



## ELENCO PREMIO ARTUSI

***Dalla 1<sup>a</sup> edizione della Festa Artusiana (1997) si sono assegnati 2 Premi Artusi, l'uno ad uno chef di fama internazionale e l'altro ad un uomo di cultura che abbia contribuito alla riflessione sui rapporti fra l'uomo e il cibo.***

### **FESTA ARTUSIANA 1997 – 1<sup>a</sup> edizione**

*Ermanno Olmi*

(Perchè la sua opera è da sempre fortemente radicata alla terra, non intesa come luogo di idilli ma come fenomeno umano: il sentimento della terra e il rapporto completo che l'uomo instaura con essa attraverso la naturale mediazione del cibo, un cibo che assume appieno valenze di significato religioso, creaturale.)

*Juan Mari Arzak*

(Per avere disegnato il carattere contemporaneo della terra basca e dei suoi orgogliosi abitanti con l'arte geniale della cucina, attraverso l'esame attento dei venti nuovi e delle nuove forze positive di un mondo più curioso e più sensibile alle diversità.)

### **FESTA ARTUSIANA 1998 – 2<sup>a</sup> edizione**

*Cardinale Ersilio Tonini*

(Per la sua attività e il suo impegno affinché l'agonia di un popolo, quello degli Indios Yanomami dello Stato brasiliano di Romagna, in Amazzonia, sconvolto dalla siccità, dagli incendi, dalla malaria e dalla fame, non anticipi la fine di una civiltà, la nostra: perchè lo sviluppo delle popolazioni non può prescindere dal rispetto dei diritti e delle dignità dell'uomo.)

*Gualtiero Marchesi*

(Per avere elaborato una cucina creativa, fantasiosa, fresca, leggera, essenziale, solare, raffinata che presta estrema attenzione ai prodotti, ai sistemi di cottura, alla dietologia, all'evoluzione del gusto. Con la sua opera ha svolto un fondamentale ruolo di catalizzatore e stimolo nella innovazione e modernizzazione della ristorazione italiana.)



### **FESTA ARTUSIANA 1999 – 3<sup>a</sup> edizione**

*Padri Comboniani della Missione di Gangrial*

(Per l'impegno quotidiano di cura, di educazione, di assistenza in mezzo ai profughi ed ai senza-niente di una delle zone più povere dell'Africa nera, il Sud-Sudan, dove il fenomeno dei bambini morti per la carestia e la malnutrizione è drammaticamente alto.)

*Jacques Chibois*

(Perchè, innovatore della ristorazione francese, ha elaborato una cucina creativa, estrosa, autenticamente raffinata ed essenziale, nel rispetto della tradizione e dei prodotti della Provenza.)

### **FESTA ARTUSIANA 2000 – 4<sup>a</sup> edizione**

*Miloud Oukily*

(Per lo straordinario impegno, il coraggio, l'intelligenza, la creatività con cui ha condotto una importante battaglia a favore dell'infanzia abbandonata nella società rumena, restituendo dignità e speranza nel futuro a centinaia di ragazzi che conoscevano solo sofferenza e solitudine.)

*Alice Waters*

(Per la passione, il coraggio, la fantasia e competenza con cui ha operato da oltre 25 anni nel campo della cucina, contribuendo anche a modificare il costume alimentare del suo paese e per l'impegno nella causa di sostegno all'agricoltura, quale futuro possibile ed ecologicamente corretto.)

### **FESTA ARTUSIANA 2001 – 5<sup>a</sup> edizione**

*Muhammad Yunus*

(Per aver realizzato un progetto di autentica lotta alla povertà che, affrancato da ogni logica di elemosina e dipendenza, ha realmente contribuito, con l'istituzione del microcredito senza garanzia, a ridurre la miseria e l'indigenza del Bangladesh. L'istituzione di Grameen ha consentito a centinaia di migliaia di persone, in maggioranza donne, di affrancarsi dalla povertà e di ritrovare speranza nel proprio destino.)



*Renato Gualandi*

(Per aver saputo – in una lunga e singolare vicenda umana e professionale, ricca di trofei ed imprese memorabili – interpretare con rigore filologico, ma contemporaneamente con un'impronta personale sia la cucina della sua terra, quella bolognese, sia quella di altri tempi ed altri territori, realizzando sempre una cucina geniale, che non conosce confini di tempo e di spazio: una gastronomia d'autore.)

#### **FESTA ARTUSIANA 2002 – 6<sup>a</sup> edizione**

*Alberto Cairo*

(Per la preziosa e incessante attività che da anni svolge – con coraggio e abnegazione – nei Centri Ortopedici della Croce Rossa Internazionale in Afganistan, impegnandosi a favore di mutilati e invalidi. Il suo impegno non solo compie il miracolo di “restituire” gambe e braccia a chi le ha perse, ma offre loro la possibilità di riscattarsi dalla miseria e recuperare un ruolo dignitoso nella società, attraverso il microcredito ed i progetti di reinserimento sociale, di formazione professionale e scolastica.)

