

Altamarca Turismo

Con il contributo di
Comunità Europea
Regione Marche
Provincia di Pesaro e Urbino
Gal Flaminia-Cesano srl
Comunità Montana del Catria e Cesano
Sistema Turistico Locale - Marcabella

Con il patrocinio di
Comunità Montana del Metauro

In collaborazione con
Sant'Andrea di Suasa - Mondavio -
Associazione Pro Suasa M.C.L.

Comune di Cartoceto
Comune di Fano
Comune di Fratte Rosa
Comune di Frontone
Comune di Mondavio
Comune di Monte Porzio
Comune di Pergola
Comune di Saltara
Comune di San Lorenzo in Campo
Comune di Serra Sant'Abbondio

Accademia Italiana della Cucina
Arribatour
Box Marche
Confesercenti
Corte Marchigiana

DexM Laborati
Ditta G.R.
Editoriale Campi
Enohobby
Isma Color
Max Associati
Museo delle Terre Marchigiane
Olea
Slow Food - Condotta di Cagli
Spallacci Pianta
SuinMarche
Tecnostampa

Ditta G.R. s.r.l.
CANTIERI ELETTRICI & C.

RENAL
RENOVATION TECHNOLOGY

Impresa Edile
di Di Cecco Pietro & Stefano Snc
Via Pianaccio, 38

C. M. S. s.n.c.
di CARBONARI & SABBATINI

VETROLEGNO DI PRINGIPI S.
Montaggio vetri
Restauro infissi
San Michele al Fiume (PU)
Tel. e Fax: 0721979114

IL CHIOSCO DEL FURIBONDO
di Marchionni P. & D. Snc
Loc. Pianaccio, S.P. 424 Km. 19+234

Macallaria
Impresa Edile
SERFILIPPI RENZO
Tel. 0721.979116

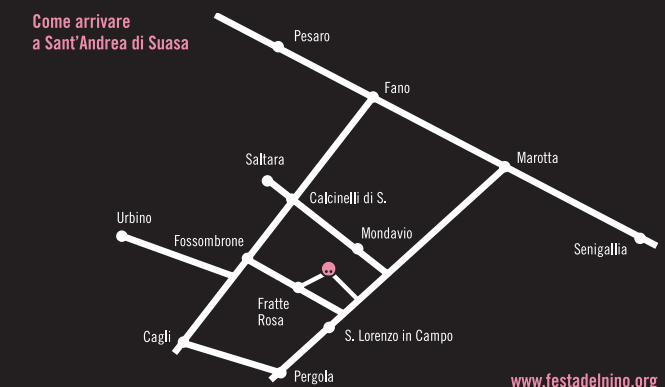
Fattoria Laila
Bovini - Porcini - Asciutti
Tel. Fax 0721.979114

Ditta ADRIANI ANGELO
Lavorazione in Ferro in Cemento

Castel Suasa
Impresa Edile
SPALLACCI PIANTE
Produzione Piante, Viti, Ulmi e Cipressi
Impiantazione e Manutenzione Verde
Via S. Maria, 13/A - Tel/Fax 0721.97586

BAMBU SUASA
Fantasie d'arredate - Mobili in bambù
Via S. Maria, 13/A - Tel/Fax 0721.97586

