

essere **nino**



DA SAN MARTINO ALLA QUARESIMA, IL NINO TRA L'OCA E L'ARINGA

FESTA DEL NINO 2006

DALL'11 NOVEMBRE 2005 AL 5 MARZO 2006 - WWW.FESTADELNINO.ORG





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

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

Con il patrocinio di
Comunità Montana del Metauro

Allufon

**Artin
terro**

BANCA SUASA
CREDITO COOPERATIVO



Confederazione Nazionale
«Artigianato» «Piccola
Media Impresa»

METALLI VALCESANO
S.r.l.



**RANDINA
auto**

Altamarca Turismo da questa edizione 2006 entra a far parte dell'organizzazione complessiva della Festa del Nino coinvolgendo e valorizzando al meglio le aziende e le strutture di accoglienza facenti parte del Consorzio. Riconosce a questa manifestazione la capacità di comunicare il territorio e le sue eccellenze attraverso la realizzazione di un programma articolato in diversi appuntamenti che, affrontando diverse tematiche, sanno stimolare la riflessione sulle nostre tradizioni e sulla nostra radicata identità territoriale. Il Consorzio, inoltre, ritiene validi i numerosi progetti collaterali volti ad uno sviluppo positivo della realtà sociale ed economica dei territori della Comunità Montana del Catria e del Cesano e dalla Comunità Montana del Metauro.

Massimo Ciabocchi

Presidente Altamarca Turismo

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 variegate per tematiche, modalità e intersezioni alimentari, culturali e cultuali. 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"

Da San Martino alla Quaresima: il Nino tra l'oca e l'aringa

11 novembre 2005 - 5 marzo 2006

Il frammento di calendario narrato dal "Nino" in questa edizione della rassegna allarga il suo raggio temporale, estendendosi oltre il periodo tradizionalmente dedicato alla festa celebrativa di "grasso" del maiale: ci si allargherà così sia nel periodo anteriore sia nella fase successiva, anticipando pertanto il suo avvio ideale alla metà di novembre, e posticipando la chiusura all'inizio della Quaresima. I succulenti giorni delle crapule suine avranno così il loro preludio e la loro postfazione. L'avvio sarà solennemente scandito dal giorno di San Martino, festa caratterizzata dall'ultimo tepore annuo (scampolo tardivo di una proverbiale "estate"), per attraversare poi la malinconia novembrina delle sue pratiche agrarie di fine anno, e poi ritrovare così nella quiete apparente dell'inverno i riti canonici di truculenta abbondanza della pista del maiale. E così le gioie del Nino, dopo la doverosa meditazione dell'Avvento, scandiranno il "grasso" celebrativo di una lunga tirata di feste, da Natale a Capodanno, e passando attraverso il tributo a Sant'Antonio troveranno la loro giusta conclusione con la folle e smisurata apoteosi carnealesca; le gozzoviglie comandate si interromperanno infine bruscamente con il Mercoledì delle Ceneri, monito della fine di ogni cosa ed ideale funerale temporaneo del Nino, bandito per quaranta giorni di "magro" rigorosissimo, esilio di ogni evasione di palato e gola. In questa edizione 2005-2006 il Nino, cuore della festa e della quotidianità nell'antica cultura rurale, si vedrà quindi messo a confronto con altri potenziali protagonisti del calendario della mensa e delle ricorrenze religiose, pietanze che sono simboli oltre che tracce di cultura materiale. Il maiale, carne dell'abbondanza e principale risorsa proteica nell'alimentazione contadina, sarà anticipato dall'oca, emblema di San Martino ed ideale gemello del suino tra tutti i pennuti da cortile, in quanto animale similmente pingue e pertanto usato presso molte culture come cibo grasso di riserva. Il "Nino" sarà poi alle fine sostituito in chiusura da un suo potenziale nemico, un animale a lui alieno, di mare e pertanto "di magro", ossia quella salata ma corposa aringa, che conservata da porti lontani simboleggia il definitivo (ma effimero) trionfo della rinsecchita Quaresima sul rubicondo Carnevale. Ma la carne suina, cardine ed emblema stesso della cultura gastronomica contadina, dovrà in questa edizione subire ed affrontare anche un'altra immaginaria "singolar tenzone" affrontando idealmente il suo fiero rivale nelle pratiche cucinarie di condimento e di conservazione a grasso, proveniente però dalla contrapposta galassia vegetale: era infatti inevitabile che il "Nino", vero e proprio animale-vessillo di identità nella nostra cultura popolare, si incontrasse/scontrasse virtualmente con l'ulivo, pianta di civiltà di questo spicchio di mondo tra terre e mari nella bassa Europa. Nelle varie tappe di questo percorso si ricorderanno "opere e giorni", quotidianità e feste antiche come cerimonie di passaggio, rituali celebrativi e purificatori. Ancora una volta si capirà come il "Nino" nella sua parabola annuale possa raccontare molto più delle semplici dinamiche della tavola, riuscendo infatti a cogliere l'essenza stessa del percorso umano, tra eccessi e continenze, stati d'animo altalenanti, estremi opposti e sfumature intermedie, in un eterno ripetersi e rinnovarsi, con l'auspicio di una continua crescita e di un miglioramento costante, per l'individuo e per la collettività.

Tommaso Lucchetti

Curatore scientifico "Festa del Nino" edizione 2006

"Il tempo [...] è un semplice pseudonimo della vita stessa"
Antonio Gramsci



11 NOVEMBRE 2005

A San Martino l'inverno è in cammino
MONDAVIO - Sala Consigliare
ore 21



MONDAVIO
COMUNE BANDIERA ARANCIONE
TOURING CLUB ITALIANO

11
VENERDI

Presentazione Festa del Nino edizione 2006

IL NINO A SAN MARTINO

PENSIERI E TRADIZIONI DI INIZIO D'ANNO E DI STAGIONE

La data di San Martino contrassegnava anticamente presso molte realtà rurali l'inizio di nuovi cicli annuali, tra cui il rinnovo di contratti agrari. Questa ricorrenza era poi canonica per il primo assaggio del vino nuovo. Era un breve interludio festoso nell'autunno ormai inoltrato, caratterizzato spesso da un inaspettato tepore, chiamato appunto "Estate di San Martino". A questo santo ed alla sua celebrazione un po' in tutta Italia sono dedicati dolci caratteristici, in genere biscotti o ciambelle secche impastate con mosto, anici, uvetta ed altra frutta secca, leccornie profumate d'autunno che sono perfette inzuppate con il vino fresco di spillatura. La celeberrima poesia del Carducci cita appunto "l'aspro odor dei vini", ma anche lo spiedo scoppiettante ed il cacciatore intento a sorvegliare il cielo ed i voli delle possibili prede; non a caso il poeta era egli stesso un grande appassionato di caccia, come testimoniano molte sue memorie. Novembre era appunto raffigurato spesso nei cicli dei mesi come il periodo aureo della selvaggina: i boschi erano perlustrati anche per il proliferare dei funghi, ma i tappeti erbosi erano anche cosparsi di scrigni irsuti che proteggevano le castagne. Questo frutto umile ma prezioso farciva anche un arrosto caratteristico proprio di San Martino in molte zone: l'oca era infatti emblema ed attributo di questo santo. Questo pingue pennuto da cortile era un ideale gemello del "nino" (lo si chiamava il "maiale dei poveri"), in quanto animale similmente usato presso molte culture come cibo grasso di riserva.

Tommaso Lucchetti

Interventi di:

Ivo Picchiarelli, ideologo della manifestazione "La Festa del Nino"

Tommaso Lucchetti, curatore scientifico "Festa del Nino" edizione 2006

A chiusura dell'incontro verranno offerti assaggi ispirati agli antichi aromi e sapori della ricorrenza di San Martino a cura del Ristorante "Ai Cappuccini" - Mondavio

Interventi musicali a cura di Giacomo Rotatori (fisarmonica)

29 SABATO
30 DOMENICA
31 LUNEDÌ
01 MARTEDÌ
02 MERCOLEDÌ
03 GIOVEDÌ
04 VENERDÌ
05 SABATO
06 DOMENICA
07 LUNEDÌ

08 MARTEDÌ
09 MERCOLEDÌ
10 GIOVEDÌ
11 VENERDÌ
12 SABATO
13 DOMENICA
14 LUNEDÌ
15 MARTEDÌ
16 MERCOLEDÌ
17 GIOVEDÌ

SANTI DEL MIO PAESE

Ce ne sono di chiese e di chiesuole / al mio paese, quante se ne vuole!
E santi che dai loro tabernacoli / son sempre fuori a compiere miracoli.
Santi alla buona, santi famigliari / non stanno inoperosi sugli altari.
E chi ha cara la subbia, chi la pialla / chi guarda il focolare e chi la stalla,
chi col maltempo, di prima mattina / comanda ai venti, alla pioggia, alla brina,
chi, fra cotanti e così vari stati / ha cura dei mariti disgraziati.
Io non so se di me qualcuno ha cura / che nacqui all'ombra delle antiche mura.
Vien San Martino che piove e c'è il sole / vedi le vecchie che fanno all'amore.
Rustico è San Martin, prospero, antico / e dell'invidia natural nemico.
Caccia di dosso il malocchio al bambino / dà salute e abbondanza San Martino.
Sol che si nomini porta fortuna / e fa che abbiamo sempre buona luna.

Invocalo, se vuoi vita beata / in ogni ora della sua giornata.
Vien Sant'Antonio, ammazzano il maiale / Col solicello è entrato carnevale.
L'uomo è nel sacco, il sorcio al pignattino / corron gli asini il palio e brilla il vino.
Viene, dopo il gran porcaro / San Giuseppe frittellaro,
San Pancrazio suppliziato / San Giovanni Decollato.
E San Marco a venire non si sforza / che fece nascer le ciliege a forza.
E San Francesco, giullare di Dio / è pure un santo del paese mio.
Ce ne sono di santi al mio paese / per cui si fanno feste, onori e spese!
Hanno tutti un lumino e ognuno ha un giorno
di gloria, con il popolino intorno.

Vincenzo Cardarelli
da "Poesie" (1936)



TRADIZIONI E MEMORIE

Molti proverbi in tutte le zone d'Italia associano San Martino alla spillatura ed al primo solenne assaggio del vino nuovo. Sembra che queste libagioni comandate allontanassero i mariti pericolosamente da casa, a beneficio delle spose intraprendenti. Ecco la convinzione popolare che San Martino celebra suo malgrado anche i traditi. (T.L.)



RICETTA: CASTAGNE ALLA FIAMMA

Si arrostitiscono o si lessano le castagne, si sbucciano, si cospargono con zucchero e vino o liquore (grappa, rum o mistrà a piacere), si fiammeggiano e si servono calde. (T.L.)

13 NOVEMBRE 2005

Quando il vin non è più mosto, la castagna è buona arrosto

CARTOCETO - Palazzo del Popolo

ore 16:30

II NINO ED IL SUO RIVALE DI CONDIMENTO

L'OLIO E I GRASSI SUINI A CONFRONTO TRA STORIA E CONTEMPORANEITÀ, TRADIZIONE E INNOVAZIONE

all'interno del programma della 29a Mostra Mercato dell'Olio DOP

Cartoceto, regno di uliveti e di sapiente arte olearia, ospita un'immaginaria "singolar tenzone" tra questa sua tipica eccellenza produttiva e il porco, fiero rivale dell'olio tra dispensa e cucina nel condimento e nella conservazione di risorse grasse. In questo specifico ambito alimentare di "gusto e necessità" il "Nino", bestia emblematica nella nostra cultura popolare, si incontrerà/scontrerà con il frutto dell'ulivo, autentica e simbolica "pianta di civiltà" di questo spicchio di mondo tra terre e mari nella bassa Europa. Si metteranno così a confronto i due grassi da condimento tradizionali delle nostre terre, anticamente molto avare di burro secondo le dolenti memorie dei viaggiatori stranieri. Questi due alimenti hanno infatti determinato la contrapposizione ideale tra i mondi fronteggianti del "grasso" della festa e della gozzoviglia e del "magro" di vigilia e penitenza. Entrambi i prodotti hanno poi creato due atmosfere inconfondibili nel nostro paesaggio rurale, determinandone spazi, funzionalità, presenze ad intervalli anche visivi, ritmi e cadenze di forme e colori. La tavola rotonda di esperti eterogenei (storici, produttori e studiosi di scienza della nutrizione) offrirà pertanto riflessioni sul passato ma anche sul presente ed il futuro di questa continua "dialettica conviviale" tra il nobile olio, emblema territoriale stesso di Cartoceto, ed il sempiterno Nino, che anche nella sua "grassa eredità" è un immaginario monumento di continuità tra tradizione e modernità.

