

FORLÌTODAY

Pizza alla pala, straccetti di maiale, tortelli alla lastra e vini: anche Confartigianato all'Artusiana

A inaugurare la kermesse sarà sabato il panificio Castellucci di Meldola, che consentirà di gustare la bontà della pizza alla pala

Redazione

21 giugno 2019 10:57



Nove offerte gastronomiche si alterneranno allo stand Confartigianato in Piazza Garibaldi, all'edizione 2019 dell'Artusiana. A inaugurare la kermesse sarà sabato il panificio Castellucci di Meldola, che consentirà di gustare la bontà della pizza alla pala, farcita con prodotti di stagione del territorio, assieme a un bicchiere di birra artigianale. Domenica, invece, protagonisti saranno gli straccetti di filetto di maiale con radicchio e restrizione di sangiovese e scaglie di grana, accompagnati da un bicchiere di rosso e dalla dolcezza di una mousse alla pesca e amaretto.

Lunedì un grande ritorno, anche quest'anno si potranno apprezzare i tortelli alle pesche preparati dalle insuperabili azdore dell'Associazione Culturale San Marten, di San Martino in Villafranca. Martedì, le ricette dell'Artusi saranno rivisitate in chiave scherzosa dallo chef dell'agriturismo La Minarda, con un debutto di rilievo: la bibita artusiana alla spina.

Mercoledì lo stand Confartigianato ospiterà Biancomangiare di Lorenza Righini con la degustazione di rotolini farciti e di tortelli alla lastra, da degustare con un calice di Sangiovese di Romagna. Una gamma di offerte che continuerà anche nelle serate successive e saprà soddisfare anche i palati più esigenti, mettendo in campo le eccellenze del territorio.

“Confartigianato ha scelto di prendere parte anche quest'anno alla festa Artusiana nella convinzione che porre l'accento sull'enogastronomia del territorio, promuovendo la qualità dell'offerta, funga da traino per promuovere l'intera offerta turistica del forlivese - afferma il segretario dell'Associazione forlivese, Marco Valenti -. Viviamo in un territorio ricco di opportunità, dalla costa all'Appennino, sono moltissimi i luoghi ancora poco conosciuti. Termalismo, cammini, anche dedicati alla spiritualità, bellezze paesaggistiche e architettoniche rendono il comprensorio meritevole di ben più di una visita. Coniugare enogastronomia e turismo è sicuramente una strategia vincente”.

Potrebbe interessarti