeggiare Pellegrino Artusi e la sua opera, verrà dibattuto e condiviso un vero e proprio 'Manifesto della cucina in casa' con le associazioni di tutta l'Italia che promuovono con la loro attività la cultura e i valori della pratica domestica. Si riprende poi alle 17,30 in piazza Pompilio con l'inaugurazione di una panchina letteraria dedicata ad Artusi: la prima edizione de 'La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene' diventa un libro aperto sulla piazza. Una vera e propria panchina a forma di libro aperto su una delle più celebri ricette artusiane: i Cappelletti all'uso di Romagna.



Carne o pesce, caldo o freddo: all'Artusiana tutto finisce sul piatto

Alle 19 all'arena centrale in piazza Fratti si terrà la presentazione di una nuova moneta appartenente alla serie Cultura Enogastronomica Italiana. L'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato ha coniato, nell'ambito di questa serie, una speciale moneta dedicata all'Emilia-Romagna. La moneta, del valore nominale di 5 euro, presenta una composizione di vari elementi tipici della nostra regione. Il brindisi per

la moneta avverrà con il Volli bollicine romagnole, il trebbiano spumantizzato prodotto da Terre Cevico. Durante la Festa, la Zecca dello Stato sarà presente anche con un punto informativo in cui sarà possibile acquistare proprio la moneta celebrativa.

Il clou della serata sarà alle 20 in piazza Garibaldi con 'A cena con Tramonto Divino', il road show del gusto che promuove i

vini e i prodotti Dop e Igp dell'Emilia-Romagna. Si apre con una girandola di assaggi di vari prodotti certificati: Parmigiano Reggiano, Mortadella Bologna, Salumi Piacentini, Piadina Romagnola, Aceto Balsamico di Modena, Squacquerone di Romagna Dop e degustazione di formaggi rigorosamente a km 0.

A seguire spazio alla verve creativa di un grande chef, Paolo Teverini dell'associazione Chefto-Chef insieme a Carla Briigliadori maestra di cucina della scuola di Casa Artusi. Tre i piatti proposti con particolare riferimento alla cucina artusiana: malfattini come un risotto con tartufi neri estivi di Romagna e scalogno di Romagna; tagliata di vitellone bianco dell'Appennino Centrale, salsa al rosmarino e battuta di zucchine e menta con pomodorini (ricetta artusiana 45); dolce Torino con gelato al fior di latte e frutti di bosco (ricetta artusiana 649). Previsto un pre-dessert con dadolata di Anguria Reggiana, prodotto protagoni-

sta della serata insieme allo Scalogno di Romagna e Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

Ad abbinare e raccontare i vini nel calice, i sommelier di Ais in carte vini pensate ad hoc con almeno 15 referenze a tavolo tratte dalla guida 'Emilia Romagna da Bere e da Mangiare'. A servire e impiattare il meglio delle eccellenze emiliano romagnolo poi ci saranno gli allievi dell'Istituto Alberghiero 'Pellegrino Artusi' di Forlimpopoli diretti e coadiuvati dal maitre Stefano Buda. Nel corso della serata, infine, non mancheranno proiezioni sui torrioni della rocca di immagini dei tesori nascosti di Forlimpopoli, città natale del padre indiscusso della cucina domestica italiana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RAGAZZI IN CAMPO

A servire la cena gli allievi dell'istituto Alberghiero, diretti da Stefano Buda

IN PIAZZA POMPILIO

Sondaggio sulla 'nuova' Loggia della Beccheria

In occasione della XXV edizione della Festa Artusiana, nelle serate di domani e venerdì alcuni addetti del Comune saranno in piazza Pompilio, vicino alla Loggia della Beccheria, per chiedere l'opinione dei cittadini su un nuovo progetto di rigenerazione che ha come soggetto proprio la Loggia della Beccheria, attuale sede dell'ufficio anagrafe. La proposta dell'amministrazione è quella di insediare un'attività ricettiva (bar, ristorante, osteria). Il pubblico è quindi invitato a partecipare al sondaggio compilando il questionario che troverà presso l'apposito stand del Comune di Forlimpopoli.

Vini 'eccellenti', ben 23 sono forlivesi

Verranno premiati stasera quelli che hanno raggiunto tale livello nella guida 'Emilia Romagna da Bere e da Mangiare'

Durante la tappa forlimpopolese di Tramonto Divino, in occasione del 201esimo compleanno di Pellegrino Artusi, verranno premiati i vini che hanno raggiunto il livello eccellente nella guida 'Emilia Romagna da Bere e da Mangiare 2021/22'. Protagoniste sono oltre 250 cantine dell'Emilia-Romagna i cui vini sono stati degustati alla cieca dalle commissioni Ais di Romagna ed Emilia, con relativo giudizio di merito. Il responso dei sommelier Ais evidenzia come siano ben 112 i vini eccellenti, suddivisi in 55 dalla Romagna, 56 dall'Emilia e uno da San Marino. La guida dedica anche una spe-

ciale menzione ai vini qualità/prezzo e ai Coup de Coer, i vini che emozionano. Così come dedica uno speciale spazio ai prodotti Dop e Igp regionali e un'ampia sezione all'olio di qualità. Il forlivese si conferma come il territorio con più vini eccellenti rispetto a ogni altro territorio regionale con ben 23 eccellenze, con ben 10 menzioni Oro. Gli altri invece sono: 3 a Rimini, 1 a San Marino, 6 del Cesenate (di cui 2 oro), 2 del Ravennate, 12 del Faentino (6 oro), 9 dell'Imolese (6 oro), 19 del Bolognese (8 oro), 8 del Modenese, 7 del Reggiano (1 oro), 6 del Parmense (2 oro) e 16 del Piacentino (5 oro).

Fra le tante cantine ce ne sono state anche alcune che hanno avuto ben due vini in eccellenza: Balia di Zola a Modigliana, Celli di Bertinoro, Nicolucci di



Piazza Garibaldi gremita per la scorsa edizione di Tramonto Divino: quest'anno verranno premiate oltre 250 cantine

Predappio, Fiorentini di Castrocaro Terme e Terra del Sole, Villa Papiano di Modigliana. Hanno avuto invece un vino eccellente Balducci Alessandro, Bissoni, Calonga, Chiara Condello, Drei Donà Tenuta la Palazza, Fattoria Paradiso, Giovanna Madonia,

Mutiliana, Noelia Ricci, Tenuta De Stefanelli, Tenuta La Viola, Tenuta Pennita e Tenuta Piccolo Brunelli. Il tutto saranno 55 le cantine premiate durante la festa di compleanno di Pellegrino Artusi.

Matteo Bondi