Tommaso Lucchetti

Tavola rotonda con interventi di:

Tommaso Lucchetti, storico dell'arte e della cultura gastronomica, curatore dell'edizione 2006 della "Festa del Nino"

Ettore Franca, agronomo e giornalista

Natale Frega, Preside della Facoltà di Agraria — Politecnico delle Marche

Enrico Salvadego, Presidente SuinMarche

Segue degustazione.

Appuntamento realizzato in collaborazione con il Comune Cartoceto, Olea e SuinMarche.

13

DOMENICA

20 NOVEMBRE 2005

Se la Luna viene dopo i primi dieci dì, è di quel mese li

CASTELLO DI FRONTONE — Sala Convegni

ore 10:30

IL NINO ACCADEMICO (DI CUCINA)

TRADIZIONI E RICETTE DI "PISTA" E DI "PORCO" NELLE CINQUE TERRE DI MARCA

INCONTRO CON LE CINQUE DELEGAZIONI PROVINCIALI MARCHIGIANE DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Nel 1953 un gruppo di intellettuali illuminati fondarono, con uno spirito certamente coraggioso per quegli anni seriosi, l'Accademia Italiana della Cucina, con l'intento di tutelare gli splendidi secoli di tradizioni gastronomiche nazionali e la complessa ricchezza delle arti della mensa. Cinquant'anni dopo quest'associazione, radicata capillarmente ovunque in Italia e nel mondo, ha ricevuto il meritato riconoscimento ufficiale di istituzione culturale per il suo impegno nell'indagare e divulgare uno degli aspetti più profondi del patrimonio culturale nazionale. In questo appuntamento della "Festa del Nino 2006" si celebra appunto l'impegno di questa prestigiosa istituzione nel valorizzare le tradizioni, ma al tempo stesso si intende cogliere lo spunto per offrire idealmente un giusto tributo "accademico" al maiale, quasi conferendogli un'immaginaria laurea honoris causa per meriti guadagnati in campo culinario. Infatti, Baldassarre Molossi, illustre studioso e nome storico dell'Accademia, considerava il porco il prodotto più caratterizzante della cucina italiana tradizionale: "Il maiale ha nutrito per millenni infinite generazioni ed è il migliore amico dell'uomo (altro che il cane!)". Per celebrare questa ufficiale cerimonia di laurea del "Nino" intervengono in un consesso straordinario nel Castello di Frontone i cinque delegati provinciali marchigiani dell'Accademia Italiana della Cucina. In una giornata di fine autunno con l'approssimarsi del rituale di truciulenta abbondanza della "pista", ogni accademico relatore illustrerà le gioie e le leccornie del Nino che attraversano tutte le Marche.

Tommaso Lucchetti

Interventi di:

Fiorenzo Giammattei, Delegato di Pesaro e Urbino

Giuseppe Pandolfi, Accademico di Ancona

Ugo Bellesi, Delegato di Macerata

Alberto Regno, Delegato di Fermo

Paolo Ulissi, Delegato di Ascoli Piceno

Moderatore: Tommaso Lucchetti, storico dell'arte e della cultura gastronomica

Al termine sarà offerta a tutti i presenti una degustazione a cura della Pro Loco di Frontone di salumi provenienti dai territori delle diverse delegazioni marchigiane dell'Accademia: salumificio "Vito", Montesavito (AN) e "L'antica gastronomia" di Massimiliano Andreozzi, Mogliano (MC)

Segue pranzo presso il Ristorante "Il Daino" in Via Roma, 19 - Frontone, tel. 0721 786101. Prenotazione obbligatoria.

Appuntamento realizzato con il contributo della Comunità Montana del Catria e del Cesano, in collaborazione con Comune e Pro Loco di Frontone e Accademia Italiana della Cucina.

20

DOMENICA

12
SABATO

13
DOMENICA

14
LUNEDÌ

15
MARTEDÌ

16
MERCOLEDÌ

17
GIOVEDÌ

18
VENERDÌ

19
SABATO

20
DOMENICA

21
LUNEDÌ



TRADIZIONI E MEMORIE

La produzione olearia caratterizza la tradizione gastronomica di Cartoceto. Il pasto rituale nell'attesa della molitura delle olive nel frantoio è rappresentato dallo stoccafisso, cucinato con patate e pomodori in abbondante olio. In queste zone di radicata produzione olearia, anche il pecorino di fossa viene inumato tra le pietre di antichi frantoi. (T.L.)



RICETTA: CROSTINI DI FUNGHI TRIFOLATI

Pulire ed affettare dei porcini o altri funghi e lasciarli cuocere a fuoco dolce e lentamente in una padella con olio abbondante, sale e pepe; a cottura ultimata adagiarli sulle fettine di pane abbrustolito e strofinato con aglio. Aggiungere a piacere scaglie di pecorino o tartufo. (T.L.)

22
MARTEDÌ

23
MERCOLEDÌ

24
GIOVEDÌ

25
VENERDÌ

26
SABATO

27
DOMENICA

28
LUNEDÌ

29
MARTEDÌ

30
MERCOLEDÌ

01
GIOVEDÌ



TRADIZIONI E MEMORIE

La cucina contadina era nobile arte del reimpiego razionale di tutti i residui e scarti potenzialmente riciclabili come valide e gustose risorse alimentari. Con gli scarti più infimi della "pista" del maiale si cucinava il condimento per la "Polenta con la robba". Invece le frattaglie di pollo erano impiegate in un sontuoso ragù per la pastasciutta. Per la nascita dei bambini era infatti consuetudine regalare alla puerpera una gallina, perché trovasse ristoro e nuove forze sorbendone il brodo. Con le rigaglie avanzate si cucinava così il condimento per i quadrucci all'uovo, canonica pietanza della festa del battesimo offerta agli ospiti come cortesia di rimando. (T.L.)



RICETTA: "CROSTINI DI PRESICCIUTO"

(tratta dal più antico ricettario a stampa marchigiano, "Il cuoco maceratese" di Antonio Nebbia, del 1779) Le fette di prosciutto tritato a dadi vanno soffritti in una "cazzaruola" con burro e salvia, aggiungendovi aceto ed eventualmente (secondo il testo originale, ma è decisamente arduo per i gusti attuali) un po' di zucchero, dopodiché "sentirete con una cucchiara se la salsa stia al suo punto, cioè che non sia né dolce né brusca, ma che sia di eguale sapore". La ricetta prevede a quel punto di aggiungere un po' di farina stemperata con acqua, "quanto che faccia un brodo non denso, ma piuttosto liquido". Con il composto ottenuto vanno pertanto preparati i crostini. (T.L.)



2 DICEMBRE 2005

Tempo d'Avvento: pioggia, neve e vento

SALTARA - Centro di promozione e valorizzazione prodotti tipici agroalimentari marchigiani “Adriano al Bali”
ore 20

Il Nino e il Vino

NOZZE DEL PORCO CON LA BOTTE

APPUNTAMENTO REALIZZATO IN COLLABORAZIONE CON L'ENOHOBBI CLUB DEI COLLI MALATESTIANI

Da sempre vino e carne (e su tutte il porco succulento, vera bestia “per banchettare” secondo i latini) sono associati come emblema di gozzoviglia, gioiosa e sfrenata esaltazione del palato e dei sensi. Il primo crea euforica ebbrezza, la seconda è sempre stata considerata la più insidiosa tentazione della gola, una piacevolezza molto pericolosamente contigua all'eroticismo. C'è una simbologia lontana di inquietante voluttà che accomuna questi due cibi rituali, spesso offerti in sacrifici agli dei sugli altari pagani: i fiotti rossi del Nino sgozzato nella pista rimandano ad echi di efferatezze orgiastiche, e similmente in alcuni miti antichi si racconta di Dioniso squartato e poi rinato nella vite, mentre i cristiani nel purpureo succo d'uva hanno visto l'emblema del sangue versato da Cristo. Più bonariamente si dice che il vino fa buon sangue, e la carne poco cotta si dà agli anemici. Più lietamente trionfi di porchette e fontane di vino sono il decoro universale della cuccagna e dell'abbondanza inesauribile nelle grandi e storiche feste di piazza. Nei dipinti l'allegoria del Carnevale è raffigurata a cavallo di una botte inghirlandata di salsiccie, in una mano un boccale e nell'altra un forcone con infilzato un muso ancora ghignante di porco. Vino e carne suina convivevano spesso nella cucina tradizionale: remoto è l'uso di cucinare il prosciutto (ed altra carne) nel vino, mentre spesso nel trito delle salsicce si versava mosto o vinsanto ma anche uvetta.

Pier Giorgio Angelini guiderà invece un percorso di abbinamento moderno tra vino e salumi.

Tommaso Lucchetti

Curerà l'appuntamento: Pier Giorgio Angelini, esperto di storia dell'alimentazione

Conferenza con degustazione guidata

Prenotazione obbligatoria Tel. 0721 891781

Appuntamento realizzato in collaborazione con Enohobby Club dei Colli Malatestiani e Centro di promozione e valorizzazione prodotti tipici agroalimentari marchigiani “Adriano al Bali”

28

LUNEDÌ

29

MARTEDÌ

30

MERCOLEDÌ

01

GIOVEDÌ

02

VENERDÌ

03

SABATO

04

DOMENICA

05

LUNEDÌ

06

MARTEDÌ

07

MERCOLEDÌ

08

GIOVEDÌ

09

VENERDÌ

10

SABATO

11

DOMENICA

12

LUNEDÌ

13

MARTEDÌ

14

MERCOLEDÌ

15

GIOVEDÌ

16

VENERDÌ

17

SABATO



TRADIZIONI E MEMORIE

La vendemmia era un momento centrale nelle pratiche agrarie annuali non solo per la vinificazione, ma anche per altri prodotti importanti derivati dall'uva e dal suo succo. Qualche grappolo era messo a seccare, per ottenere l'uvetta e per confezionarci il vinsanto. Una parte del mosto era prelevata per preparare alcuni dolci caratteristici e per ottenere la sapa, un pregiato sciroppo dolcificante per tanto tempo validissimo sostituto del più costoso zucchero. Con le vinacce avanzate dalla pigiatura si preparava l'acquaticcio, bevanda dissetante, perfetta per i grandi lavori estivi assieme ad acqua e limone o acqua e aceto, altro derivato importante dell'uva, e non solo in cucina. Come dimenticare poi che il vino poteva essere ulteriormente trattato per creare nettari squisiti come il visciolato o “visner”. (T.L.)



RICETTA: BISTECHE DI MAIALE ALLA NORCINA

Cucinare a fuoco basso, la carne salata e pepata, senza condimento ma cosparsa di un trito di aglio e prezzemolo e con una presa di semi di finocchio; quando le bistecche sono rosolate da entrambi i lati versare un bicchiere di vino rosso e portare a termine la cottura. (R.R.)

18 DICEMBRE 2005

Se avanti Natale fa la brina, riempi la madia di farina

CALCINELLI DI SALTARA - Delegazione comunale

ore 16:30

18

DOMENICA

27 DICEMBRE 2005

Gobba a ponente, Luna crescente

SANT'ANDREA DI SUASA (Mondavio) - PALANINO

ore 21:15



MONDAVIO

COMUNE BANDIERA ARANCIONE

TOURING CLUB ITALIANO

27

MARTEDI

IL NINO DI NATALE

LA MENSA IMBANDITA PER LE FESTE NATALIZIE TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Le celebrazioni del Natale e delle altre festività religiose di fine anno hanno nel tempo trovato la loro espressione anche nella mensa, con tradizioni, pratiche ornamentali, cibi ricorrenti con il loro valore simbolico e la loro aneddotica, definendo precisi canoni conviviali di queste sacre ricorrenze. La tavola era imbandita ad arte, poiché i decori e le pietanze narravano immagini evocative e simboliche, scaramantiche ed augurali. Negli ultimi decenni in Italia cucine e mense delle festività natalizie si sono invece ormai appiattite in stereotipi di una “tradizione” virtuale, indotta più dai media e dall'immaginario cine-televisivo che non da una reale stratificazione progressiva di usanze. L'incontro di Saltara intende pertanto ripercorrere l'antico clima d'attesa del Natale, descrivendone la preparazione dei riti e dei cibi caratteristici. A fine conferenza ad illustri chefs della zona verrà affidata la creazione di inedite pietanze ad hoc del periodo natalizio, giocando su variazioni libere di alcuni temi classici di questa tradizione, ossia la pasta ripiena, il cotechino (o altre specialità suine) e la carne in genere, il repertorio dei dolci tipici. Ciascuno di loro potrà mostrare il rispetto della tradizione, o anche la sua più o meno bizzarra rielaborazione, assecondando il proprio estro culinario e le proprie suggestioni culturali. Il pubblico partecipante all'assaggio conclusivo in piazza gusterà così un profumato anticipo d'atmosfera natalizia, conoscendo origini e curiosità storiche sulle consuetudini conviviali di questa festa e sul suo concetto di tradizione, ed infine cogliendo idee e suggerimenti per il menù casalingo delle feste di fine anno.

