



## KEYQ+ FESTIVAL A FORLIMPOPOLI



### CASA ARTUSI e SCUOLA CENTRALE FORMAZIONE

Sono lieti di invitarvi al:

#### FESTIVAL KEYQ+ A FORLIMPOPOLI



**QUANDO**

24-25/06/2019



**DOVE**

FORLIMPOPOLI

Il **FESTIVAL KEYQ+** è rivolto ai cittadini, turisti e visitatori che desiderano sperimentare i sapori, i profumi, le ricette e scoprire i tesori culturali delle province adriatiche dell'Emilia Romagna e ricevere informazioni sul progetto KeyQ+ e l'itinerario turistico creato tra Italia e Croazia.

La partecipazione è aperta fino a esaurimento dei posti disponibili.



**Key Q+: Cultura e Turismo come chiavi per la qualità dello sviluppo transfrontaliero di qualità di Italia e Croazia** è un progetto volto ad ampliare l'offerta turistica dell'area transfrontaliera sviluppando un prodotto turistico unico basato su un patrimonio culturale e culinario comune che collega le regioni di confine Croate e Italiane e sulla esplorazione e scoperta dei gusti, profumi e tradizioni delle aree rurali che circondano l'Adriatico settentrionale.

**Casa Artusi e Scuola Centrale Formazione sono due degli otto partner di progetto** le cui azioni concorrono a promuovere lo sviluppo economico attraverso il turismo sostenibile o altre attività incentrate sulla protezione e valorizzazione del patrimonio naturale e culturale.

Il Festival KeyQ+ si svolgerà dal **24 al 25 Giugno 2019**, durante i quali gli interessati potranno sperimentare e provare varie **attività e prodotti ispirati al patrimonio gastronomico di Artusi e dell'Italia unita**.

Il festival è parte della tradizionale **23° Festa Artusiana**, con una enfasi sulla **storia e l'evoluzione della cucina e i cibi emblematici nelle diverse epoche**.

## Programma

Lunedì 24/6/2019

### Casa Artusi- Forlimpopoli

12:00 – 13:30 Pranzo di benvenuto al ristorante di Casa Artusi (Punto di Interesse dell’itinerario turistico gastronomico KeyQ+)

14:00-17:00 Show-cooking e Laboratorio pratico per gli studenti con il Maestro Cioccolatiere (Massimiliano Guidubaldi della Perugina-Nestlé): storia e innovazione nelle praline, biscotti e dolci con il cioccolato dal XIX secolo ad oggi.

17:30-18:15 Visita al Museo vivente di Casa Artusi (biblioteca di Artusi, Chiesa dei Servi) – punto informativo KeyQ+ Point per l’Emilia Romagna

19:00-19:45: Aperitivo letterario: Fritto e Poesia. La Poesia come nutrimento dell’anima e la buona cucina come metrica del buon vivere. Intervengono: Matteo Straccia, Alberto Capatti, Massimo Montanari.

19:45-21:00: Visita agli stand lungo le vie e le piazze di Forlimpopoli.

Tra le ricette tipiche preparate agli stand, “Tortelli alla lastra di Galeata”, “Passatelli all’uso di Romagna”, “Cappelletti al ragù”, “fricò” e altri piatti identitari dell’area di progetto KeyQ+.

(Le Istituzioni e i Partner di Progetto sono invitati a una cena di networking al ristorante di Casa Artusi).

21:00: “Il mangiare bello. Il cibo nelle opere d’arte”. Conferenza a cura di Marco Vallicelli, docente di Storia dell’Arte presso il Liceo Artistico e Musicale di Forlì. Tema: Il cibo nell’arte: dal Rinascimento al Neoclassicismo. Introduce: Silvia Bartoli, Direttore del MAF (Museo Civico Archeologico “T.Aldini” di Forlimpopoli).

**Martedì 25/4/2019**

**Casa Artusi- Forlimpopoli**

9:00-12:30: Show cooking e laboratorio pratico per gli studenti con il Maestro Pasticcere Matteo Manuini da Casa del Giovane Don Mario Bottoglia – membro della squadra nazionale alla Coppa Europea per la Boulangerie e di Richemont Club Italia): dolci e dessert dall’eredità culturale artusiana, secondo il gusto del XIX secolo e reinterpretate con un tocco moderno.

13:00-14:00 Degustazione di prodotti locali a Casa Artusi

14:00 – 19:00 Tempo libero per visitare i Punti di Interesse seguendo la mappa interattiva KeyQ+ (bozza: <https://tasteculture.azrri.hr/en/>)

19:00 – 20:00 Aperitivo letterario “La pittura di mercato, il “parlar coperto” nel ciclo fugger di Vincenzo Campi”. Il volume concentra l'attenzione su un ciclo pittorico composto da cinque tele realizzate da Vincenzo Campi e conservate in Germania fin dal 1580-1581. Il soggetto principale della serie è il cibo nelle sue diverse e straordinarie declinazioni, dalla frutta alla verdura, ai pesci, ai polli, ai tacchini, ai volatili di vario tipo. Veri e propri trionfi di naturali a che l'“ingegnosissimo Vincenzo” allestisce in mercati con tanto di "singolari" venditori. Relatrice: Lucia Corrain. Intervengono Paolo Fabbri e Gianfranco Marrone.