

Rimini - Palazzo del Podestà
18 - 26 novembre 2006

Confartigianato
Rimini

Artigian Gusto

i colori dei sapori e mangiari riminesi
MOSTRA D'ARTE DI PITTORI RIMINESI CONTEMPORANEI

PROGRAMMA incontri convegni e degustazioni

SABATO 18 novembre / ORE 16

- **Inaugurazione** della mostra alla presenza delle **massime autorità**.
- **Conferenza di presentazione del Pittore settecentesco Nicola Levoli**, e della mostra virtuale delle sue opere.
Relatori: Enzo Pruccoli e la storica dell'arte Dott.ssa Michela Cesarini,
Degustazione: Pesce azzurro, piadina e sangiovese in collaborazione al Consorzio Linea azzurra

DOMENICA 19 novembre / ORE 16

- **"La Cucina riminese - tra terra e mare"**
Conversazione con gli autori del volume Michele Marziani e Piero Meldini.
Intervengono: Roberto Giorgetti, che ha reintrodotto la polenta con le vongole nei menù riminesi e l'Editore Massimo Panozzo.
Degustazione: Polenta con le vongole

LUNEDI' 20 novembre / ORE 15.30

- Convegno ristoratori **"Il punto sulla ristorazione riminese: fra tradizione gastronomica e tendenze evolutive"** a cura della Confesercenti provinciale di Rimini.
- Relazione introduttiva del Direttore del Centro Studi Turistici di Firenze, dott. Alessandro Tortelli.
- Consegna degli attestati ai ristoratori che partecipano all'iniziativa "I Menù della Tradizione Riminese".
Sarà presente il giornalista e scrittore Michele Marziani.
Degustazione: Maltagliati coi fagioli

MARTEDI' 21 novembre / ORE 16

- **Cibo salutare "Dieta mediterranea e salute"** a cura del SIAN - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Dipartimento di Sanità Pubblica **Ausl Rimini**
Degustazione: Tutti i tipi di pizza, a cura di **RIMINIPIZZA**

MERCOLEDI' 22 novembre / ORE 16

"Bianco, Rosso e chinato! l'aperitivo e la sua evoluzione dagli anni 50 ad oggi nei pubblici esercizi di Rimini e Provincia".

- Convegno organizzato da Fipe-Confcommercio di Rimini, con "attori ed artisti" della somministrazione. Simulazione, preparazione, degustazione.
Relatori: storici locali, barman, esperti del settore pubblici esercizi, rappresentanti della Fipe Nazionale e Provinciale.
Moderatore: Gianfranco Simonetti, Presidente Fipe-Comunale.
Programma: Giornata a tema dedicata all'aperitivo In tutte le sue "sfaccettature".

Degustazione: E' prevista una degustazione "storica" dei vari tipi di aperitivi in voga dagli anni '50 ad oggi, accompagnata da "stuzzicherie" e "finger food".

GIOVEDI' 23 novembre / ORE 16

"Alla ricerca dei sapori perduti"

- Convegno a cura dell'Accademia Italiana della Cucina - Delegazione di Rimini
Relatori:
- Introduzione: Fernando Santucci
- Roberto Giorgetti: "Abbiamo ritrovato il gallo romagnolo"
- Marco Amati: "L'Olio delle nostre colline"
- Enrico Santini: Anche Rimini ha riscoperto un Santo... "Il Sangiovese"
- Conclusioni: Roberto Valducci, delegato per Rimini dell'Accademia Italiana della Cucina.
Degustazione: Pane, piada, formaggi, bruschette e salumi.

VENERDI' 24 novembre / ORE 16

"Incontro dedicato al dialetto riminese"

- Guido Lucchini ed altri poeti dialettali, recitano le loro poesie dedicate ai sapori e mangiari riminesi, accompagnati dalla chitarra di Massimo Modula.
Degustazione: I prodotti della panificazione dolci e salati. Caldarroste e cagnina.

SABATO 25 novembre / ORE 16

"Musica al caffè"

Cabarè: Concerto del gruppo **"VOCI"**

Degustazione: Caffè. Pasticceria e gelato.

DOMENICA 26 novembre / ORE 10

visita guidata al Museo della Città con degustazione di pizza e prodotti da forno.

ORE 17 - Incontro con gli artisti
Brindisi di commiato

ORARI DELLA MOSTRA
Feriali 15.30 - 19.00
Festivi 10.00 - 12.00
15.30 - 19.00

Il coordinamento per l'organizzazione delle **degustazioni** è affidato a Gaetano Callà.

Il programma è soggetto a variazioni ed aggiornamenti