Tommaso Lucchetti

Interventi di:

Tommaso Lucchetti, curatore scientifico della Festa del Nino edizione 2006

Graziella Picchi, Istituto Nazionale Sociologia Rurale - Roma

In coda interventi degli chefs

Degustazione in piazza con variazioni sul tema natalizio ad opera di celebri *chefs* locali.

Appuntamento realizzato in collaborazione con il Comune di Saltara e Lucio Pompili del Ristorante “Symposium” di Serrungarina.

14

MERCOLEDÌ

15

GIOVEDÌ

16

VENERDÌ

17

SABATO

18

DOMENICA

19

LUNEDÌ

20

MARTEDÌ

21

MERCOLEDÌ

22

GIOVEDÌ

23

VENERDÌ

24

SABATO

25

DOMENICA

26

LUNEDÌ

27

MARTEDÌ

28

MERCOLEDÌ

29

GIOVEDÌ

30

VENERDÌ

31

SABATO

01

DOMENICA

02

LUNEDÌ



TRADIZIONI E MEMORIE

Preparare i cappelletti per Natale era un rito familiare dell'attesa, che richiedeva due giorni di lavoro collettivo. Tutti collaboravano alla complessa preparazione che ci si concedeva in quest'occasione. Si iniziava preparando l'elaborato ripieno, che una volta composto tritando con cura e mescolando gli ingredienti veniva lasciato riposare per una notte per ottenere un'amalgama perfetta. Poi si lavorava all'impasto e alla sfoglia, e si procedeva, infine, al cerimoniale estenuante, prima gioco poi fatica per i bambini, di ripiegare ad arte ogni singolo cappelletto, che una volta modellato veniva allineato sulla spianatora. La bollitura nel brodo era l'ultimo passaggio prima della festa finale dello strameritato assaggio. (T.L.)



RICETTA: CAPPELLETTI DELLE FESTE NATALIZIE

La sfoglia si può preparare con mezzo chilo di fiore di farina, 5 uova e un pizzico di sale: una volta stesa si intaglia in dischetti con un bicchierino, si pone al centro di ogni tondino di pasta una noce di ripieno, da preparare con un tripudio di carni assortite. La versione alla “pesarese” prevede arrosto di maiale, lessato di cappone o tacchino, midollo dal garretto di bue, uova, pepe, sale, noce moscata, parmigiano grattugiato e buccia di limone. Il composto dei cappelletti di San Leo, oltre alla mescolanza di maiale e pollame, contempla anche prosciutto e formaggio fresco, oltre alle solite uova per legare e all'aroma di cannella che affianca la noce moscata e la scorza di limone. (T.L.)



TRADIZIONI E MEMORIE

Nei pomeriggi e nelle serate delle feste natalizie si giocava, con le carte o con la tombola, ripetendo battute e rituali scaramantici ormai ciclici e dolcemente prevedibili. Certo i premi non erano sontuosi. Forse le stesse severe ma profumate dolcezze di frutta che avrebbero riempito come dono di inizio anno le calze della befana: le scorrette cotte nel miele, le noci, le caldaroste, i mandarini ed altri agrumi, le pacche di mele seccate. Di certo in queste episodiche riunioni di parenti giravano anche vassoi con altri dolci, ciambelloni e biscotti, serviti per l'occasione con bicchierini di vinsanto. (T.L.)



RICETTA: BOSTRENGO

Questo dolce era chiamato anche “pulisciredenza”, perché metteva assieme i nobili avanzi di frutta secca e dolci leccornie delle feste. Si fa cuocere a fuoco basso in acqua e latte del pane avanzato, a cui si aggiunge poi farina di grano e di mais (rispettivamente 250 gr e 500 gr per 500 gr di pane raffermo), si aggiunge zucchero e miele, noci tritate, uvette e fichi secchi rinvenuti nel liquore, un bicchiere di rum, del caffè, un po' di strutto sciolto, scorzette di limone ed arancia. In alcune varianti locali si aggiungono anche mele affettate o anche del cioccolato amaro grattugiato. (T.L.)

LA TOMBOLA DEL NINO

FORTUNA E GIOCO, SCARAMANZIA AUGURALE E CONVIVIALITÀ NELLE FESTE NATALIZIE

Il gioco non è solo un gioco. Non lo è mai stato, men che mai lo è sotto Natale. E' molto di più, è il rito con cui, poste le regole, si simula della vita il destino. La vita è, infatti, una “partita” ovvero una “divisa”, con cui viene assegnata la “parte” che tocca a ciascuno. L'anno è un cerchio, la parola vuol dire proprio il “cerchio”. Anno, anello, anguilla, Giano, tutti hanno la radice *an che vuol dire il cerchio. Ecco, a Capodanno si mangia il capitone, il maschio dell'anguilla, perché l'anno è tondo, è maschio e la testa morde la coda. L'inizio del nuovo è attaccato alla fine del vecchio. Tra Natale e Capodanno si ammazza il Nino, l'animale dell'anno, si brucia il ciocco nel camino, si fa la buon finita del vecchio anno e si scommette sul nuovo. L'anno nuovo è, infatti, una scommessa. Sarà come il vecchio perché avrà ancora, si spera, dodici mesi ma come andrà lo si potrà almanaccare proprio con un giro di carte, una tombolata o una corsa a dadi sul gioco dell'oca in compagnia. I Romani mettevano nelle tombe dei loro cari una bottiglietta di profumo, tre monete e dei dadi o delle pedine da dama. Ancora oggi qualcuno lascia delle monete nelle tasche dei morti. Questo veniva fatto perché la morte è la fine di una vita, che è circolare come un anno, e a questa ne seguirà un'altra. E allora bisognava ricordare bene il profumo migliore di quella passata e giocare in compagnia la sorte della prossima. Così facevano nell'Ade le anime dei Romani. Si giocavano la reincarnazione ventura, ovvero la “sorte”, l'uscita dagli Inferi. Così facciamo noi come augurio, come speranza, come scommessa sull'avvenire con un giro di tombola, quando l'anno vecchio va a finire e il nuovo non è ancora nato. Con allegria, con i fuochi e le luci, per vincere la “bruma”, l'ora più corta dell'anno, con i dolci perché così il futuro sia allegro, sia luminoso, sia dolce e in compagnia.

Ivo Picchiarelli

Piccola divagazione sul tema a cura di:

Ivo Picchiarelli, fondatore ed ideologo de “La Festa del Nino”

Fabio Filippetti, scrittore e studioso delle tradizioni marchigiane

Elsa Ravaglia, scrittrice e studiosa delle tradizioni marchigiane

Tommaso Lucchetti, curatore scientifico della Festa del Nino edizione 2006

Segue **TOMBOLA DEL NINO con premi inimmaginabili: primo premio un Nino**

Tra le due estrazioni previste concerto (unica data per la Valcesano) dei RARI RAMARRI RURALI Eco-Folk-Blues socio-demenziale

I nome tradisce l'amore profondo tra questi musicisti e il loro retroterra culturale, sostanzialmente rurale, con la consapevolezza che questa ruralità – finalmente o purtroppo – si sta perdendo tra rotatorie, ipermercati e concorsi di Miss Maiala. Il dialetto metaurense, a differenza di altri, già nobilitati, è ancora piuttosto negletto. Nino Finauri - batteria, testi, Claudio Tombini - voce, sceneggiata, Roberto Renzoni - pianola, musiche, Tommaso Vecchiarelli - basso, Giacomo Pietrucci - sax

Appuntamento realizzato in collaborazione con SuinMarche e Corte Marchigiana



14 GENNAIO 2006

Non c'è sabato senza Sole

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



MONDAVIO
COMUNE BANDIERA ARANCIONE
TOURING CLUB ITALIANO

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

Preparazione della “salama da sugo” (Ferrara), della “salsiccia pezzente” (Basilicata) e della “coppa nel caldaro” (Marche)

Cena, esibizione dei partecipanti al corso di perfezionamento di organetto e balli popolari.

Al PALANINO fino a tarda notte (freddo permettendo) Musiche per tutte le età (al giradischi digitale Digei Bartoletti)

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 conforto 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 in una riflessione sull'universale utilità del Nino che si propone ovunque preziosamente con accorgimenti e soluzioni simili.

Tommaso Lucchetti

29

GIOVEDÌ

30

VENERDÌ

31

SABATO

01

DOMENICA

02

LUNEDÌ

03

MARTEDÌ

04

MERCOLEDÌ

05

GIOVEDÌ

06

VENERDÌ

07

SABATO

08

DOMENICA

09

LUNEDÌ

10

MARTEDÌ

11

MERCOLEDÌ

12

GIOVEDÌ

13

VENERDÌ

14

SABATO

15

DOMENICA

16

LUNEDÌ

17

MARTEDÌ



BASILICATA - SALSICCIA PEZZENTE

Alle ben note salsicce tradizionali la Lucania ne aggiunge un'altra, molto tipica: la salsiccia “pezzente”. L'aggettivo si riferisce alla povertà delle carni impiegate, provenienti dalle parti del maiale che non si è potuto utilizzare per preparazioni più nobili, ed è per questo detta anche salsiccia dei poveri. Si lavorano, macinati finemente, elementi della testa, soprattutto il guanciale, e ritagli vari. L'impasto è insaporito con sale, finocchio selvatico e peperoncino piccante, quindi insaccato nello stesso budello impiegato per la salsiccia tradizionale. Gli intenditori la mangiano cruda, ma la vera specialità si ottiene bollendola insieme alle verdure e gustandola su fette di pane abbrustolito, o cotta alla griglia e servita con polenta.

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, rum etc.). Le coppe così ottenute vengono appese e fatte raffreddare. (Z.G.)



EMILIA ROMAGNA (FERRARA) - SALAMA DA SUGO

Prodotta artigianalmente da macellai e salumieri della sola città di Ferrara, la salama è costituita da un impasto di carni suine, lingua, testa, fegato, polpa e muscoli del collo tritati finemente e mescolati con pepe, sale, cannella, chiodi di garofano, infine intrisi generosamente di buon vino rosso corposo, rinforzato eventualmente con marsala, brandy o rum. Il tutto viene insaccato nella sola vescica del maiale, legata strettamente e appesa a stagionare per un anno. Durante questo periodo per naturale disidratazione la salama si riduce e assume un aspetto simile a un qualsiasi altro salume stagionato. Il miracolo

avviene nella cottura. Dopo un anno la salama (piatto tradizionale di Natale a Ferrara) viene prima lavata con acqua tiepida e accuratamente detersa delle impurità, quindi avvolta in un telo e immersa in una pentola sospesa a un bastone in modo che non tocchi le pareti e il fondo del recipiente. Deve bollire così, lentamente, per almeno cinque ore. Il ripieno si rigenera in un insieme morbido e, appunto, sugoso; in tavola la salama viene incisa a croce sulla sommità e la pasta viene raccolta con un cucchiaino e deposta al centro di un piatto su una montagnola di purea di patate. È il modo classico di gustare la salama, che oggi si può trovare nelle macellerie e salumerie ferraresi per tutto l'anno.

15 GENNAIO 2006
La valeriana d'ogni mal risana
SANT'ANDREA DI SUASA (Mondavio) - Centro Storico



MONDAVIO
COMUNE BANDIERA ARANCIONE
TOURING CLUB ITALIANO

15
DOMENICA

LA FESTA DEL NINO

INCONTRI CON LA TRADIZIONE

dalle ore 9
Mostra mercato “I prodotti consigliati dal Nino”

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

ore 10
Benedizione degli animali

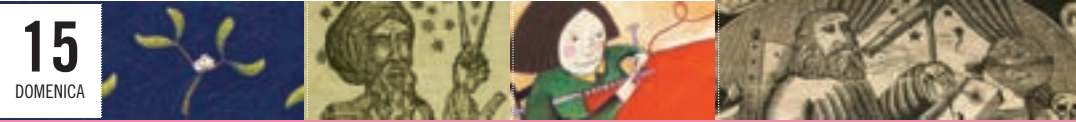
ore 11
Santa Messa – Celebrazione festività di Sant’Antonio Abate con processione della statua del Santo

dalle ore 12:30
Norcini al lavoro e apertura dei punti di ristorazione con specialità a base di carne di maiale (braciole, costarelle, 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 dei 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 de Berry**” e la raffigurazione dei Mesi nell’arte rinascimentale europea.
Il capolavoro miniato dai tre fratelli De Limbourg ci introduce all’interno dell’iconografia del calendario stagionale, estremamente diffusa tra XIII e XVI, e incentrata, più che su vaghe allegorie, sulla rappresentazione degli aspetti caratteristici della vita materiale dell’epoca, tra borghi, campagna, corti e castelli, tra lavoro, svago, penurie, privilegi, astuzie e superstizioni. Una curiosa miniera per gli appassionati di storia della quotidianità.
Nino Finauri

A chiusura della giornata accensione del Fuoco di Sant’Antonio



IL GIORNO 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 recavano in chiesa e, dopo, tutti in fila per ritirare il pane benedetto.
Il pane di Sant’Antonio era una pagnottina condita con pepe o grani di anice o altre spezie, consegnata singola o in filoni da tre, con sopra (o sotto) una croce e la sigla SA. 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 casa per casa ad elemosinare il pane per gli ammalati e i poveri. (G.Z.)

