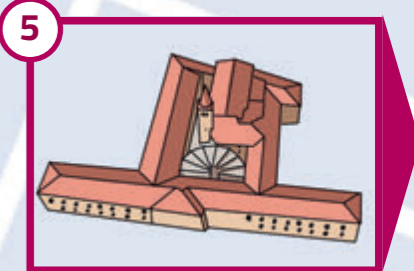


1. Casa Artusi
2. Sito casa natale
Site of this birth home
3. Monumento ad Artusi
The Monument
4. Teatro Comunale "G. Verdi"
Town Theatre "G. Verdi"
5. I.I.S. Alberghiero "P. Artusi"
The Hotel and Catering School "P. Artusi"
6. Casa di Riposo "P. Artusi"
Retirement Home "P. Artusi"



Comune di Forlimpopoli

FORLIMPOPOLI
CITTARTUSIANA

Pellegrino
Artusi
200



NUMERI UTILI USEFUL NUMBERS

U.I.T. Ufficio Informazioni Turistiche
Tourist information office

Via A. Costa, 23 - 47034 Forlimpopoli FC
Tel.: +39 0543 749250 - Cell.: +39 337 1180314
turismo@comune.forlimpopoli.fc.it
www.forlimpopolicittartusiana.it

Casa Artusi
Via A. Costa, 27
tel. +39 0543 743138 - +39 349 8401818
info@casartusi.it
www.casartusi.it

Biblioteca Comunale "Pellegrino Artusi"
Public library "Pellegrino Artusi"
Via A. Costa, 27
tel. +39 0543 744340
biblioteca@comune.forlimpopoli.fc.it

Cinema Teatro Arena "Giuseppe Verdi"
Movie theatre "Giuseppe Verdi"
Piazza A. Fratti, 7
tel. +39 0543 749271
cinemaverdi@cinemaverdi.it
www.cinemaverdi.it

Pellegrino Artusi è il padre universalmente riconosciuto della cucina domestica italiana. Ma "l'Artusi" è anche il ricettario più diffuso nelle case degli italiani, il primo che ha saputo raccontare la cucina italiana combinandone, ed unificandone, le diverse tradizioni. E proprio questa identificazione tra l'uomo e la sua opera più celebre è la testimonianza più eloquente non solo della fortuna de "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", ma anche di quanto il carattere di Artusi si sia trasfuso nella sua opera. Nato a Forlimpopoli il 4 agosto 1820 in una famiglia di piccoli commercianti ebbe la possibilità di viaggiare, fin da giovanissimo, tra i diversi stati pre-unitari imparando a conoscerne usi e costumi.

Nel 1851 la prima tragica cesura della sua vita: il 25 gennaio la famiglia viene rapinata ed una sorella dello scrittore violentata dalla banda di briganti del Passatore. Gli Artusi decidono quindi di trasferirsi a Firenze, dove rilevano un banco di stoffe e, sotto la guida di Pellegrino divenuto oramai il capofamiglia, conoscono una nuova prosperità nell'Italia che si avvia all'unificazione. E proprio negli anni in cui Firenze diviene capitale del Regno d'Italia, si realizza la seconda cesura fondamentale della vita di Artusi: scapolo e benestante, Pellegrino decide di ritirarsi dal commercio per dedicarsi a tempo pieno agli studi, frequentando accademie e conferenze e legandosi d'amicizia a studiosi di primo piano come Paolo Mantegazza, il fondatore della prima cattedra di antropologia. Nel fervore della cultura risorgimentale Artusi dà quindi alle stampe prima uno studio critico su Foscolo (1878) e quindi uno linguistico su Giusti (1881), ma il suo contributo più rilevante all'unificazione italiana, superiore anche a quello del Manzoni, come ha scritto Camporesi, arriva nel 1891 con la pubblicazione della "Scienza in cucina", un libro di ricette che si legge come un romanzo ma ha la profondità del saggio di cultura materiale, anche perché Artusi - subito dopo la prima edizione, che contava 475 ricette - sperimenta un nuovo modello compositivo che prevede la collaborazione dei suoi lettori, che gli inviano nuove proposte di ricette, prontamente provate dall'Artusi insieme ai suoi domestici e collaboratori, e quindi inserite nelle nuove edizioni del manuale: ben quindici, fino alla morte dell'autore nel 1911, con le ricette che lievitano fino al numero di 790. Un'opera fatta quindi dagli italiani e per gli italiani. In cui la loro lingua e la loro cucina si unificano. Sotto il nome dell'Artusi (uomo e libro).

Pellegrino Artusi is the universally recognized father of modern Italian cuisine. He also wrote a book of his recipes which is the most popular cookery book in Italian houses. It was the first to portray the Italian cuisine by combining and unifying its different traditions. This identification between the man and his most famous work is the most eloquent evidence not only of the success of "Science in the Kitchen and the Art of Eating Well", but also of how much the character of Artusi was transfused in his work.

Born in Forlimpopoli on 4th August 1820 in a family of traders he had had the opportunity to travel since he was very young and visited the various pre-unification states, learning about their customs and traditions.