RTINEFFISI Snc
SERRAMENTI IN ALLUMINIO



FESTA DEL NINO 2006 CALENDARIO APPUNTAMENTI*

GIORNO	LOCALITÀ	TITOLO
Venerdì 11 novembre 2005	Mondavio	IL NINO A SAN MARTINO
Domenica 13 novembre 2005	Cartoceto	IL NINO ED IL SUO RIVALE DI CONDIMENTO
Domenica 20 novembre 2005	Frontone	IL NINO ACCADEMICO (DI CUCINA)
Venerdì 2 dicembre 2005	Saltara	NOZZE DEL PORCO CON LA BOTTE
Domenica 18 dicembre 2005	Saltara - Calcicelli	IL NINO DI NATALE
Martedì 27 dicembre 2005	Sant'Andrea di Suasa / Mondavio	LA TOMBOLA DEL NINO
Sabato 14 gennaio 2006	Sant'Andrea di Suasa	LA FESTA DEL NINO
Domenica 15 gennaio 2006	Sant'Andrea di Suasa	LA FESTA DEL NINO
Domenica 22 gennaio 2006	Fratte Rosa	IL NINO AD ARTE
Sabato 28 gennaio 2006	Pergola	IL NINO LETTERARIO
Sabato 4 febbraio 2006	Monte Porzio	IL NINO E BASTA: ISTRUZIONI PER L'USO
Sabato 11 febbraio 2006	Fano	IL NINO GIORNALISTA: I CRONISTI DELLA GOLA
Giovedì 23 febbraio 2006	San Lorenzo in Campo	IL NINO A CARNEVALE
Domenica 5 marzo 2006	Serra Sant'Abbondio	LA MORTE (APPARENTE) DEL NINO

*il programma potrà subire delle variazioni

Per informazioni
Segreteria Organizzativa
Senzatempo Snc - Via Pandolfo III Malatesta, 4
61032 Fano (PU)
Tel/Fax +39 0721 805099
www.festadelnino.org
info@festadelnino.org

Io Nino è un marchio d'area culturale, un progetto nato con l'intento di conoscere e preservare alcuni aspetti distintivi di un'area geografica delimitata da abitudini, costumi e tradizioni. Io Nino sollecita la ricerca e il rapporto con la propria storia ed il proprio territorio, è soprattutto stimolo per un nuovo dialogo tra ciò che rappresenta la tradizione e la necessità di innovarsi nei linguaggi, negli oggetti, nella stessa identità. Se ne vuoi far parte, manda una mail a info@ionino.it

WWW.IONINO.IT



territorio di cultura. **IO NINO**



essere nino



SABATO 14 E DOMENICA 15 GENNAIO 2006 LA FESTA DEL NINO SANT'ANDREA DI SUASA (MONDAVIO)



LE FESTE DELLA FESTA DEL NINO

La Festa del Nino abbraccia in questa edizione il tempo compreso tra gli ultimi due mesi del 2005 e i primi due del 2006. E' un periodo ampio che, nell'immaginario dei calendari, era effigiato con la caccia o con il pascolo dei maiali in novembre, con l'uccisione del Nino a dicembre, seguita dallo stare vicino al fuoco in gennaio e dalle maschere del Carnevale in febbraio. Da San Martino, l'11 novembre, all'inizio della Quaresima, il 5 marzo, sono tante le feste che si addensano in crescendo verso il culmine dell'inverno mentre scemano di numero andando verso la primavera. La Festa del Nino ha cercato di intercettare il ritmo con cui attorno alle brume si raggruppano le feste attraverso i vari modi di dirsi e di offrirsi del Nino, l'animale dell'anno e della festa dell'anno. Da quest'intento è nato il programma articolato in tante "feste" distribuite sul territorio e variegata per tematiche, modalità e intersezioni alimentari, culturali e culturali. Si è cercato, comunque, di coniugare, come sempre, la tradizione con l'innovazione attraverso l'impegno costante di far vivere la prima alimentando con questa la seconda.

Ivo Picchiarelli
Fondatore ed ideologo de "La Festa del Nino"

14 GENNAIO 2006

Non c'è sabato senza Sole

SANT'ANDREA DI SUASA (Mondavio) - Centro Storico
ore 18

14

SABATO

LA FESTA DEL NINO

Incontro di consapevolezza alimentare delle proprie radici

“Salumi sul fuoco di terre lontane e vicine”

Incontro di cucine e di terre, tra carni fumanti e racconti di viaggio
in compagnia di Ivo Picchiarelli, Sandro Vannucci e Fiorenzo Martini