Nel pomeriggio fino a sera

PRIMO RADUNO NAZIONALE (INVERNALE) DEI SUONATORI DI ORGANETTO
Animazione con musiche da ballo popolare : saltarelli, tarantelle, gighe, tresche, tresconi, manfrine, scotis, courente, quadriglie, polche, valzer, mazurche e stornelli campagnoli, serenate, canti da osteria.

Da Sabato 14 gennaio 2006
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

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 

Le immagini sono tratte dalla mostra “**Le feste dell'inverno attraverso l'immaginario del calendario**”



L'ORGANETTO

L'organetto diatonico, così come la fisarmonica, è uno strumento musicale relativamente recente. In Italia, costruito dal 1863, esiste in varie versioni di cui quella classica (con solo 2 bassi da cui du'botte) emettendo dallo stesso tasto due note successive della scala una in apertura e una in chiusura del mantice e rende molto difficile la trascrizione sul pentagramma e, data la necessità di sviluppare un buon orecchio per suonarlo, è lo strumento principe della musica non scritta tradizionale. Ha in realtà sostituito zampogna e ciaramella, strumenti più difficili, anche se la sua capacità esecutiva è decisamente limitata musicalmente rispetto alla molto più complessa fisarmonica. L'organetto diatonico è comune in centro e sud Italia, ma viene costruito nelle Marche principalmente e nell'Abruzzo settentrionale.

22 GENNAIO 2006
La Luna di Gennaio è la Luna del vino
FRATTE ROSA - Convento di Santa Vittoria
ore 10:30

22
DOMENICA

IL NINO AD ARTE

ICONOGRAFIA, CITAZIONI ED ITINERARI ARTISTICI DEL “PORCO IMMONDO”
Conferenza, degustazione e pranzo

Si può costruire un itinerario particolare sull'iconografia di un santo? E' il caso di Sant'Antonio Abate, uno dei più arcaici personaggi della storia della Chiesa, perfettamente innestato nella storia degli uomini. Nelle Marche è il più popolare dei santi. Gli sono intestati oratori e chiese di città, ospedali extra moenia e chiesette di campagna, popola stalle e angoli rurali. Dipinto nelle pale d'altare e negli affreschi devozionali, scolpito in pietra ma anche su legni poveri, stampato nei santini e sulle tele, perfino sui birocci, Sant'Antonio accompagna angoli e spazi domestici dei marchigiani. Lo hanno tratteggiato artisti importanti, ma anche pittori naïfs, semplice e autorevole, vestito degli abiti poveri dei monaci o con i lussuosi paramenti e gli attributi degli abati. Il suo profilo, sempre riconoscibilissimo, è quello del vecchio con barba, tranquillo e benedicente, ieratico e semplice, sostanzialmente tranquillo e bonario. Sta spesso seduto e se è in piedi è un po' curvo, come tutti i vegliardi, con un aspetto talvolta statuario e solenne. Al suo fianco ha sempre il bastone di legno o la stampella, ma anche il dorato pastorale; porta il saio con incisa la Tau, ma veste anche i preziosi abiti vescovili. Si circonda di fiammelle e libri, di campanelle e animali, preferendo tra tutti il maiale.
Gianni Volpe

Chiacchierata a tre con:
Luciano Giacchè, storico e studioso delle tradizioni rurali
Tommaso Lucchetti, storico dell'arte e della cultura gastronomica (curatore scientifico della Festa del Nino edizione 2006)
Gianni Volpe, architetto e storico

Piccola degustazione a fine incontro

Pranzo presso il Ristorante “La Locanda della Ravignana”

Appuntamento realizzato con il contributo della Comunità Montana del Catria e Cesano, il Comune di Fratte Rosa, gli artigiani Bonifazi, Gaudenzi, Giombi, la SuinMarche ed il Ristorante “La Locanda della Ravignana”.

28 GENNAIO 2006
Un centesimo risparmiato, un centesimo guadagnato
PERGOLA - Teatro Angelo dal Foco, Sala dell'Abbondanza
ore 16

28
SABATO

IL NINO LETTERARIO

PUBBLICAZIONI E REPERTORI DELLA LETTERATURA DOTTA E POPOLARE SUL NINO
Tavola rotonda, letture e premiazione concorso di narrativa “Il Mondo visto da TOONINO”

Il “Nino” può vantare un'antichissima e blasonata frequentazione letteraria, in ruoli da protagonista o da comprimario. Può venire citato o coinvolto nella narrazione per la sua simbologia e forte personalità, o anche per la sua importanza millenaria nell'economia agraria e nell'imbandire mense di umili e signori. Lo troviamo già nella culla della civiltà letteraria europea, quando nell' “Odissea” il porcaio Eumeo scanna e cuoce alcuni porcellini per onorare l'ospitalità verso Ulisse, celato sotto le mentite spoglie di povero viandante. Lungo i secoli a seguire molti brani in versi e prosa hanno celebrato le infinite declinazioni di questa bestia nobile e vituperata, nei molteplici registri narrativi e descrittivi, nei toni solenni ed austeri del dramma ma soprattutto in quelli irresistibili, leggeri e profondi assieme, del genere comico-realistico. L'incontro di Pergola affronta questo tema per celebrare la premiazione conclusiva di un concorso letterario nelle scuole organizzato in questa edizione della Festa del Nino. Con l'occasione si terrà una tavola rotonda dedicata ai molteplici moduli letterari ed editoriali che contemplano la presenza del Nino, dalle fiabe tradizionali alla guida gastronomica erudita, passando attraverso il teatro e la poesia vernacolare, le memorie contadine, i saggi di folklore, e la formula unica e deliziosa, “squisitamente” a tema, del “Testamento del porco”. Una selezione di letture recitate conferirà un ulteriore tono leggero di spettacolo al carattere divulgativo di questo incontro.
Tommaso Lucchetti

Moderatore: Giorgio Mangani, editore e scrittore
Letture di: Claudio Tombini, attore

Degustazione a cura dell'Istituto Professionale Servizi Alberghieri e Ristorazione “G.Celli” di Piobbico

Appuntamento realizzato con il contributo della Provincia di Pesaro e Urbino - Assessorato Pubblica Istruzione e Attività Culturali, la Comunità Montana del Catria e del Cesano e in collaborazione con il Comune di Pergola e il Museo delle Terre Marchigiane di San Lorenzo in Campo.

14 SABATO	15 DOMENICA	16 LUNEDI	17 MARTEDI	18 MERCOLEDI	19 GIOVEDI	20 VENERDI	21 SABATO	22 DOMENICA	23 LUNEDI	24 MARTEDI	25 MERCOLEDI	26 GIOVEDI	27 VENERDI	28 SABATO	29 DOMENICA	30 LUNEDI	31 MARTEDI	01 MERCOLEDI	02 GIOVEDI
 TRADIZIONI E MEMORIE					 RICETTA D'ARTISTA: “CAVOLO ROSSO ALLE CASTAGNE”, DELL'IMPRESSIONISTA TOULOUSE-LAUTREC					 TRADIZIONI E MEMORIE					 RICETTA DI SCRITTORE: “PROSCIUTTO AFFUMICATO BOLLITO CON SALSA DI SCALOGNI”				
Tra le manifatture artistiche un posto privilegiato lo ha sempre avuto l'arte ceramica, specialmente nella tradizione pesarese. Celebre a partire dal tardo Rinascimento la produzione di Urbania, l'antica Casteldurante, che ha dato i natali a Cipriano Piccolpasso, autore di un celebre trattato sull'arte ceramica, dove sono anche illustrati alcuni particolari modelli di suppellettili da mensa. Ma va anche ricordata una produzione minore, più umile e d'uso corrente e domestico: le terracotte di Fratte Rosa, a cui la cittadina ha dedicato un museo, ricorrevano nelle cucine e nelle mense della tradizione rurale e non a caso hanno anche codificato alcune preparazioni gastronomiche, come la “crescia sul panaro” e la carne “al coccio”. (T.L.)					Svuotate un cavolo rosso e farcitetelo con un ripieno di carne di manzo, vitello, maiale, agnello, salsicce e una parte di castagne lessate e tritate, il tutto legato con uovo e condito di sale, pepe e spezie. Avvolgete il cavolo con una larga fetta di lardo. Cuocetelo a fuoco lento e a lungo nel burro con pezzetti di carne, cipolle, carote, prezzemolo, timo, alloro, chiodi di garofano, il cavolo estratto, vino rosso e brodo. Servitelo con una salsa di marroni lessati, burro, farina, brodo, rosso d'uovo, profumata con pepe e noce moscata. (T.L.)					La letteratura ci ha abituato alla descrizione di sontuosi conviti dove le portate centrali d'arrosto, trionfalmente imbandite, hanno per protagonista il Nino. Partendo dal raccapricciante banchetto di Trimalcione nel “Satyricon” di Petronio, con i suoi macabri trofei di scrofe e porcellini e cinghiali farciti, si arriva nel tempo ad esempi più rassicuranti. La letteratura ottocentesca europea esibisce nei pranzi borghesi di gala della rampante alta borghesia una pietanza frequente all'estero quanto rara nella nostra tradizione, ossia il prosciutto arrosto, citato tra gli altri da Joyce e Mann. (T.L.)					Virtualmente tratta da “I Buddenbrook” di Thomas Mann Lasciare un prosciutto di 5 chili a bagno per una notte, unirvi carote e cipolle ed erbe aromatiche e bollire per tre ore. Lasciarlo raffreddare e togliere grasso e cotenna, poi metterlo a brasare in casseruola con burro, scalogni e carote. Bagnare con acqua e vino e far cuocere in forno. Tritare il fondo di cottura e le erbe, legarlo con un uovo, passarlo a fuoco dolce profumandolo con aceto o vino. A piacere omogeneizzare la salsa con della panna. (T.L.)				



4 FEBBRAIO 2006

È utile, a tutti quanti, mettere le mani avanti

MONTE PORZIO

ore 10:30

IL NINO E BASTA: ISTRUZIONI PER L'USO

LA FILIERA PRODUTTIVA DEL MAIALE DALL'ALLEVAMENTO AL PIATTO

Esperti, produttori e consumatori a confronto

Convegno e degustazione

L'incontro di Monte Porzio ha un carattere dichiaratamente didattico sugli aspetti tecnici della produzione, del mercato e del consumo dei prodotti alimentari suini, dalla carne fresca agli insaccati. La tavola rotonda vuole proporre un confronto sulla situazione attuale nella filiera produttiva del maiale, coinvolgendo esperti di provenienza diversa (coprendo per un interessante confronto interregionale un territorio che dall'Adriatico giunge alla pianura Padana più interna, tra Marche, Emilia Romagna e Lombardia) e con molteplici e differenti professionalità e competenze in merito. Parteciperanno infatti esperti di veterinaria e zootecnia, tecnici e studiosi della lavorazione delle carni e dei salumi, esperti di legislazione e marketing alimentare, consorzi di produttori, ristoratori, nutrizionisti ed esponenti delle associazioni di consumatori. Questo appuntamento vuole fornire al consumatore comune gli strumenti e le informazioni di base per districarsi tra norme, sigle, termini tecnici, e saper così interpretare correttamente informazioni ufficiali e spesso fuorvianti promosse da canali di promozione superficiali. Conclude le brevi relazioni degli esperti si illustreranno i risultati di un sondaggio sui consumi del maiale e dei suoi derivati rilevato dagli allievi di alcune scuole locali, offrendo un'illuminante campionatura sulla situazione attuale, e dando così la parola alle curiosità di studenti e partecipanti, con i commenti incrociati a riguardo da parte dei diversi relatori.

