

Calendario estivo itinerari guidati di Amphora

Giugno

- Domenica 21** Forlimpopoli, PasseggiarGustando
Visita e degustazioni attraverso la città
- Lunedì 22** Forlimpopoli, conservare il cibo nell'antichità
- Martedì 23** Forlimpopoli, conservare il cibo nell'antichità
- Mercoledì 24** Forlimpopoli, inaugurazione mostra diffusa
Conservare il cibo da Columella ad Artusi
- Giovedì 25** Forlimpopoli, conservare il cibo nell'antichità
- Venerdì 26** Forlimpopoli, conservare il cibo nell'antichità
- Sabato 27** Forlimpopoli, PasseggiarGustando
Visita e degustazioni attraverso la città
- Domenica 28** Conservare il formaggio a Sogliano al Rubicone
- Martedì 30** Predappio. A un passo dal contemporaneo

Luglio

- Mercoledì 1** Conservare il cibo a Santarcangelo di Romagna
- Domenica 12** Cervia: la città del sale
- Martedì 14** Forlì dopo Caterina, le dimore signorili
- Giovedì 16** Forlì, la chiesa del Carmine
- Lunedì 20** Forlì, il santuario di Fornò
- Martedì 21** Predappio Alta. Vivere nel borgo
- Lunedì 27** Conservare il cibo a Cusercoli
- Martedì 28** Forlì, La città al tempo di Caterina (I)

Agosto

- Lunedì 3** Forlì, Caterina Sforza a Forlì (I)
- Giovedì 6** Fiumana a 360°
- Venerdì 7** Conservare il cibo a Mondaino
- Mercoledì 12** Conservare il cibo a Santarcangelo di Romagna
- Martedì 19** Conservare il grano a S. Giovanni in Marignano
- Lunedì 24** Forlì, Caterina Sforza a Forlì (II)
- Mercoledì 26** Forlì, La città al tempo di Caterina (II)
- Venerdì 28** Bertinoro, La notte nel medioevo

Settembre

- Martedì 1** Forlì, Caterina e la sua Rocca
- Mercoledì 2** Forlì, Caterina e la sua Rocca
- Giovedì 3** Conservare il cibo a Forlimpopoli
- Martedì 8** Forlì, il santuario di Fornò
- Giovedì 10** Forlì dopo Caterina, le dimore signorili
- Venerdì 11** Forlimpopoli nel Rinascimento
- Sabato 26** San Mauro Pascoli,
conservare il grano a Villa Torlonia

Per maggiori informazioni

www.coopamphora.it

In collaborazione con:



TURISMO E COMMERCIO
Forlì-Cesena

Con il contributo di:



Per maggiori informazioni

Amphora
Via E. Dandolo, 18A
47121 Forlì FC
Tel. 333 7204218
e-mail: cooperativa.amphora@yahoo.it
www.conservareilcibo.it
www.coopamphora.it

www.conservareilcibo.it

Amphora Conservare il cibo da Columella ad Artusi

I luoghi della conservazione...



...in Romagna

- **Itinerari guidati**
dal 24 giugno al 26 settembre
- **Mostra espositiva**
Castello di Cusercoli (FC)
dal 3 ottobre 2009 al 6 gennaio 2010

Conservare il cibo da Columella ad Artusi. I luoghi della conservazione

Cantine, fosse da grano, grotte, conserve, neviere sono state costruite ed utilizzate in gran numero in tutta la Romagna, dall'antichità fino al XIX secolo.

Tali strutture sono al centro della mostra dal titolo Conservare il cibo da Columella ad Artusi. I luoghi della conservazione, un interessante percorso alla scoperta di tecniche di conservazione che, utilizzate al tempo di Columella, risultano ancora efficaci ai tempi di Pellegrino Artusi e in alcuni casi anche oggi.

La mostra prevede una parte diffusa sul territorio romagnolo il cui percorso di visite viene presentato di seguito, e una sede espositiva vera e propria nel castello di Cusercoli (Comune di Civitella di Romagna - FC) che aprirà il 3 ottobre 2009 e resterà visibile fino al 6 gennaio 2010.



Per informazioni

www.conservareilcibo.it

www.conservareilcibo.it



Lunedì 22 giugno
 Museo Archeologico ore 21:30
Forlimpopoli FC

Conservare il cibo nell'antichità: visita guidata al museo con particolare attenzione a metodi e luoghi per la conservazione del cibo (euro 3,00 a persona)



Martedì 23 giugno
 Museo Archeologico ore 21:30
Forlimpopoli FC

Conservare il cibo nell'antichità: visita guidata al museo con particolare attenzione a metodi e luoghi per la conservazione del cibo (euro 3,00 a persona)



Mercoledì 24 giugno
 Chiesa dei Servi - Casa Artusi ore 20:30
Forlimpopoli FC

Inaugurazione mostra diffusa Conservare il cibo da Columella ad Artusi. I luoghi della conservazione in Romagna

Paolo Zoffoli (Sindaco di Forlimpopoli); Laila Tentoni (Vice Presidente Casa Artusi); Chiara Guarnieri (Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia Romagna); Emilio Roberto Agostinelli (Soprintendenza per i Beni Architettonici e Paesaggistici per le Province di Ravenna, Ferrara, Forlì-Cesena, Rimini); **Fabrizio Ago** (ICOM); Barbara Vernia (Amphora); Giovanni Felice (Comune di Civitella di Romagna); Matteo Bondi (Amphora, Associazione Giovani Cooperatori); Maria Giuseppina Muzzarelli (Vice Presidente Regione Emilia-Romagna).