*Eckart Witzigmann*

(Per aver dato una svolta fondamentale alla tradizione gastronomica tedesca interpretando in modo straordinario e personalissimo la cucina dei grandi Maestri. Una miscela di sapere e talento, fantasia geniale e professionalità hanno portato ad una cucina di grande pregio che mette al primo posto il prodotto, per cui Witzigmann conduce da sempre battaglie a difesa degli standard di qualità. Una grande firma della cucina mondiale, a cui ben si addice il titolo di “cuoco del secolo”).

#### **FESTA ARTUSIANA 2003 – 7<sup>a</sup> edizione**

*Vandana Shiva*

(Per l'impegno con cui da anni si batte a favore dell'ambiente e a difesa delle colture locali e della biodiversità. Molto prima che la globalizzazione diventasse un tema fondamentale per l'intera comunità mondiale, ha capito la necessità e l'urgenza di affrontare questioni scottanti come lo sviluppo sostenibile, la sicurezza alimentare, lo squilibrio fra il nord e il sud del mondo.)

*Fabio Picchi*

(Per aver saputo creare una vera e propria filosofia gastronomica rimanendo fedele ad alcuni principi all'apparenza semplicissimi, ma assai difficili da rispettare: amore per l'essenzialità dei piatti della tradizione, la riscoperta di prodotti tipici ormai in via d'estinzione; l'esaltazione di sapori in parte dimenticati; la scelta di prodotti di grandissima qualità. Norme che sembrano uscite dalla penna di



Pellegrino Artusi e che hanno ispirato una cucina personalissima, in cui i piatti della tradizione vengono sapientemente rivisitati dalla sua sensibilità e maestria.)

### **FESTA ARTUSIANA 2004 – 8<sup>a</sup> edizione**

*Riccardo Petrella*

(Per il suo grande impegno sociale nel tentare di risolvere uno dei problemi più grandi del mondo: la gestione dell'acqua potabile, l'”oro blu” del nuovo millennio, ancora non accessibile a più di due miliardi di persone. Il Premio in denaro viene destinato al Comitato Italiano per il Contratto Mondiale dell'Acqua.)

*Unione ristoranti del buon ricordo*

(Per i 40 anni di impegno, lavoro e professionalità nella valorizzazione della cucina di qualità nelle sue tante espressioni che caratterizzano il panorama culturale ed enogastronomico italiano.)

### **FESTA ARTUSIANA 2005 – 9<sup>a</sup> edizione**

*Eduardo Galeano*

(Per la sua tenace battaglia contro la globalizzazione, portata avanti anche evidenziando, con la sua sferzante verve narrativa, le conseguenze negative del capitalismo sfrenato come strumento di oppressione sui paesi più poveri del mondo.)

*Pietro Leemann*

(Per avere proposto una filosofia alimentare dove la natura viene accolta e rispettata in preparazioni che lasciano sempre trasparire la sua essenza, nel colore, nel gusto, nella consistenza, nell'arte della disposizione nel piatto. Una cucina che nutre non solo il corpo, ma anche la mente e lo spirito.)

### **FESTA ARTUSIANA 2006 – 10<sup>a</sup> edizione**

*Julitte Diagne Cisse*

(Per l'impegno sociale che nel corso degli anni l'ha portata ad occuparsi nei Paesi Diola, tra le altre cose, del cibo: migliorare le condizioni di vita significa migliorare l'alimentazione. Da qui la lotta contro la salinizzazione delle risaie coltivabili, con il sistema delle dighe antisale; la rete degli orti di villaggio



autogestiti dai Groupements femminili, per arricchire ed integrare la dieta della famiglia con frutta ed ortaggi freschi, senza alcun trattamento chimico e la creazione di una struttura, la Mutuelle di credito e risparmio, che permetta alle contadine di accedere a piccoli prestiti a condizioni eque, per sostenere la microimprenditorialità femminile.)

*Moshe Basson*

(Per avere sviluppato una profonda attenzione per i sapori, i profumi, gli ingredienti della più antica tradizione ebraica, realizzando numerose ricette descritte nelle pagine della Bibbia, fino ad essere definito „archeologo del cibo“.)

#### **FESTA ARTUSIANA 2007 – 11<sup>a</sup> edizione**

---

*Comitato per la lotta contro la fame nel mondo di Forlì*

(Per aver scelto di mettersi dalla parte degli ultimi della terra e per aver portato avanti progetti importanti di cura e sostegno affiancando chi – come Annalena Tonelli – si è impegnato e si impegna in prima linea, nei Paesi più poveri, per aiutare le popolazioni che non riescono a soddisfare neppure i bisogni più elementari, come il cibo.)

*Gino Angelini*

(Per aver dimostrato con successo che l’innovazione in cucina può passare attraverso il recupero dei sapori, degli ingredienti, delle preparazioni più semplici e autentiche. È diventato portabandiera della nostra gastronomia nel mondo, insegnando agli americani a riconoscere e ad apprezzare il vero gusto della tradizione italiana, esaltata dalla qualità delle materie prime.)