The first tragic break of his life happened in 1851: on the 25th January his family was robbed and one of his sisters raped by a group of bandits led by Stefano Pelloni called "Passatore". The Artusi family then decided to move to Florence where they acquired a material stall and, under Pellegrino's guidance by then head of the family, they experienced a new prosperity in Italy which was moving towards unification.

During the years when Florence became the capital of the Kingdom of Italy, the second fundamental break in Artusi's life took place: single and well-off, he decided to retire from trade to devote himself full-time to studies, attending Academies and lectures and making friends with first-rate scholars such as Paolo Mantegazza, the founder of the first chair of Anthropology. In the fervour of the Risorgimento culture, Artusi first published a critical study on Foscolo and then a linguistic one on Giusti, but his most important contribution to the unification of Italy, as Camporesi wrote, "even higher than Manzoni's", arrived in 1891 with his publication of "Science in the Kitchen" a cookery book that can be read like a novel but has the depth of a material culture essay, partly because Artusi - immediately after the first edition, which counted 475 recipes - experimented with a new compositional model that involved the collaboration of his readers, who sent him new suggestions for recipes, readily tested by Artusi together with his servants and collaborators and then inserted in the new editions of his manual: fifteen, until the author's death in 1911, with the recipes rising to the number of 790. Therefore a work made by the Italians for the Italians, in which their language and their cuisine unified under the name of Artusi (man and book).

1 CASA ARTUSI

Istituita nel 2007, Casa Artusi è il primo centro di cultura gastronomica interamente dedicato alla cucina domestica italiana. Posta all'interno dell'isolato della Chiesa dei Servi, Casa Artusi si rivolge a tutti coloro, professionisti o semplici appassionati, che desiderano approfondire la cultura e la pratica della cucina domestica attraverso corsi, incontri ed eventi culturali. Casa Artusi è infatti allo stesso tempo scuola di cucina, ristorante, osteria, enoteca, museo e contenitore di eventi. Oltre che sede della biblioteca civica, cui fanno capo anche una biblioteca specialistica sulla gastronomia e la biblioteca originale di Artusi, circondata dagli arredi della sua casa fiorentina ed ulteriormente arricchita dal suo archivio (con i testi originali delle prime edizioni del manuale, il manoscritto dell'autobiografia e circa 2000 lettere di cui Artusi fu destinatario).

2 SITO DELLA CASA ORIGINARIA

Pellegrino Artusi nacque nel 1820 nella casa di famiglia - un portichetto a due arcate sovrastato da un corpo elegantemente slanciato che si distaccava dall'allineamento degli edifici a fianco - che si affacciava sulla piazza principale della città. Preservatasi pressochè intatta fino al 1961, venne abbattuta quello stesso anno per volontà del suo ultimo proprietario. A ricordarla venne contesualmente posta, e vi si legge ancora, una lapide che testimonia la riconoscenza dei forlimpopolesi al padre della cucina domestica italiana anche per la generosità dimostrata nei confronti delle persone in difficoltà.

3 MONUMENTO

Nel 2008 la città di Forlimpopoli ha voluto rendere ulteriormente omaggio al suo cittadino più illustre erigendogli un monumento alle porte della città, plasmato nel bronzo dallo scultore forlimpopolese Mario Bertozzi, che si è ispirato all'unica foto esistente (del 1909) dell'autore de *La scienza in cucina* conferendogli solennità. Alla base del monumento gli stemmi di Forlimpopoli e di Firenze, riunendo simbolicamente i due luoghi in cui Artusi visse.

4 TEATRO VERDI

Il teatro Verdi, piccolo gioiello dell'architettura ottocentesca, ricavato da quello che fu il salone delle feste della Rocca al tempo degli Ordelaffi, è legato alla figura di Artusi perché qui la notte del 25 gennaio 1851 la banda del Passatore pose la base per uno dei suoi colpi più celebri, di cui rimase vittima anche la famiglia di Artusi. E tale fu la violenza dell'azione che la famiglia Artusi decise di lasciare la città e trasferirsi a Firenze. A ricordare i fatti di quella notte, sulla parete di destra della platea è stata affissa una lapide dettata da Olindo Guerrini.

5 IIS ALBERGHIERO "P. ARTUSI"

Ad Artusi è doverosamente intitolato anche il locale Istituto d'Istruzione Superiore ad indirizzo gastronomico, che ha sede nell'ex convento francescano di Santa Maria del Popolo. Si tratta di uno degli istituti di formazione maggiormente accreditati a livello nazionale, spesso coinvolto in eventi istituzionali di rilievo internazionale come la partecipazione a Casa Italia in occasione delle Olimpiadi di Pechino del 2008.

6 CASA DI RIPOSO "P. ARTUSI"

Tra i vincoli che Pellegrino Artusi pose all'Amministrazione comunale facendola erede pressochè universale dei suoi beni vi furono quelli di realizzare una biblioteca ed un ospizio di mendicizia. Da quest'ultimo discende, quanto meno nell'ottica solidaristica, la casa di riposo comunale Artusi, che sorge proprio di fronte a Casa Artusi e che conserva in giardino, ma rivolto verso chi lo costeggia dall'esterno, un busto del padre della cucina italiana.