Alla fine degli interventi, con Carlotta Bendi visiteremo la conserva presente all'interno del Museo Civico Archeologico "T. Aldini" e potremo gustare alcuni dei prodotti del territorio realizzati e conservati secondo sistemi tradizionali, prodotti da cooperative aderenti a Confcooperative Forlì-Cesena.



Giovedì 25 giugno
 Museo Archeologico ore 21:30
Forlimpopoli FC

Conservare il cibo nell'antichità: visita guidata al museo con particolare attenzione a metodi e luoghi per la conservazione del cibo (euro 3,00 a persona)



Venerdì 26 giugno
 Museo Archeologico ore 21:30
Forlimpopoli FC

Conservare il cibo nell'antichità: visita guidata al museo con particolare attenzione a metodi e luoghi per la conservazione del cibo (euro 3,00 a persona)



Domenica 28 giugno
 ore 18
Sogliano al Rubicone FC

Gli ori di Sogliano: visita gratuita ai luoghi di conservazione del famoso formaggio. La visita è inserita all'interno del programma della manifestazione.

Voce: Cecilia Milantoni
Ritrovo: Biblioteca - Palazzo Marcosanti



Mercoledì 1 luglio
 ore 20:45
Santarcangelo di Romagna RN

Conservare il cibo a Santarcangelo: visita guidata su prenotazione al centro storico e alle grotte (euro 3,00 a persona).

Organizzata dalla Pro Loco 0541-624270
Ritrovo: Arco in p.za Ganganelli



Domenica 12 luglio
 ore 20:45
Cervia RA

La città del sale: visita gratuita al centro storico e al museo del sale.

Voce: Cesare Melandri
Ritrovo: Museo del Sale, Magazzino del Sale Torre



Lunedì 27 luglio
 ore 20:45
Cusercoli FC

Conservare il cibo a Cusercoli: visita gratuita al borgo e al castello di Cusercoli.

Voce: Stefano Mini
Ritrovo: Ingresso del castello



Venerdì 7 agosto
 ore 20:45
Mondaino RN

Conservare il cibo a Mondaino: visita gratuita alla conserva e al centro del paese.

Voce: Mirko Traversari
Ritrovo: piazza Maggiore



Mercoledì 12 agosto
 ore 20:45
Santarcangelo di Romagna RN

Conservare il cibo a Santarcangelo: visita guidata su prenotazione al centro storico e alle grotte (euro 3,00 a persona).

Organizzata dalla Pro Loco 0541-624270
Ritrovo: Arco in p.za Manganelli



Mercoledì 19 agosto
 ore 20:45
San Giovanni in Marignano RN

Conservare il grano a S. Giovanni: visita gratuita al centro del paese e alle fosse da grano.

Voce: Mirko Traversari
Ritrovo: Torre (piazza Silvagni)



Giovedì 3 settembre
 ore 20:45
Forlimpopoli FC

Conservare il cibo a Forlimpopoli: visita gratuita al sistema di conserve delle beccherie di Forlimpopoli e alla rocca che le ospita.

Voce: Carlotta Bendi
Ritrovo: Museo Archeologico "T. Aldini"



Sabato 26 settembre
 Villa Torlonia ore 16
San Mauro Pascoli FC

Conservare il cibo a villa Torlonia: la costruzione, la storia, la nevia e le fosse da grano (visita gratuita).

Voce: Chiara Bianchi e Giorgio Zicchetti
Ritrovo: Villa Torlonia



SOPRINTENDENZA PER I BENI ARCHEOLOGICI DELL'EMILIA ROMAGNA



MINISTERO PER I BENI E LE ATTIVITÀ CULTURALI



Soprintendenza Archeologica Napoli e Pompei

Castello di Cusercoli (Civitella di Romagna FC)

Mostra

**Conservare il cibo da Columella ad Artusi.
 I luoghi della conservazione**

3 ottobre 2009 – 6 gennaio 2010
 sabato e domenica dalle 10 alle 18:30

Inaugurazione sabato 3 ottobre ore 16

Biglietti

Intero euro 3,00
 Ridotto euro 2,00

Per tutte le informazioni sulle convenzioni
www.conservareilcibo.it

Segreteria organizzativa

Amphora
 via E. Dandolo, 18A
 47121 Forlì (FC)
 Tel/Fax 0543 540196
 Cell.: 333 7204218

e-mail: cooperativa.amphora@yahoo.it
 Sito: www.coopamphora.it

*Il presente pieghevole dà diritto
 all'ingresso ridotto per due persone.*

Ad alcune visite saranno abbinati presentazioni con assaggi di prodotti del territorio. Per tutti i dettagli www.conservareilcibo.it

I programmi potrebbero subire variazioni. Ne daremo notizia sui giornali locali. Potrete tenervi informati anche attraverso la nostra newsletter a cui ci si iscrive tramite i siti:

www.conservareilcibo.it e
www.coopamphora.it
 o scrivendo a: cooperativa.amphora@yahoo.it