***Nel 2007, l’anno di apertura di Casa Artusi, il centro di cultura dedicato alla cucina domestica, si è assegnato l’ultimo Premio ad uno chef e dal 2008 la Città di Forlimpopoli ha mantenuto il Premio Artusi ad un personaggio di fama internazionale che, a qualsiasi titolo, abbia contribuito alla riflessione e diffusione della cultura del cibo.***



### **FESTA ARTUSIANA 2008 – 12<sup>a</sup> edizione**

---

*Wendell Berry*

(Per l'amore ed il rispetto della terra, l'idea di futuro per un'economia alimentare sostenibile, la coerenza di vita e di pensiero che scaturiscono dal suo operare come contadino e come scrittore.)

### **FESTA ARTUSIANA 2009 – 13<sup>a</sup> edizione**

---

*Serge Latouche*

(Per il sostegno da sempre dimostrato ad una “allegria decrescita”: la riduzione dei consumi superflui, stili di vita rispettosi dell'ambiente, con meno merci viaggianti, più beni a filiera corta e il riciclo integrato dei rifiuti, concetti su cui la Città di Forlimpopoli, nell'ambito gaudente della Festa Artusiana, ha sempre riflettuto con continui approfondimenti e analisi.)

### **FESTA ARTUSIANA 2010 – 14<sup>a</sup> edizione**

---

*Don Luigi Ciotti*

(e con lui all'intera Associazione “Libera”, per l'impegno concreto e tangibile che dà vita ai prodotti a marchio Libera Terra, coltivati sui terreni confiscati alle mafie. Un segno forte di speranza e di ottimismo, in grado di trasformare le ingiustizie in terreno fertile per la costruzione di un mondo più giusto e quindi più "bello e buono". E l'Artusi stesso insegna: “Amo il bello e il buono ovunque si trovino”.)

### **FESTA ARTUSIANA 2011 – 15<sup>a</sup> edizione**

---

*Oscar Farinetti*

(Perchè ha saputo applicare al business un sistema di valori, dando così vista ad Eataly, il primo supermercato al mondo dedicato interamente ai cibi di alta qualità. Il progetto, per cui è stato definito “mercante di utopie”, ha riscosso un gran successo, a testimonianza anche della vitalità del "made in Italy".)



### **FESTA ARTUSIANA 2012 – 16<sup>a</sup> edizione**

---

*Andrea Segré*

(Per l'impegno a favore di un tema estremamente caro a Forlimpopoli, Città Artusiana: la lotta allo spreco mediante meccanismi - come il 'Last Minute' - che conduce alla promozione di un consumo consapevole e anche al sostegno di un modello economicamente ed eticamente sostenibile.)

### **FESTA ARTUSIANA 2013 – 17<sup>a</sup> edizione**

---

*Mary Ann Esposito*

(Per la straordinaria opera di diffusione della cucina italiana negli Stati Uniti d'America. Sia attraverso la produzione televisiva sia attraverso le numerose pubblicazioni il suo lavoro è volto al recupero della migliore tradizione territoriale e alla valorizzazione della cucina domestica, al cuore della mission di Casa Artusi.)

### **FESTA ARTUSIANA 2014 – 18<sup>a</sup> edizione**

---

*Padre Enzo Bianchi*

(Perchè la cultura del cibo ha trovato in lui un interprete nella duplice prospettiva del rispetto per il lavoro che l'uomo impiega a procurarlo e prepararlo, nonché della commensalità e della condivisione come dimensione specifica del gesto alimentare. Tali valori, propri anche del messaggio artusiano, sono importanti da sottolineare in un momento in cui il tema del cibo sembra talora imboccare la deriva dello star-system e dello spettacolo fine a se stesso.)

### **FESTA ARTUSIANA 2015 – 19<sup>a</sup> edizione**

---

*Alberto Alessi*

(Perchè rinnovando il lavoro artigianale e tradizionale dell'azienda, senza mai rinunciare alla propria singolarità e alla cultura del cibo, ha compiuto un lavoro originale e fortemente innovativo che rappresenta una delle più belle esperienze del Made in Italy nel mondo. Il premio Artusi va a lui e alla sua storia familiare e industriale, che hanno guidato il design italiano legato alla cucina.)



## **FESTA ARTUSIANA 2016 – 20<sup>a</sup> edizione**

*Carlo Petrini*

(Per l'impegno titanico svolto con coerenza ed efficacia a favore della difesa delle colture in via d'estinzione e della biodiversità che l'ha condotto, fra l'altro, a fondare Slow Food, la prima università di Scienze gastronomiche e la rete mondiale di contadini di Terra Madre.)

*Paul Bocuse*

(Grande innovatore della cucina francese che, grazie a una lunga e prestigiosa carriera, ne resterà punto di riferimento imprescindibile nel mondo.)