Tommaso Lucchetti

Moderatore: Ettore Franca, agronomo e giornalista

Interventi di esperti e professionisti dei diversi aspetti del settore (l'elenco degli interventi e dei partecipanti verrà pubblicato sul sito internet www.festadelnino.org)

Degustazione a cura della SuinMarche

Appuntamento realizzato in collaborazione con il Comune di Monte Porzio, SuinMarche e Odisseo Srl.

28

SABATO

29

DOMENICA

30

LUNEDÌ

31

MARTEDÌ

01

MERCOLEDÌ

02

GIOVEDÌ

03

VENERDÌ

04

SABATO

05

DOMENICA

06

LUNEDÌ

07

MARTEDÌ

08

MERCOLEDÌ

09

GIOVEDÌ

10

VENERDÌ

11

SABATO

12

DOMENICA

13

LUNEDÌ

14

MARTEDÌ

15

MERCOLEDÌ

16

GIOVEDÌ



La zona di Monte Porzio vanta una consolidata arte della norcineria. Del resto l'allevamento suino in zona è favorito dall'abbondanza di querceti, e pertanto nel periodo della pista gli artigiani dei salumi hanno giornate di lavoro febbrili. Le parti migliori della polpa suina sono materia da lavoro per la confezione delle tipiche salsicce (a cui è dedicata una storica sagra nella frazione di Castelvecchio), mentre con gli scarti delle interiora e con il sangue si prepara la caratteristica “padellaccia” che scandisce i pasti di questo periodo. (T.L.)



RICETTA: SALSICCE CON LE ERBE

Le salsicce vanno tagliate per il lato lungo e allargate su una padella appena irrorata d'olio. Rosolare le salsicce prima dal lato della buccia, poi al momento di rivoltarle aggiungere nel recipiente di cottura l'erba di campo già lessata e patate bollite a tocchetti. Salare, pepare e rimestare il tutto, servendolo caldo magari accompagnandolo con cresce. (T.L.)

11 FEBBRAIO 2006
Cavoli, cecì e lodi, gonfiano in tanti modi
FANO - Teatro della Fortuna, Sala Verdi
ore 10:30

IL NINO GIORNALISTA: I CRONISTI DELLA GOLA

PROSPETTIVE E SVILUPPI DELL'INFORMAZIONE SULLA CULTURA ED IL TURISMO DELLE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE IN ITALIA
Convegno e dedustazione

Questo incontro intende delineare un quadro d'insieme sulla situazione attuale del giornalismo specialistico e della divulgazione sulla cultura enogastronomica in tutti i suoi aspetti, nel panorama nazionale e locale. Negli ultimi anni c'è stata infatti un'autentica esplosione di interesse verso la ricerca di tradizioni e "tipicità", riconoscendo pari dignità alla salvaguardia ed alla conservazione di questo patrimonio rispetto alle altre molteplici espressioni culturali ed artistiche di un territorio. E' pertanto il momento di fare un bilancio provvisorio di questo fenomeno, quantificando la reale ricaduta sulla sensibilità collettiva, sui movimenti turistici e sugli effettivi consumi culturali. Si inviteranno ad un confronto esponenti del giornalismo specialistico (a stampa, *on line* e radiotelevisivo) e di altre associazioni o realtà editoriali volte alla divulgazione e promozione della cultura enogastronomica, con il fine di misurare lo stato effettivo dei lavori. Sarà un'occasione preziosa per definire l'attuale fisionomia dell'informazione specialistica in tutte le sue formule ed i suoi canali, coinvolgendo esponenti di quotidiani locali e nazionali, riviste tradizionali di cucina e di enologia, periodici sul turismo *ad hoc*, guide alla ristorazione ed alle produzioni alimentari, istituzioni volte alla promozione specifica. Ogni partecipante esporrà attività ed intenti, e testimonierà esigenze e livelli di interesse riscontrati, con lo spunto di testare il polso dei consumatori abituali ed occasionali di offerte e proposte in questo ambito.

Tommaso Lucchetti

Interventi di giornalisti di testate e rubriche specializzate (l'elenco degli interventi e dei partecipanti verrà pubblicato sul sito internet www.festadelnino.org)

Moderatore: Walter Montanari, giornalista

Degustazione a cura dell'Istituto Professionale Alberghiero "Santa Marta" di Pesaro

Appuntamento realizzato in collaborazione con il Comune di Fano e il contributo del Sistema Turistico Locale "Marcabella"

11

SABATO

23 FEBBRAIO 2006
Carnevale al Sole, Pasqua al fuoco
SAN LORENZO IN CAMPO - Sala Consigliere
ore 16

IL NINO A CARNEVALE

L'UNIONE FA IL CASTAGNOLO: LECCORNIE DOLCI E GRASSE
Tavola rotonda, concorso popolare e festa di piazza

Passata la serena abbondanza delle feste natalizie, e in seguito le doverose celebrazioni di Sant'Antonio Abate, la lunga parabola della succulenta cuccagna (suina e non) raggiungeva il suo ingovernabile apice con il Carnevale. L'appuntamento di San Lorenzo in Campo consentirà di riflettere sulle laute imbandizioni "di grasso" carnevalesche, e in particolare sul dono a tema del Nino per le specialità culinarie di questo periodo: lo strutto sciolto nelle padelle della frittura creava infatti quelle golosissime leccornie carnascialesche, suprema sintesi dei due più universali e indiscutibili piaceri del palato umano. Nelle frittelle di Carnevale infatti il grasso sposava il dolce, l'untuosità profumata del lardo liquefatto abbracciava l'edulcorante assoluto di zucchero e miele, con contorno di aromi deliziosi e pregiati di liquori e spezie. In effetti per la folle cerimonia di un momentaneo "addio alla carne" (questa l'etimologia del Carnevale) i cibi tassativi erano i dolci. Le origini di queste specialità affondano nelle memorie remote delle feste pagane, quando in onore di Bacco o di Saturno si preparavano focaccine fritte dolci con la ricotta e il miele. Non è infatti difficile riconoscere nelle ricette latine (sia le preparazioni sofisticate di Apicio, sia gli stringati precetti rustici di Catone) gli antenati delle "castagnole" o della "cicerchiata", dolci carnevaleschi della tradizione contadina che già nel nome evocano il ricordo di umili ma provvidenziali frutti della terra, dai legumi ai marroni.

Tommaso Lucchetti

Interventi di:

Luigi Speranzini, studioso delle tradizioni locali

Tommaso Lucchetti, storico dell'arte e della cultura gastronomica

Oretta Zanini De Vita, storica della gastronomia e delle tradizioni contadine

Interventi musicali a cura di:

Musicarte Laurentina

Giacomo Rotatori (fisarmonica), Tiziano Tenaglia (violino), Arianna Gambaccini (voce e recitazione)

Appuntamento realizzato con il contributo della Comunità Montana del Catria e del Cesano e in collaborazione con il Comune di San Lorenzo in Campo, la CNA di Marotta - Pesaro, la Pro Loco ed i fornai e pasticceri aderenti al progetto Pa'Nino.

23

GIOVEDÌ

10
VENERDÌ

11
SABATO

12
DOMENICA

13
LUNEDÌ

14
MARTEDÌ

15
MERCOLEDÌ

16
GIOVEDÌ

17
VENERDÌ

18
SABATO

19
DOMENICA

20
LUNEDÌ

21
MARTEDÌ

22
MERCOLEDÌ

23
GIOVEDÌ

24
VENERDÌ

25
SABATO

26
DOMENICA

27
LUNEDÌ

28
MARTEDÌ

01
MERCOLEDÌ



TRADIZIONI E MEMORIE

La letteratura si è sempre soffermata sui riti conviviali come elementi distintivi di popoli, civiltà e territori. Già Omero nell' "Odissea" fa cogliere talvolta ad Ulisse la bizzarria delle genti incontrate attraverso pochi tratti descrittivi dei loro cibi. In seguito tutti gli scrittori di cronache di viaggio tratteggiavano realtà e località remote anche riportando le consuetudini a tavola. Recentemente il prototipo di guida gastronomica attuale può essere il "Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia" del medico cinquecentesco Ottensio Landi, itinerario gastronomico attraverso le città d'Italia. Due secoli dopo è di moda il "Grand Tour" nel Bel Paese. Il termine "turismo" comincia così il suo percorso. (T.L.)



RICETTA: MORETTA FANESE

(antica bevanda rigenerante dei pescatori, ma perfetta anche per i caffè letterari, antichi cenacoli di giornalisti e viaggiatori cronisti, e per i loro incontri tematici e dissertazioni culturali)
Si mescola una parte di caffè con mezza parte di rum nero e mezza parte di mistrà. Si aggiunge zucchero a piacere ed una scorzetta di limone. Va servita molto calda. (T.L.)



TRADIZIONI E MEMORIE

Il Carnevale regalava giorni spensierati e di sovvertimento dell'ordine. Si tiravano fuori maschere e vestiti buffi (gli uomini sprovisti rubavano vestiti e gonne a madri, mogli e sorelle). Nelle campagne cortei mascherati e musicanti giravano per le case nelle feste danzanti. Gruppi di bambini con il volto tinto di carbone andavano per le famiglie con uno spiedo in mano a "girare il lardello", chiedendo il dono di salsicce o appunto pezzi di lardo per festeggiare. I carri allegorici nelle città più importanti erano creati dalla "firma" prestigiosa di celebri artisti. Al passare di queste processioni festose il popolo alla finestra lanciava confetti, mentre nella tradizione attuale a Fano piovono dai carri cioccolatini e caramelle. (T.L.)



RICETTA: "CASTAGNOLE" (DA "IL CUOCO PERFETTO MARCHIGIANO", RICETTARIO DEL 1891)

In una terrina ("catino") montare degli albumi a neve, poi aggiungervi "un poco d'olio", rhum, buccia di limone, zucchero, i tuorli ed una presa di sale. Vi si aggiunge poco a poco del fior di farina finché si formerà una pastella "che si distacchi dal catino da sé". Si sparge ancora un po' di farina sulla "spianatoja", e vi si rovescia la "pasta formata" con cui si modellano "dei botterelli grossi un dito, che si tagliano in tanti pezzetti quadrati e si mettono quindi a lessare nell'acqua bollente". Appena vengono alla superficie si tolgono e si tengono per 15 minuti nell'acqua fresca. Poi si friggono nello strutto "e quando hanno preso il colore dell'oro, si portano a tavola con lo zucchero sopra". (T.L.)



5 MARZO 2006

Cencio vide straccio e disse: "poveraccio"

SERRA SANT'ABBONDIO

ore 16

LA MORTE (APPARENTE) DEL NINO

LA QUARESIMA: ALLA RICERCA DEL GRASSO PERDUTO?

Tavola rotonda, degustazione e cena

Gli sbrigliati eccessi carnevaleschi morivano freddati in un sol colpo con l'automatico scoccare della mezzanotte tra Martedì grasso e Mercoledì delle Ceneri. Nelle città gli editti erano categorici sull'interruzione puntuale di feste da ballo e veglioni. Nelle campagne l'intransigenza era forse più sfumata, dipendeva dalla bonarietà o dal rigore delle vergare, che serravano le file della cuccagna e della dispensa. Per il Nino la "morte" del Carnevale era minaccia ed avvertimento: dietro il bando delle riserve di carne (suina e non) per quaranta giorni di rigorosissimo "magro" c'era un chiaro ammonimento morale sulla caducità della vita e del piacere. Era una riflessione dovuta, una rigenerazione corporea e spirituale in attesa di un nuovo ciclo: iniziava pertanto un esilio, per fortuna non perenne, alle concessioni gratuite di palato e gola. Così si chiude la Festa del Nino 2006 a Serra Sant'Abbondio, non a caso vicino a Fonte Avellana, celeberrimo eremo spirituale di rara e intensa suggestione. La parca e frugale mensa monastica, con i suoi canoni sospesi nel tempo, celebra così virtualmente il seppellimento momentaneo del protagonista indiscusso dei giorni del "grasso", con l'effimero trionfo della rinsecchita Quaresima sul rubicondo Carnevale. Ricordando i riti antichi di questi giorni il Nino si congeda, con un ideale bilancio della sua parabola celebrativa di quest'anno. Ma il Nino non sparisce, semplicemente si fa da parte in uno scontro obbligato tra eccesso e misura, per una ciclica eclissi purificatoria. Torneranno come sempre i giorni della sua "festa".

Tommaso Lucchetti

Interventi di:

Ivo Picchiarelli, ideologo della manifestazione "La Festa del Nino"

Tommaso Lucchetti, curatore scientifico Festa del Nino edizione 2006

Giuseppe Pandolfi, veterinario ed Accademico della Cucina Italiana (delegazione di Ancona)

Francesco Fragomeno, Confraternita dell'Aringa - San Costanzo

Al termine piccoli assaggi di aringa.

