



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

DIPARTIMENTO
DI INTERPRETAZIONE
E TRADUZIONE

Creare e modificare contenuti su Wikipedia: le pagine della gastronomia romagnola

Voce [Discussione](#) [Leggi](#) [Modifica](#) [Modifica wikitesto](#) [Cronologia](#) ★ [Strumenti](#)

[G](#) [C](#) [↻](#) [📷](#) [📄](#) [🔗](#) [✎](#) > [Avanzate](#) > [Caratteri speciali](#) > [Aiuto](#) [🔄](#) [Anteprima](#) [✎](#)

```
{{Gastronomia
|nome = Curzùl
|altri nomi = strigotti
|immagine = Curzul piatto.jpg
|didascalia =
|IPA =
|paese = Italia
|regione =
|zona = Province di Ravenna e Forlì
|regione2 =
|settore = paste fresche e prodotti della panetteria, della
biscotteria, della pasticceria e della confetteria
|categoria = primo
|riconoscimento = PAT
}}
```

I **curzùl** o **strigotti** (in romagnolo: *curzùl* o *stringot*) sono un tipo di [pasta all'uovo](#) realizzato a mano, di sezione [quadrata](#), simile agli [spaghetti alla chitarra](#). Sono tradizionali delle province di [Forlì-Cesena](#) ^[1] e [Ravenna](#)^[2].

Curzùl	
Origini	
Altri nomi	strigotti
Luogo d'origine	 Italia

Anna Zingaro (DIT): presentazione del progetto GIARA
(Gastronomia e Intelligenza Artificiale per una Romagna Accogliente)
e workshop su come creare contenuti efficaci

Introduce: Alberto Barrón-Cedeño

18 giugno 2025
dalle 15.00 alle 16.30
Lab16, DITLab
Via Lombardini, 5 – Forlì

[Link all'aula virtuale](#)

Contatti: anna.zingaro2@unibo.it
a.barron@unibo.it