Il freddo dell'inverno si avvaleva certamente del sapido ristoro che il Nino garantiva con i tanti doni del suo sacrificio ciclico. Era quasi un rito, evocato da sempre nell'immaginario dei racconti e documentato fin dal Medioevo nelle figurazioni miniate, trascorrere le lunghe serate seduti in cucina davanti al confort del fuoco acceso, lasciando fuori la morsa di freddo e la visione spettrale ed ugualmente raggelante della coltre di neve. Intanto nel camino il caldaro cuoceva e in esso le canoniche zuppe e minestre stagionali, impreziosite dalla succulenta aggiunta proteica di un po' di carne di maiale messa da parte in dispensa per questa apposita funzione di condimento particolare. Un po' in tutta Italia alcuni insaccati e salumi sono confezionati con l'intento di essere sposati ad altre pietanze in cucina con il suggello di pentole e fornelli. Questo appuntamento intende rievocare l'atmosfera di certe serate invernali di pasti umili ma ugualmente prelibati, sia per il parco e saggio contadino che per ogni raffinato gourmet di particolari e residuali squisitezze suine. La conversazione tra Ivo Picchiarelli, storico delle tradizioni contadine, e Sandro Vannucci, da anni cronista delle culture rurali ed agro-alimentari, sarà un viaggio immaginario tra i sapori peculiari di insaccati da cottura, dalla salama da sugo delle grasse terre di Ferrara alla salsiccia di scarti della pista non a caso chiamata “pezzente” dei più avari e calcarei terreni della Lucania. Tra i loro racconti si inseriranno le dotte riflessioni e le ineluttabili domande di un vero Ignorante di Spessore, Fiorenzo Martini. Il tutto condurrà ad una riflessione sull'universale utilità del Nino che si propone preziosamente con accorgimenti e soluzioni simili.

Tommaso Lucchetti

Curatore scientifico “Festa del Nino” edizione 2006

PREPARAZIONE DELLA:

Salama da sugo (Ferrara)

Salsiccia pezzente (Basilicata)

Coppa nel caldaro (Marche)



MARCHE - COPPA NEL CALDARO

La coppa nel caldaro è uno dei piatti più prelibati fatti con la carne di maiale appena lavorata. Le parti utilizzate sono principalmente la testa, la coda, le orecchie e tutte le altre ossa rimaste dalla lavorazione che vengono messe a cuocere per circa quattro ore in un calderone, “il caldaro” per l'appunto. A fine cottura vengono separate le parti commestibili (carne, tendini, cotica, cartilagine etc.) dalla testa e delle ossa e insaporite con sale, pepe, rafano e succo di limone. La carne non immediatamente consumata viene insaccata ancora calda, con l'aggiunta di diversi ingredienti (scorsa d'arancio, limone, rhum etc.). Le coppe così ottenute vengono appese e fatte raffreddare.

All'incontro segue

cena (su prenotazione), esibizione dei partecipanti al corso di perfezionamento di organetto e balli popolari.

Fino a tarda notte Al PALANINO musiche e balli per tutte le età,
al giradischi digitale Digei Bartoletti.

Prenotazioni presso

Senzatempo via Pandolo III Malatesta, 4 61032 Fano (PU)

Tel. 0721 805099 - info@festadelnino.org

Stage di organetto tenuto da Pino Pontuali e da Gianni Donnini per il saltarello marchigiano (musica e danza). Ai partecipanti sono riservate convenzioni vantaggiose per il vitto e l'alloggio. Info www.festadelnino.org - link “OrgaNino”
Contatto: Silvia 0721.930580 baobab.silvia@libero.it - info@festadelnino.org