1 CASA ARTUSI

Established in 2007, Casa Artusi is the first gastronomic cultural centre in Italy entirely dedicated to home-made cooking. Located within the block of the Chiesa dei Servi, Casa Artusi is aimed at all those, professionals or simple enthusiasts, who wish to deepen the culture and practice of home-made cooking through courses, meetings and cultural events. Casa Artusi is in fact at the same time a cooking school, a restaurant, a tavern, a wine shop, a museum and a place for events. In addition to being the seat of the civic library, which also includes a specialized library on gastronomy and Artusi's original library, surrounded by the furnishings of his Florentine home and further enriched by his archive (with the original texts of the first editions of the manual, the manuscript of autobiography and about 2000 letters which Artusi was the addressee).

2 SITE OF HIS BIRTH HOME

Pellegrino Artusi was born in 1820 in the family home - a small portico with two arches surmounted by an elegantly slender body that was detached from the alignment of the buildings alongside - which overlooked the main square of the town. Preserved almost intact until 1961, it was demolished that same year by the wish of its last owner. A plaque, we can still read, was placed there to testify the gratitude of the inhabitants of Forlimpopoli to the father of Italian home-made cooking also for his generosity shown towards people in difficulty.

3 THE MONUMENT

In 2008 the town of Forlimpopoli wanted to pay a further homage to its most illustrious citizen by erecting a monument to him at the gates of the town, moulded in bronze by the sculpture Mario Bertozzi of Forlimpopoli, which was inspired by the only existing photo (from 1909) of the author of Science in the Kitchen, giving it particular strength and solemnity. At the base of the monument the coats of arms of Forlimpopoli and Florence, symbolically reunite the two places where Artusi lived.

4 TOWN THEATRE "GIUSEPPE VERDI"

The theatre, a little gem of nineteenth-century architecture, obtained from what was once the party hall of the fortress at the time of the Ordelaffi, is linked to the figure of Artusi because here on the night of 25th January 1851 the Passatore's band laid the basis for one of its most famous shootings, of which the Artusi family were also victim. Such was the violence of the action that the Artusi family decided to leave the town and move to Florence. To remember that night's events, on the right wall of the stalls there is an epigraph by the poet Olindo Guerrini written on a memorial plaque.

5 THE HOTEL AND CATERING SCHOOL "P. ARTUSI"

The local Hotel and Catering school also dutifully named after Artusi, is based in the former Franciscan monastery of Santa Maria del Popolo. It is one of the most accredited training institutes nationwide, often involved in institutional events of international importance such as the participation in Casa Italia at the 2008 Beijing Olympics.

6 RETIREMENT HOME "P. ARTUSI"

Between the bonds Pellegrino Artusi placed at the Municipal Administration making them almost universal heir of his own properties there were also those to build a library and a hospice for begging. From the latter descends, at least from a solidarity perspective, the municipal retirement home Artusi, which is right in front of Casa Artusi and in the garden there is a bust of the father of Italian cuisine which stands facing outwards.

STRUTTURE RICETTIVE ACCOMMODATION FACILITIES

Hotel EDO

Via G. Mazzini, 10
tel. +39 0543 745175 / +39 348 8120450
www.hoteledo.net

Hotel GIANNINA

Via Emilia per Cesena, 1180
tel. +39 0543 741215
www.hotelgiannina.com

B&B LOCANDA ALLA MANO

Via della Repubblica, 16/B
tel. +39 0543 747108
+39 346 5792952
www.locandaallamano.it

CASA VACANZE DAL MAZARETA

Via Vittorio Veneto, 22
tel. +39 0543 1995656
www.romagnanb.com

RISTORANTI e PIZZERIE RESTAURANTS and PIZZERIE

Ristorante ANNA

Viale Matteotti, 13
tel. +39 0543 741330
+39 347 8147013
www.ristoranteanna.it

Ristorante CASA ARTUSI

Via A. Costa, 31
tel. +39 0543 748049
www.casartusi.it

Ristorante Pizzeria DOMUS

Via Enrico Fermi, 2
tel. +39 0543 740294

Ristorante FLAMBEH BOTTEGA E CUCINA

Piazza Garibaldi, 2
tel. +39 0543 544337

Ristorante GIANNINA

Via Emilia per Cesena, 1180
tel. +39 0543 741215
www.hotelgiannina.com

JUNMI SUSHI

Via A. Saffi 84/A
tel. +39 0543 091396

Ristorante LOCANDA ALLA MANO

Via della Repubblica, 16/B
tel. +39 0543 747108
www.locandaallamano.it

Ristorante Pizzeria IL MELOGRANO

Via del Castello, 27
tel. +39 0543 541974

Ristorante solo pesce LE NASSE

Via Roma, 32
tel. +39 0543 744177
www.ristorantelenasse.it

Ristorante NAT Riso e dintorni

Piazzale Aldo Moro, 4
tel. +39 0543 165 3728
natrisoedintorni.business.site

La presente mappa rientra nel
Progetto Turistico di Promozione Locale 2020

This map is part of the
Tourist Project for the Local Promotion 2020