Cena ispirata alla tradizione quaresimale presso il Ristorante "Le Cafanne"

Appuntamento realizzato con il contributo della Comunità Montana del Catria e del Cesano e in collaborazione con il Comune e la Pro Loco di Serra Sant'Abbondio e la Confraternita dell'Aringa.

26

DOMENICA

27

LUNEDÌ

28

MARTEDÌ

01

MERCOLEDÌ

02

GIOVEDÌ

03

VENERDÌ

04

SABATO

05

DOMENICA

06

LUNEDÌ

07

MARTEDÌ

08

MERCOLEDÌ

09

GIOVEDÌ

10

VENERDÌ

11

SABATO

12

DOMENICA

13

LUNEDÌ

14

MARTEDÌ

15

MERCOLEDÌ

16

GIOVEDÌ

17

VENERDÌ



Nelle campagne era buona consuetudine per le massaie, nelle famiglie particolarmente devote e rispettose dei precetti, dedicare la mattina del mercoledì delle Ceneri a pulire energicamente tutte le pentole e padelle impiegate durante il Carnevale per rimuovere fino in fondo ogni traccia di grasso. Iniziava infatti il ciclo purificatorio del magro quaresimale. Nell'entroterra era tutt'altro che semplice in queste settimane procurarsi del pesce fresco, e allora si ricorreva a provviste ittiche conservate, essiccate sotto sale o sott'olio. Ma oltre a tonno, sardelle, stoccafisso e aringhe, i più intraprendenti potevano anche gustare i gamberi di fiume. In alcune zone d'Italia questo crostaceo figura spesso in alcuni dipinti di Ultima Cena, a testimoniare un suo consumo popolare come risorsa per i pasti di magro prepasquali.

A Serra Sant'Abbondio certamente non era difficile pescarne nel Cesano. (T.L.)



RICETTA: ARENGA SA L'ERBA DA L'PALL (Aringa con la Verza)

Ingredienti: 2 aringhe, 1/2 lt. di aceto di vino, 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 1 verza bollita, sale e pepe q.b.

Esecuzione: Avvolgete le aringhe in abbondante carta paglia facendo due cartocci che vengono messi al forno per quindici minuti a 180°. Sforare, farle raffreddare, privarle della testa e della lisca, poi metterle a bagno con l'aceto per due ore, scolarle, deporle su un piatto di portata, condirle con olio extravergine di oliva e con una energica pepata, servirle assieme alla verza bollita, condita con olio, sale e pepe.

Rolando Ramoscelli, enogastronomo

Ristorante Cucina Dialettale "Da Rolando" - San Costanzo

I RISTORANTI DEL NINO

Per deliziare ogni tipo di palato, dal 13 gennaio al 28 febbraio 2006, ristoranti, agriturismi, osterie e locande apriranno “le porte” del gusto interpretando la tradizione e il tema della Festa con la proposta di menù variegati tra piatti semplici e ricercati.

m Con questo simbolo sono segnalati i ristoranti consigliati da Altamarca Turismo



I ristoranti aderenti all'iniziativa “Ristoranti del Nino” sono riconoscibili da questo logo esposto all'interno dei locali.



m

FOSSOMBRONE
Ristorante Da Marco
Piazzale Mercato, 3
Tel. 0721 714917

Salumi con bruschetta
Tagliatelle ai funghi porcini
Gnocchetti all'anatra
Arrostito misto del Nino
Arista di maiale allo spiedo
Patate al forno e insalata
Dolce della casa
Caffè
Vino incluso

Costo 20 euro
Menù solo su prenotazione,
chiuso la domenica a cena.

m

FRATTE ROSA
Ristorante
La Locanda della Ravignana
Via I Maggio sn
Tel. 0721 777520

Prosciutto crudo con salsa
agrodoce, scarola brasata,
maialino in porchetta, salame
Fabriano, caciotta di Urbino,
crostino
Triangoli verdi con pecorino
di Fossa
Strozzapreti con salsiccia e
funghi porcini
Filetti di maiale al lardo
Patate sabbiose
Delizia agli amaretti
Vini: Bianchetto del Metauro
— Sangiovese dei Colli Pesaresi

Costo 25 euro
Menù valido tutte le sere solo
su prenotazione.
Chiuso il lunedì.

m

FRATTE ROSA
Ristorante La Graticola
Via Piave, 9
Tel. 0721 777142

Petali di arista accompagnata
da filetti di aringa
Il Nino e... i “ciuncarin”
L'oca per l'aia con... GianNino
Verza o patata bollite (lardo e
rosmarino)
Biscottini sciropati e biscotto
con il mosto
Bianchetto del Metauro “La
Ripe”- Az. Lucarelli
Acqua e caffè

Costo 28 euro
Sabato (pranzo e cena),
Domenica (pranzo) da
Dicembre a Marzo.
E' gradita la prenotazione.

m

MONTE PORZIO
Az. Agrituristiche La Palombara
Via Fusarola, 2
Castelvecchio di Monte Porzio
Tel. 0721 955617

Arrostito di lonza con aceto
balsamico
Tagliolini con salsicce di
maiale e funghi
Brasato al vino rosso con
polenta
Verdura di stagione
Castagnole e frittelle
Vino della casa — Az. Lucarelli

Costo 25 euro
Menù valido tutti i giorni su
prenotazione.

m

PERGOLA
Agriturismo Gli Ippocastani
Via Montesecco, 123
Loc. Madonna del Piano
Tel. 0721 775252

Affettato misto, bruschetta,
fagioli con cotenna e osso di
prosciutto
Bucatini o spaghetti al
guanciale
Mezzemaniche con ragù di
salsiccia
Capocollo di Nino al forno con
finocchio
Fegatelli e costarelle alla
griglia
Insalatina mista e patata
Crostata
Caffè e digestivo
Vino ½ litro Sangiovese o
Biancame in caraffa
Acqua ½ litro

Costo 22 euro
Si richiede prenotazione
almeno con un giorno di
anticipo e un minimo di
quattro persone.

m

SAN LORENZO IN CAMPO
Az. Agricola Monterosso
La Farroteca
Via Costantinopoli, 9
Tel. 0721.776511 / 335.5846486

Pane e focaccia di farro,
pizzette di farro
Insalata di farro fantasia
Polentina con salsiccia e
funghi
Zuppa di farro
Dolci di farro assortiti
Verdicchio di Loretello, Rosso
Piceno Castellano
Visciolata di Pergola
Acqua e caffè

Costo 25 euro
Menù solo su prenotazione.

m

SERRA SANT'ABBONDIO
Ristorante Le Cafanne
Via Fonte Avellana, 19
Tel. 0721 730232 - 706730
349 2441042

Crescia cotta alla brace,
prosciutto e formaggio
pecorino
Gnocchi al ragù, cotiche e
fagioli
Costarelle e salsicce di Nino
alla brace
Insalata o erba cotta
Caffè e digestivo della casa
Vino rosso (Montepulciano
— Sangiovese) Az. Villa
Ligi, bianco (Bianchetto del
Metauro) Az. Villa Ligi

Costo 22 euro
Menù valido sabato, domenica
e festivi. E' gradita la
prenotazione.

m

CAGLI
Agriturismo La Ferraia
Strada Casale 10
Fraz. Pianello di Cagli
Tel. 0721.785010 / 349.3571684

Crostini con gota con la salvia
Tagliatelle ai funghi porcini
Gnocchi alla contadina
Filetto di Nino alla Nerone
Stinco di maiale brasato
Patate al forno
Insalata mista
Dolci secchi fatti in casa
Frutta in bellavista
Caffè, Grappe e limoncino

Costo 20 euro (bevande
escluse)
Gli ospiti potranno poi
abbinare i vini D.O.C.
della regione Marche che
preferiscono. Menù valido
a pranzo e cena venerdì e
sabato, domenica (solo a
pranzo) su prenotazione.



MONDAVIO
Osteria della Rocca
Vicolo Ridolfi, 3
Tel. 0721.981024

Crostini assortiti al forno
con affettati misti di maiale
Fagioli con salsiccia
Erba cotta
Pizza al piatto “le quattro
stagioni del Nino”
Dolci secchi della casa
Caffè e limonino

Costo 18 euro
(bevande escluse)
Il menù è disponibile
tutte le sere.
E' gradita la prenotazione.
Chiuso il mercoledì.

MONDAVIO
Ristorante Ai Cappuccini
Via Cappuccini, 6
Tel. 0721.981250

Tagliere di affettati con
ciauscolo, lonza, lonzino e
prosciutto e crostini di pane
grigliato con lardo fuso
Gnocchetti di patate al magro
di maiale e pomodorini di
collina
Filetto di maiale su specchio di
fonduta al pecorino fresco
Patate al forno
Degustazione di pasticceria
da forno
Bianchetto del Metauro doc
Az. Morelli
Colli pesaresi Sangiovese doc
Az. Morelli

Costo 25 euro
Menù solo su prenotazione.

ORCIANO DI PESARO
Ristorante Il Castagno
Corso Matteotti, 72
Tel. 0721.977672

Culatello stagionato in
carpaccio con rucola e grana
Strozzapreti al guanciale con
pomodorini, noci e finocchio
selvatico
Tacconi alla contadina (lardo,
pomodoro e aglio)
Tagliata di Nino con salsa
tartufata e verdure fresche
Piatto di formaggi stagionati
con marmellate
Cantucci e vin santo
Caffè
Acqua e Vino della casa
Costo 20 euro
Menù su prenotazione valido
tutti i giorni. Chiuso il lunedì.

SANT'IPPOLITO
Ristorante Cascina delle Rose
Loc. Pian di Rose
Tel. 0721.728197

Crostini al guanciale e coppa
di testa
Pappardelle al magro di
cinghiale
Braceria del Nino con
misticanza d'insalate
Crostate, biscotteria secca e
vin santo
Caffè, amari e distillati
Bianchetto del Metauro doc
Colli pesaresi Sangiovese doc
da forno

Costo 20 euro
Chiuso il martedì sera e tutto il
mercoledì.

SAN COSTANZO
Ristorante Da Rolando
Corso G. Matteotti, 123
Tel. 0721.950990

Antipasto del Nino
Polenta alla cacciatora
Stufato di cinghiale con fagioli
alla villana
Dolcetti della nonna
Caffè, digestivo
Vino rosso della casa
Costo 25 euro
Menù valido tutti i giorni su
prenotazione.
Chiuso il mercoledì.

FOSSOMBRONE
Ristorante La Rocca
Montalto Tarugo, 5 bis
Tel. 0721.727032 / 339.8485490

Antipasto del Nino
Paccheri in salsa pizzicosa
“Esperienza di maiale
afrodisiaca”
Dolcetti dalla nonna
Caffè
Acqua e vino della casa

Costo 25 euro
Menù su prenotazione valido
il venerdì, sabato e domenica
solo a cena.

IL MENÙ DEL NINO DI CINTA

LUCREZIA
Locanda del Gelso
Via Morola, 12
Tel. 0721.877020

Antipasto misto
e bruschetta con lardo
Pappardelle autunnali di Cinta
Nino di Cinta allo spiedo
Contorni misti
Dolci della Casa con Vinsanto
Caffè e digestivo

Bianchetto o Sangiovese Doc
Az. Lucarelli

Costo 26 euro
Menu valido solo su
prenotazione per i mesi di
Novembre e Dicembre.



I PRODOTTI CONSIGLIATI DAL NINO

Una vetrina di prelibatezze legate alla tradizione locale proposte da aziende selezionate per l'alta qualità dei prodotti offerti. Alcuni di questi li potremmo incontrare e conoscere a Sant'Andrea di Suasa nell'appuntamento del 15 gennaio 2006.