15 GENNAIO 2006

La valeriana d'ogni mal risana

SANT'ANDREA DI SUASA (Mondavio) - Centro Storico

LA FESTA DEL NINO

Incontri con la tradizione

Dalle ore 9:00 Mostra mercato “I prodotti consigliati dal Nino”

ore 9:30 “Colazione degli uomini” e distribuzione del pane benedetto

ore 10:00 Benedizione degli animali

ore 11:00 Santa Messa - Celebrazione festività di Sant'Antonio Abate

con processione della statua del Santo

dalle ore 12:30 Norcini al lavoro e apertura dei punti di ristorazione con specialità a base di carne di maiale (bracirole, costarelle e salsicce alla brace, fegatelli, padellaccia, fagioli con le cotiche, crescita con i grasselli)

Spiedo di cinta senese a cura dell'Azienda Agricola “Cal Bianchino” di Urbino

Durante il pomeriggio verranno proposti percorsi di degustazione e di riflessione sulla carne di cinta ottenuta da allevamento semibrado e con alimentazione naturale.

ore 16:30 Palazzo delle “Esposizioni”

CONFERENZA di Nino Finauri dal titolo:

“Les très riches heures du Duc du Berry” e la rappresentazione dei mesi nell'arte medioevale.

A chiusura della giornata accensione del Fuoco di Sant'Antonio



Il 17 gennaio, giorno in cui veniva celebrata la festa di Sant'Antonio i lavoratori dei campi osservavano il riposo, le Sante Messe avevano orario festivo, tutti si ricavano in chiesa e, dopo, tutti in fila per ritirare il pane di Sant'Antonio e il vino. Il pane di Sant'Antonio era una pagnottina condita con pepe o grani di anice o altre spezie, consegnata singola o in confezione da tre, con sopra (o sotto) una croce e la sigla S.A. La sua preparazione e distribuzione veniva fatta dai “priori della festa” che passavano anche a chiedere la questua. La tradizione nasce dall'ordine religioso fondato in suo onore a Vienne (Francia), che aveva il privilegio di andare elemosinando casa per casa il pane per gli ammalati e i poveri.

15

DOMENICA

NEL POMERIGGIO FINO A SERA:

PRIMO RADUNO NAZIONALE (INVERNALE) DEI SUONATORI DI ORGANETTO

Animazione con musiche da ballo popolare saltarelli, tarantelle, gigue, tresche, tresconi, manfrine, scotis, courente, quadriglie, polche, valzer, mazurche e stornelli campagnoli, serenate, canti da osteria.

MOSTRA “Le feste dell'inverno attraverso l'immaginario del calendario”

La caccia o il pascolo dei maiali sotto le querce a Novembre, l'uccisione solenne e cruenta dell'animale dell'anno a Dicembre, il riscaldarsi davanti al camino a Gennaio e il taglio del bosco o il Carnevale a Febbraio. E' questa o meglio era, ed è stata per secoli, la rassegna delle operazioni dominanti i mesi invernali nell'immaginario dei calendari quando si lavorava in estate e si riposava in inverno seguendo i ritmi del sole in cielo e della natura sulla terra. Oggi si lavora in inverno e si va in vacanza in estate. In estate non si soffre più il caldo e non si sente più freddo in inverno. Tanti calendari non hanno più le lune e tanti orologi hanno perso le lancette. Come vengono oggi “immaginati” i mesi e quali sono state le tappe dell'evoluzione grafica che hanno trasformato l'immagine di dicembre dal cruento sgozzamento del maiale e dalla raccolta del suo sangue fumante con la padella alle dorate e caramellate strenne natalizie ai piedi dell'albero di Natale. E' questo il tema della mostra realizzata seguendo l'evoluzione nei secoli della grafica del più celebre calendario d'Italia, il Barbanera di Foligno.

Ivo Picchiarelli

MOSTRA “Il pane e i dolci della tradizione” a cura dei panifici aderenti al progetto Pa'Nino

SPAZIO BAMBINI Giochi e racconti con il Re Nino

Per tutta la giornata possibilità sottoscrizione quote **“Il Nino in Multiproprietà”**

Servizio navetta attivo per tutta la giornata

Ampie tensostrutture riscaldate

Appuntamento realizzato in collaborazione con

