

Forlì e provincia

BILANCIO FINALE

Festa Artusiana Si pensa già alla prossima edizione

Nel 2020 si celebrerà anche il bicentenario della nascita del grande enogastronomo: si punta alle novità

FORLIMPOPOLI

Bilancio positivo e arrivederci al prossimo anno per la Festa Artusiana che ha chiuso i battenti domenica. «Siamo molto soddisfatti di questa edizione – afferma la sindaca di Forlimpopoli Milena Garavini – per l'alta qualità sia dell'offerta culturale che gastronomica, per l'ampia e soddisfatta partecipazione del pubblico, e ancor più per lo spirito che si è respirato in tutte le serate: all'insegna della convivialità, dello stare insieme, dell'accoglienza, in linea con il tema che quest'anno ha messo al centro la cucina domestica. Più che cullarci sugli allori siamo già proiettati all'edizione speciale del 2020 con l'importante traguardo del bicentenario della nascita di Artusi. Due sono gli elementi di novità sui quali vogliamo aprire fin d'ora una riflessione: un maggiore coinvolgimento dei forlimpopolesi, nello spirito originario della Festa; una valutazione a

tutto tondo sulle iniziative culturali in vista del prestigioso traguardo del bicentenario con un convegno di respiro internazionale».

Ultime iniziative

La giornata di domenica ha ospitato la premiazione dei migliori Nocini nell'iniziativa promossa da Ais Romagna, in collaborazione con il Comune di Forlimpopoli, Casa Artusi e l'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli. Noce d'oro per Oriana Amadori di Forlimpopoli, secondo posto e Noce d'Argento per Paolo Amati di Carpi, terzo per Angelo Spilateri di San Zaccaria (Ravenna). Migliore Nocino della Romagna è stato quello sempre di Oriana Amadori di Forlimpopoli. Curiosità: lo scorso anno il riconoscimento era stato conquistato dal figlio di Oriana, Alessandro Pasini. La Festa, nella serata di domenica, si è chiusa con un brindisi nei vari stand della manifestazione, in



particolare insieme ai "gemelli" di Villeneuve-Loubet, tra gli amministratori delle due cittadine: insieme hanno rinnovato il profondo legame di amicizia.

Beneficenza

Nella "Serata De Caplèt", iniziativa promossa dal Circolo Arci di Villa Rotta, sono stati cucinati circa un quintale fra cappelletti al ragù e tortelli burro e salvia. Grazie alle circa 300 persone che si sono fermate a degustare questi piatti, sono stati donati all'associazione Amici dell' Hospice altri 1.000 euro, in aggiunta ai 4.000 già donati in occasione dell'evento benefico Villa Rotta in Festa del 15 giugno. L'iniziativa è stata resa possibile non solo grazie all'impegno diretto di 12 volontari di Villa Rotta, che hanno gestito lo stand in piazza Garibaldi, ma anche per la generosità dei volontari di Borgo Sisa, che hanno realizzato tutta la pasta fresca nei giorni precedenti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In alto i volontari di Villa Rotta protagonisti della serata benefica dedicata ai cappelletti e, sopra, la premiazione dei migliori nocini

Campanile della chiesa da restaurare Due serate per raccogliere fondi

Domani e giovedì iniziative per proseguire i lavori della chiesa di Santa Maria dei Miracoli

GALEATA

Dopo il grande successo dell'edizione 2018, ritorna e raddoppia l'iniziativa di beneficenza per raccogliere fondi da destinare ai lavori di restauro dello storico campanile della chiesa di Santa Maria dei Miracoli, in località Pianetto di Galeata. L'evento copre, infatti ben due serate e si svolgerà nel suggestivo borgo di Pianetto, ricco di arte e storia. Si parte domani alle 17.30 coi giovani: apericena e Dj set con Fabio Comandini, Penzo e Methiu. La cena si svolgerà, invece, giovedì, alle 20. Di tutto rispetto il menù: si inizia con un aperitivo nel chiostro e con un antipasto a base di millefoglie di zucchini



Raccolta fondi per restaurare la chiesa di Pianetto

profumata all'olio di basilico. Si prosegue con un bis di primi: passatelli del campanile e lasagnetta estiva alle verdure. Non da meno è il secondo: una gustosa proposta a base di spalla di vitello all'ancienne e zucchine alla mentuccia. A suggellare la ricca

cena, un trionfo di dolci della tradizione: "mantovana", gelato alla mandorla, torta golosona e spiedino di frutta. Non mancheranno in tavola: pane, schiacciata, grissini, cracker, piadina nella lastra e un ottimo vino. Caffè e digestivi coroneranno il benefi-

co convivio. «Sono molto orgoglioso dei miei parrocchiani e della loro sensibilità per tutelare il nostro patrimonio culturale – commenta don Massimo Bonetti, parroco dell'unità pastorale centrale della Val Bidente –. Lo straordinario risultato dell'iniziativa dello scorso anno ha permesso di completare il primo stralcio dei lavori, finanziato in gran parte dai fondi dell'otto per mille alla Chiesa cattolica e dalla Fondazione della Cassa dei Risparmi di Forlì. Il primo stralcio ha riguardato l'interno del campanile e sarà inaugurato giovedì 11 luglio alle 19 alla presenza delle autorità. Ora i parrocchiani desiderano che l'opera di restauro venga ultimata anche con il secondo stralcio, e per questo si prodigano con un impegno davvero ammirevole». Prenotazioni per la cena al numero 333 7767868.

Malattie rare Meldola e Forlì i centri locali

FORLÌ

Nel Forlivese sono l'ospedale "Morgagni-Pierantoni" e l'Irccs di Meldola i centri di riferimento per le malattie rare. I due presidi sono indicati nella mappa online presentata di recente a Roma e realizzata dal team di www.doveecomemicro.it, portale di public reporting delle strutture sanitarie italiane, che dal 2013 rappresenta un punto di riferimento per la scelta della struttura sanitaria in cui curarsi. Oltre 9 mila le malattie rare per cui è stata creata una scheda con molte informazioni utili per orientare il paziente. Le strutture sanitarie che trattano almeno una malattia rara in Italia sono 155: il 55,5% è situato al Nord, il 20% al Centro e il 24,5% al Sud. I centri certificati Ern (Reti europee di riferimento), sono 66 e tra questi Forlì e Meldola rispettivamente per 390 e 109 malattie rare.