MIELE

SAN LORENZO IN CAMPO
La Mieleria
(Produzione biologica)
Via F.lli Rosselli, 31
Tel. 071 6620148
339 1744616

SAN FILIPPO SUL CESANO
(Mondavio)
Fattoria San Michele
di Paola Fabbri
Via Cesanense, 78
Tel. 0721 979977
339 5063934

SAN FILIPPO SUL CESANO
(Mondavio)
La riserva del Miele
di Stefano Antonio
Tel. 333 4133761

PANE

FRATTE ROSA
La Bottega del Pane
Via Piave, 4
Tel. 0721 777383 - 777256

FARRO

SAN LORENZO IN CAMPO
Az. Agricola Forestale
Monterosso
Via Costantinopoli, 9
Tel. 0721 776511

FRUTTA DISIDRATATA

SANT'IPPOLITO
Pierfederici Tommaso
Via Reforzate, 14
Tel. 0721 728646

FRUTTA BIOLOGICA

SAN LORENZO IN CAMPO
Valentino
P.zza Umberto I, 31
Tel. 0721 776850

VINO BIOLOGICO

SANT'ANDREA DI SUASA
(Mondavio)
Az. Agricola Elio Savelli
Tel. 335 446561

VISNER

PERGOLA
Rovelli Claudio
Via Osteria del Piano, 8
Tel. 347 5848521

PERGOLA
Pergola Rosso Doc e Visner
(vino di visciole)
Fattoria Villa Ligi
Via Zoccolanti, 25a
0721 734351 – 339
7764304

FORMAGGIO E CARNE OVINA

ORCIANO DI PESARO
Fattoria della Ripa
Loc. Tre Ponti, 21
Tel. 0721 989070
338 9456546

CARNE SUINA

SAN LORERENZO IN CAMPO
Macelleria Marianelli
Via F.lli Rosselli, 151
Tel. 0721 776031

SAN MICHELE AL FIUME
(Mondavio)
Macelleria Frati
Via Cesanense, 39
Tel. 0721 979676

ORCIANO DI PESARO
Salumificio Barbera
Via Rupoli
Tel. 0721 976232

URBANIA
NINO'
di Saltarelli Giancarlo
Via Sant'Andrea in Serra
d'Ocre, 6
Tel. 0722 319458

CAGLI
Az. Agr. Costantini
Loc. Monteperuzzo
Tel. 339 6069260-
0721 797445

OLIO

MONDAVIO
Casa Merlaro
Via Contrada Merlaro, 3
Tel. 0721 977862

PERGOLA
Frantoio Contardi
Via San Biagio, 93
Tel. 0721 778295

FANO
Az. Agricola Speranzini
Via Prelato, 8
Tel. 0721 862383
339 5823104



IL NINO IN MULTIPROPRIETÀ

Il progetto dà la possibilità a tutti di sostenere un progetto di reintroduzione nel territorio provinciale di razze suine capaci di vivere secondo il metodo di allevamento semibrado e di poter consumare prodotti naturali controllati e di alta qualità. Come occorre procedere? Basta sottoscrivere una o più quote (di euro 100 ciascuna) per l'acquisto di carne e di salumi da ricevere a partire dall'inizio del 2007. Le carni saranno ottenute da allevamento di suini "cinta senese incrociata" con alimentazione biologica controllata e bilanciata (senza nessun tipo di ormoni della crescita, antibiotici, mangimi contenenti prodotti OGM, farine e ceneri di provenienza animale). Il sistema di allevamento sarà il semibradismo: i maiali avranno cioè spazio sufficiente per deambulare e grufolare.

Il progetto dà la possibilità a tutti di sottoscrivere una quota o più quote per l'acquisto di carne e di salumi per l'anno 2007.

Il maiale di razza Cinta Senese Incrociata verrà allevato in una delle seguenti aziende biologiche:

- Azienda Agricola Maisano Paolo di Pergola
- Cal Bianchino di Urbino

La sottoscrizione permetterà di:

- risparmiare sul costo dell'acquisto
- sostenere con il proprio acquisto la reintroduzione nel territorio provinciale di razze di suino capaci di vivere secondo il metodo di allevamento semibrado
- avere prodotti controllati naturali e di alta qualità
- assaggiare salumi stagionati con metodo tradizionale

La quota da 100 euro comprende:

FRESCO

Complessivi Kg 3 ripartiti tra:

Salsicce
Bistecche
Costarelle
Pancetta

GRASSO

Kg 2 di lardo
Kg 1 di strutto

La quota da 150 euro comprende:

FRESCO

Complessivi Kg 3 ripartiti tra:

Salsicce
Bistecche
Costarelle
Pancetta

GRASSO

Kg 2 di lardo
Kg 1 di strutto

STAGIONATO

n.2-3 salami <i>(del peso medio complessivo di circa 1,5 Kg)</i>
1/2 lonza <i>(del peso medio complessivo di circa 0,5 Kg)</i>
1/2 guanciale <i>(del peso medio complessivo di circa 0,5 Kg)</i>

ALTRO

Kg 0,5 di cotiche

STAGIONATO

n.2 salami <i>(del peso medio complessivo di circa 1 Kg)</i>
1/4 prosciutto <i>(del peso medio complessivo di circa 2-2,5 Kg)</i>
1/2 guanciale <i>(del peso medio complessivo di circa 0,5 Kg)</i>
1/2 pancetta <i>(del peso medio complessivo di circa 0,5 Kg)</i>

ALTRO

Kg 0,5 di cotiche



PA'NINO

L'iniziativa realizzata in collaborazione con la CNA di Marotta-Pesaro coinvolge diversi panifici e pasticcerie del territorio e prevede nel periodo compreso tra il 13 gennaio e 28 febbraio 2006 la realizzazione di pani e dolci tradizionali relativi al periodo della festa (tra cui il pane di Sant'Antonio nella settimana dal 13 al 20 gennaio). I prodotti potranno essere acquistati presso gli esercizi aderenti e saranno identificati da un marchio specifico che contraddistingue il pane e i dolci proposti. Alcuni dei prodotti realizzati verranno esposti durante l'appuntamento del 15 gennaio a Sant'Andrea di Suasa.

PANIFICI ADERENTI ALL'INIZIATIVA

PANIFICIO DUO PIÙ

di Viti Gilberta & C. Snc
Via Roma, 54
61040 Frontone
Tel. 0721 786184

F.LLI ROSINI SNC

di Rosini Alfredo & C.
Via F.lli Rosselli, 2
61040 Mondavio
Tel. 0721 979149

PANIFICIO ARTIGIANALE

di Pierucci Sara
P.zza Matteotti, 5/6
61040 Mondavio
Tel. 0721 977952

PANE PIZZA E DOLCI

di Galli Letizia & C. Snc
Via Litoranea, 198
61035 Marotta
Tel. 0721 967447

PANIFICIO PASTICCERIA

PUCCI SNC
Di Pucci Giorgio – Alberto & Vitali M. Teresa
Via Mazzini, 11
61037 Mondolfo
Tel. 0721 957294

LA BOTTEGA DEL PANE

di Montoni Massimo
Via Piave, 4
61040 Fratte Rosa
Tel. 0721 777383

IL PANETTIERE

Via Forno, 20
61040 Monteporzio
Tel. 0721 956017

PANIFICIO ROSSINI VERINA

Via Oberdan, 57
61047 San Lorenzo in Campo
Tel. 0721 776365

PANIFICIO F.LLI PERUZZINI

di Peruzzini Michele & C. Snc
Piazza Umberto I, 36
61047 San Lorenzo in Campo
Tel. 0721 774134

PANIFICIO II FORNAIO

di Cattalani & Torcellini
Viale Regina Margherita, 18
61047 San Lorenzo in Campo
Tel. 0721 776453

IL PANE DEL NONNO

Via Volpella
61039 San Costanzo
Tel. 0721 950220

PANIFICIO LA CASA DEL PANE

Via Flaminia
61034 Fossombrone
Tel. 0721 714954



Gli esercizi commerciali aderenti all'iniziativa PA'NINO sono riconoscibili da questo logo esposto all'interno dei negozi



IL NINO A SCUOLA

Nino a scuola 2006

Il rapporto privilegiato che la Festa vuole costruire con il mondo della scuola e dei bambini si concretizza anche in questa edizione 2006 con il progetto il "NINO A SCUOLA". L'iniziativa progettata dal Museo delle Terre Marchigiane di San Lorenzo in Campo è realizzata con l'indispensabile contributo e collaborazione del CEA (Centro Educazione Ambientale) di Pesaro e coinvolge diverse classi del comprensorio.

A questa edizione hanno aderito gli insegnanti delle scuole primarie di:

Marotta Via Raffaello **4a - 5a**
Pergola **3c**
San Michele al Fiume **5a**
San Lorenzo in Campo **5a - 5b/4**
Saltara Via Del Santuario **4a**

E' un corso di educazione alimentare che a partire da argomenti generali sulla conoscenza degli alimenti affronta e cerca di spiegare la tematica della stagionalità e la calendarietà degli alimenti. Come al solito una rappresentanza delle classi coinvolte sarà presente alla Festa con appositi spazi per poter mettere in mostra i loro elaborati e presentare le loro attività.

□ MUSEO delle TERRE MARCHIGIANE
COLLEZIONE STRACCINI



IL MONDO VISTO DA TOONINO IL RACCONTO È UNA TRADIZIONE

Un concorso di narrativa ideato e realizzato dalla Festa del Nino e dall'Istituto Comprensivo di Pergola con il contributo della Provincia di Pesaro e Urbino Assessorato alla Pubblica Istruzione e Attività Culturali e grazie alla collaborazione della Comunità Montana del Catria e del Cesano, il Comune di Pergola e il Museo delle Terre Marchigiane e rivolto alle scuole primarie (secondo ciclo), secondarie e superiori dei comprensori scolastici di Pergola, San Lorenzo in Campo, Orciano, Saltara, Mondolfo, Fano (solo scuole di Marotta). Il tema è quello della tradizione nella sua accezione antropologicamente più ricca. La composizione dovrà avere come protagonista TOONINO, un personaggio che a partire da un nucleo tematico significativo ripercorre, interpreta e inventa il passato.

Lo scopo è offrire ai ragazzi l'occasione di riflettere sull'importanza della storia e della memoria viva (storia materiale, del costume, della vita quotidiana...), per collocarsi in una dimensione temporale non solo appiattita sul presente ma comprensiva di un passato ricco di senso e fiducia verso un futuro accattivante, per confrontarsi con la dimensione narrativa e creativa della scrittura.

La premiazione del concorso avverrà durante l'appuntamento della Festa del Nino organizzato a Pergola presso la Sala dell'Abbondanza del Tareto "Angelo dal Foco" il 28 gennaio 2006: IL NINO LETTERARIO. Pubblicazioni e repertori della letteratura dotta e popolare sul Nino.

Tutte le informazioni possono essere richieste presso l'Istituto Comprensivo di Pergola.
Angelo Verdini, tel. 0721 734130 mail: ic.pergola.ds@provincia.ps.it. o info@festadelnino.org



NINO SHOP

NINO IN PADELLA

L'iniziativa è stata realizzata in collaborazione con Allufon spa e ha visto la produzione di una serie speciale di padelle personalizzate con il marchio della Festa del Nino impresso sul fondo. Le padelle, utilizzate per servire a tavola le prelibate pietanze del Nino, potranno essere acquistate negli appuntamenti previsti a Sant'Andrea di Suasa o presso alcuni ristoranti del Nino (vedi elenco pubblicato su www.festadelnino.org)

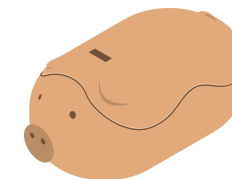


NINO NEL COCCIO

Indispensabile contenitore per la cottura del Nino (e non solo) il Cucinino di Coccio realizzato dai maestri artigiani di Fratte Rosa è personalizzato per la festa. Il Cucinino mantiene inalterate tutte le caratteristiche di questa speciale "pentola" a partire dalle materie prime l'argilla (ricca di ferro) e lo smalto (nero melanzana) e dalla particolare lavorazione che viene tramandata da generazioni.

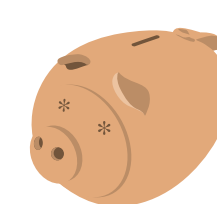
Utilissimo strumento è particolarmente consigliato per la cottura di carni rendola croccante, e conferendole un sapore unico ed inconfondibile il tutto senza aggiunta di grassi.

Chi lo proverà non potrà più farne a meno.



SALVADANINO

Se il risparmio ha la forma di un maiale, significa che il maiale è la miglior forma di risparmio. Così per questa edizione della Festa del Nino (visti i tempi che corrono!) abbiamo realizzato in collaborazione con gli artigiani, Bonifazi Giacomo, Gaudenzi Beatrice, Giombi Daniele e l'amministrazione comunale di Fratte Rosa il Salvadanino.



BOXMARCHÉ
idee & packaging



Tutti i contenitori (Cucinino, Cucinino di Coccio e Salvadanino) sono forniti in scatole personalizzate con l'immagine della festa realizzate grazie alla puntuale collaborazione della Box Marche e Isma Color.

CALENDARIO BARBANINO

Grazie ad un accordo con l'editore Campi di Foligno La Festa del Nino disporrà di un numero limitato di calendari Barbanera 2006 appositamente personalizzati. Utile strumento per chi deve affrontare con puntualità e con luna propizia tutti i lavori in giardino, nell'orto ed in cantina. Per tutti gli altri Barbanera dispensa consigli e proverbi per un buon 2006.

A SPASSO PER LE TERRE DEL NINO



Itinerari alla scoperta di un territorio dove la tradizione è ancora protagonista

1 DRIVING TRA TERRE E FARINE PER LA FESTA DEL NINO

Programma del 27 dicembre 2005

Itinerario: Montefelcino/Serrungarina/Montemaggiore/Mondavio/Fratte Rosa/Sant'Andrea di Suasa

- ore 10 La Via dei Presepi: Visita dei Presepi custoditi nei Castelli di Montefelcino, Serrungarina e Montemaggiore al Metauro
- ore 13 Montemaggiore: pranzo presso il Ristorante I Ricordi
- ore 15:30 Mondavio: visita guidata della Rocca
- ore 18 Fratte Rosa: visita del Museo delle Terrecotte presso il Convento Santa Vittoria e visita delle botteghe artigiane della terracotta
- ore 20 Fratte Rosa: cena presso il Ristorante La Graticola
- ore 21:30 Sant'Andrea di Suasa serata conviviale "La Festa del Nino" conferenza, concerto e tombola (vedi programma della serata)

Quota individuale di partecipazione: 70 euro

La quota comprende:

- Visita guidata della Via dei Presepi
- Pranzo e cena (bevande incluse)
- Ingresso e visita guidata della Rocca di Mondavio
- Ingresso al Museo delle Terrecotte di Fratte Rosa
- Cena presso il ristorante "La Graticola" di Fratte Rosa

La Quota non comprende:

- Trasporti/trasferimenti di alcun genere e quanto non indicato nella quota comprende.

Extra: servizio di accompagnatori per gruppi di minimo 15 persone disponibile al costo di 60 euro al giorno.

2 DRIVING TRA TERRE E FARINE PER LA FESTA DEL NINO

1 notte / 2 giorni

Programma del 14-15 gennaio 2006

Itinerario: Saltara/Piagge/Sant'Andrea di Suasa/Fratte Rosa/Mondavio/Sant'Andrea di Suasa/San Lorenzo in Campo/Sant'Andrea di Suasa

1° GIORNO: Sabato 14 gennaio

Saltara/ Piagge/Sant'Andrea di Suasa/Fratte Rosa

- ore 9 Saltara: Visita guidata del Museo del Bali
- ore 12:30 Saltara: pranzo presso il Ristorante Metauro
- ore 15:30 Piagge: degustazione guidata di vini presso Az. Aricola Guerrieri
- ore 18 Sant'Andrea di Suasa: conferenza, cena e balli (vedi programma della serata)
- Pernottamento con prima colazione presso La Locanda della Ravignana di Fratte Rosa.

2° GIORNO: Domenica 15 gennaio

Mondavio/Sant'Andrea di Suasa/S.Lorenzo in Campo/Sant'Andrea di Suasa

- ore 9 Mondavio: visita guidata della Rocca
- ore 13 Sant'Andrea di Suasa: pranzo presso stands gastronomici della Festa del Nino
- ore 16 San Lorenzo in Campo: visita guidata del Museo delle Terre Marchigiane
- ore 18 Sant'Andrea di Suasa: cena presso stands gastronomici della Festa del Nino

Quota individuale di partecipazione in sistemazione doppia: 136 euro

Supplemento singola: 18 euro

Bambini da 0 a 11 anni sconto del 20%

La quota comprende:

- 1 pernottamento con prima colazione
- Pasti nei ristoranti e presso gli stands gastronomici (bevande incluse)
- Degustazioni
- Servizio guida
- Ingresso alle strutture citate nel programma

La Quota non comprende:

- Trasporti/trasferimenti di alcun genere e quanto non indicato nella quota comprende.

Extra: servizio di accompagnatori per gruppi di minimo 15 persone disponibile al costo di 60 euro al giorno.

3 DRIVING TRA TERRE E FARINE PER LA FESTA DEL NINO

2 notti / 3 giorni

Programma del 27-28-29 gennaio 2006

Itinerario: Fratte Rosa/San Lorenzo in Campo/Pergola/Frontone/Serra Sant'Abbondio

1° GIORNO: Venerdì 27 gennaio

Fratte Rosa/San Lorenzo in Campo/Pergola

- ore 9:30 Fratte Rosa: Visita del Museo delle Terrecotte presso il Convento Santa Vittoria e visita delle botteghe artigiane della terracotta
- ore 13 Fratte Rosa: pranzo presso il Ristorante La Graticola
- ore 15:30 San Lorenzo in Campo: Visita guidata del Museo delle Terre Marchigiane e dell'Abbazia. Seguirà la visita della "Mieleria"
- ore 20 Pergola: cena e pernottamento presso l'Agriturismo Gli ippocastani

2° GIORNO: Sabato 28 gennaio

Pergola/San Lorenzo in Campo

- ore 9:30 Pergola: visita guidata del Museo dei Bronzi Dorati
- ore 12 Pergola: degustazione guidata di vini presso la Az. Villa Ligi
- ore 13:30 Pergola: pranzo presso l'Osteria La Pergola
- ore 16 Pergola: conferenza "Il Nino letterario" presso la Sala dell'Abbondanza del Teatro Angelo Dal Foco
- ore 20 San Lorenzo in Campo: cena presso la Farroteca Monterosso
- Pernottamento presso l'Agriturismo Gli ippocastani

3° GIORNO: Domenica 29 gennaio

Frontone/Serra Sant'Abbondio/Pergola

- ore 9 Frontone: visita guidata del Castello
- ore 11:30 Serra Sant'Abbondio: visita guidata dell'Eremo di Fonte Avellana
- ore 13 Serra Sant'Abbondio: pranzo presso il caratteristico ristorante Le Cafanne
- ore 16 Pergola: degustazione guidata di vini presso l'Az. Massaioli Michele

Quota individuale di partecipazione in sistemazione doppia: 243 Euro

Supplemento singola: 69 euro

Bambini da 0 a 11 anni sconto del 20%

La quota comprende:

- 2 pernottamenti con prima colazione
- Pasti (bevande incluse)
- Degustazioni
- Servizio guida
- Ingresso alle strutture citate nel programma
- La Quota non comprende:
- Trasporti/trasferimenti di alcun genere e quanto non indicato nella quota comprende

Extra: servizio di accompagnatori per gruppi di minimo 15 persone disponibile al costo di 60 euro al giorno.

Informazioni e prenotazioni:



Innitalia Group srl
Via Salvo D'acquisto, 9
61100 Pesaro
Tel. 0721 259351 Fax 0721404126
Indirizzo mail: direzione@innitalia.com
Sito Internet: www.innitalia.com
referente: Alessandro Gili

ALTAMARCA TURISMO

ACCOGLIENZA NELLE TERRE DEL NINO

Consorzio Altamarca Turismo Via Don Minzoni, 84 - Pergola
Tel. 0721.736733 www.altamarcaturismo.it

Cagli
Agriturismo La Ferraia
Strada Casale, 10 Fraz. Pianello di Cagli
Tel. 0721 785010 – 349 3571684

Fossombrone
Albergo Da Marco
Piazzale del Mercato, 3
Tel. 0721 714917

Fratte Rosa
Albergo La Locanda della Ravignana
Via I Maggio
Tel. 0721 777520

Frontone
Agriturismo Az. Speciale Consorziale del Catria
Via Fonte Avellana, 90
Tel. 0721 786158

Montemaggiore al Metauro
Az. Agrituristiche "La Tombolina"
Via Tombolina 2 – Loc. San Liberio
Tel. 0721 894284

Monte Porzio
Villa Palombara Country House
Via Fursarola, 2 - Loc. Castelveccchio
Tel. 0721 955617

Pergola
Agriturismo Gli Ippocastani
Via Montesecco 123
Tel. 0721 775252 – 335 8217475

Saltara
Albergo Metauro
Via Flaminia, 278- Loc. Calcinelli
Tel. 0721 891071

San Giorgio di Pesaro
Bed & Breakfast Spicello
Strada Spicello 24
Tel. 0721 970351

San Lorenzo in Campo
Borgo Roncaglia
Via Roncaglia
Tel. 0721 776511

Sant'Ippolito
La Valle del Sole Country Fitness
Via Fontanella, 8
Tel. 0541 82 4 56 - 338 4751215

IL NINO CONSIGLIA INOLTRE

Mondavio
Ai Cappuccini
Via Cappuccini, 6
Tel. 0721 981250

Mondavio
La Palomba
Via Gramsci, 13
Tel. 0721 97105

San Lorenzo in Campo
Hotel Giardino
Via E. Mattei, 4
Tel. 0721 776088

Orciano di Pesaro
Hotel il Castagno
C.so Matteotti, 72
Tel. 0721 977672

SCOPRI IL MONDO DI OPPORTUNITÀ E DI PRIVILEGI
DELLA **CARD TURISTICA** DEL PARCO STORICO CULTURALE ALTA MARCA.

È gratuita ed è a tua disposizione. offre sconti, vantaggi e servizi per visitare, assaggiare ed acquistare con convenienza nei nostri comuni. Scoprirai così che "terra di tesori" si nasconde a Barchi, Fossombrone, Fratterosa, Frontone, Isola del Piano, Mondavio, Montefelcino, Montemaggiore al Metauro, Orciano, Pergola, Piagge, Saltara, San Giorgio di Pesaro, Sant'Ippolito, San Lorenzo in Campo, Serra S. Abbondio, Serrungarina.

INFO TEL. 0721.778434 - FAX 0721.778818 - EDM@MILICENTER@CM-PERGOLA.PS.IT

Ideazione
Ivo Picchiarelli



Associazione Temporanea di idee e progetti

Organizzazione e realizzazione
Altamarca Turismo

Coordinamento operativo e amministrativo
Senzatempo snc - Fano (PU)

Consulenza scientifica e ideazione Festa del Nino 2006
Tommaso Lucchetti

Segreteria
Senzatempo Via Pandolfo III Malatesta, 4 61032 Fano (PU)

Realizzazione "La Festa del Nino" 14/15 gennaio 2005
Ass. Pro Suasa – MCL di Sant'Andrea di Suasa
Unione Sportiva Pianaccio

Immagine coordinata
Macramé Comunicazione Integrata
A.D. Davide Bartolucci

Testi
Nino Finauri
Tommaso Lucchetti
Ivo Picchiarelli
Rolando Ramoscelli
Gianni Volpe
Giordano Zenobi

Foto
Stefano Beligni

Trucco
Daniela Fontanot

I volti della campagna promozionale sono di
Valentina Bartoli
Davide Bartolucci
Stefano Beligni
Orietta Del Bianco
Monica Faglioni

Stampa
Bieffe Srl

Le immagini sono tratte dall'almanacco 2006
BARBANERA – Editoriale Campi, Foligno

Ufficio Stampa
Maria Elena Arcangeletti
Marco Spadola

Si ringrazia della collaborazione:

Regione Marche – Assessorato all'Agricoltura

Provincia di Pesaro e Urbino
Assessorato al Turismo, Cultura, Pubblica Istruzione e Beni Ambientali

Centro Educazione Ambientale della Provincia di Pesaro e Urbino
Istituto Scolastico Comprensivo di Pergola

Comunità Montana del Catria e del Cesano – Presidenza e Assessorato alla Cultura e Turismo

Centro per il Turismo Montano – Call Center della Comunità Montana del Catria e Cesano e Comunità del Montana del Metauro

Sistema Turistico Locale Marcabella

Le Amministrazioni comunali e le Pro Loco coinvolte

Istituto Prof. Alberghiero "Santa Marta" – Pesaro
Istituto Prof. Servizi Alberghieri e Ristorazione "G.Celli" – Piobbico

Slow Food- Condotta di Cagli
Istituto Valorizzazione Salumi Italiani - Rozzano (MI)
I.N.So.R. - Roma
Enohobby Club – Pesaro
Olea - Pesaro
Confraternita dell'Arima- San Costanzo

I panettieri e pasticceri aderenti al progetto "Pa'Nino"
I ristoranti aderenti al progetto "I Ristoranti del Nino"
I produttori aderenti al progetto "I Prodotti consigliati dal Nino"
Gli artigiani aderenti al progetto "Il Nino e il Coccio"
Le insegnanti delle classi coinvolte nel progetto "Il Nino a scuola"

Editoriale Campi - Il Cav. Feliciano Campi e tutti i suoi collaboratori

Tutti gli sponsor

I ristoranti che ospitano gli appuntamenti programmati
Ai Cappuccini - Mondavio
Il Daino – Frontone
Da Adriano al Bali – Saltara
Symposium – Serrungarina
La Ravignana – Fratte Rosa
Le Cafanne – Serra Sant'Abbondio

Angelo Verdini, Silvia Spuri, Orietta del Bianco, Francesca Giovannini

Tutti i cittadini di Sant'Andrea di Suasa

Sant'Antonio e il Nino

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 - Calcinelli	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, sollecitando 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