

il gusto di essere nino



RE DI GUSTO E FESTA: IL NINO, I CIBI, LE TRADIZIONI

FESTA DEL NINO

12 GENNAIO - 20 MAGGIO 2007 - WWW.FESTADELNINO.ORG

Regione Marche

Provincia di Pesaro e Urbino

Assessorato all'Agricoltura

Assessorato alla Pubblica Istruzione

Provincia di Ancona

Assessorato al Turismo

Assessorato all'Agricoltura

Gal Flaminia Cesano

Comunità Montana del Catria e Cesano

Comunità Montana del Metauro

Altamarca Turismo

Comune di Barchi

Comune di Cartoceto

Comune di Castel Colonna

Comune di Corinaldo

Comune di Fano

Comune di Fossombrone

Comune di Fratte Rosa

Comune di Frontone

Comune di Mondavio

Comune di Monte Porzio

Comune di Pergola

Comune di Pesaro

Comune di Saltara

Comune di San Giorgio di Pesaro

Comune di San Lorenzo in Campo

Comune di Sant'Ippolito

Comune di Senigallia

Comune di Serra Sant'Abbondio

Ideazione

Ivo Picchiarelli

IGNORANTI DI SPESSORE

Associazione esTemporanea di idee e progetti

Organizzazione

Senzatempo snc - Fano (PU)

Consulenza scientifica Festa del Nino 2007

Tommaso Lucchetti

Segreteria

Centro Servizi Turismo Montano – Call Center delle Comunità

Montane del Catria e Cesano e Comunità Montana del Metauro

Realizzazione "La Festa del Nino" 12/13/14 gennaio 2007

e "Mai a letto" 19 maggio 2007

Associazione Pro-Suasa di Sant'Andrea di Suasa

Immagine coordinata

Macramé Comunicazione Integrata

A.D. Davide Bartolucci / Dario Plèe

Testi

Tommaso Lucchetti, Marco Spadola, Ivo Picchiarelli

I volti della campagna promozionale sono di

Orietta Del Bianco, Alessandra Polverari, Annalisa Polverari

Ufficio Stampa

Maria Elena Arcangeletti, Marco Spadola

Collaborazioni

Altamarca Turismo

Slow Food - Condotta di Cagli

COOP Romagna-Marche

Associazione Paradosso del Barbieri

Percorsi Paralleli

Terre di Frattula

SuinMarche

Le texture del presente opuscolo sono tratte dall'almanacco
BARBANERA 2007 – Editoriale Campi, Foligno g.c.

Stampa



tecnostampa s.r.l.

azienda grafica

Ostra Vetere (AN)

Si ringraziano tutte le persone e le associazioni che con il loro
lavoro e la loro disponibilità hanno contribuito alla realizzazione di
questa rassegna.

Allufion

BOXMARCHÉ
idee & packaging

BANCA SUASA
CREDITO COOPERATIVO

METALLI VALCESANO
COOPERATIVA
INDUSTRIALE
METALLURGICA



Confederazione Nazionale
dell'Artigianato e della Piccola
e Media Impresa

BELLAGAMBA CARLO & C.
Assistenza - Vendita - Ripoggio
Bianchi - Verde - Rosso - Nero
Bart'Andrea di Suasa - MONDADO (PU)

RONDINA
auto
FIRT
MONDADO - FANO

Castel Suasa
Induzione Generatore Forno Marche
www.mmc.it

IL GUSTO DEL SAPERE

La “Festa del Nino” per il 2007 vorrebbe essere un catalizzatore dei “sapori”, ovvero dei “saperi”, che attraverso il gusto possono essere letti, scritti e trascritti nello sterminato e mai casuale mosaico di tradizioni alimentari che si distende vivo sul territorio.

La stessa complessità del paesaggio fonda la varietà della cucina che del paesaggio è sintesi e conservare una ricetta può comportare anche il proteggere dall'estinzione una varietà di mele che forniscono alla ricetta l'ingrediente specifico selezionato per generazioni negli orti e sulle tavole di un paese. Nel mentre, la sopravvivenza di quel melo salva uno dei tanti verdi, frutto di coltura, che dipingono il volto di un bel frammento del paesaggio italiano.

Ma con i “sapori” vengono trasmessi i tanti “saperi” che in essi sono racchiusi o ai quali danno vita. I modi del consumo alimentare, l'ornato che vi si crea attorno, lo stile di vita al quale danno corpo concorrono a determinare il gusto che può essere di un'epoca, di un ambiente, di una famiglia. C'è, infatti, un particolare alfabeto composto di prodotti e d'usi alimentari con cui sono descritti il territorio e la gente che ci vive. E' l'alfabeto della “cultura che nutre” che la tradizione s'incarica di trasmettere, la vita di usare ed il gusto di leggere.

“La Festa” può essere un'occasione per riflettere sul fatto che il “sapere” deriva dal latino *sapere*, il gustare nei cibi la presenza del sale che ai cibi dà, appunto, il “sapore”. Tant'è che il pane senza sale in Toscana è chiamato “sciocco” mentre in Umbria e nelle Marche si dice “sciapo” e sciocco e sciapo sono anche sinonimi di stupido. La mancanza di sale, infatti, connota sia il pane insipido sia l'uomo insipiente che ha poco sale in zucca. A questo proposito Plinio il Vecchio nella Storia Naturale, XXXI, 88-90, tesse l'elogio del sale magnificandone anche le valenze culturali nella formazione del gusto: “Senza sale non si può condurre una vita civile. E' una sostanza talmente necessaria che l'accezione del vocabolo ‘sale’ è passata a designare anche i piaceri intellettuali, che prendono tale nome (*sapere*)... Il sale entra anche nelle cariche civili e nella vita militare col termine salario”. E' il sapore a determinare il gusto, le sue infinite sfaccet-

tature, le peculiarità dei cibi e l'identità di chi se ne nutre. Infatti, mentre i buoi con le arature hanno fondato città e campi di grano dando il volto, il nome e il pane all'Italia, è il Nino l'animale di fondazione della Civiltà Italiana perchè ha aggiunto, con il lardo salato e gli altri salumi, il condimento, il “companatico” e il sapore al pane, frutto del lavoro dei buoi. All'inizio di giugno, nella Roma antica, era consumato in onore della dea Carna, il cui nome deriva da “carne”, il piatto rituale e terapeutico più antico d'Italia durante le “calende favarie” così ben descritte da Macrobio nei Saturnali, I, 12,32. Il piatto, non dissimile da un primo, i “taccorni”, ancora in uso nel territorio pesarese, era fatto con fave, farro e lardo in onore della dea, “alla quale si chiedeva di mantenere sani il fegato, il cuore e le viscere”. Gli ingredienti erano: le fave, il cibo dell'età dell'oro, offerte ancora oggi sotto forma di dolci ai morti, il cereale più antico del grano, il farro, da cui deriva la parola farina e il lardo che ad entrambi aggiungeva il sapore.

Le composizioni dei cibi, però, mutano e si arricchiscono o impoveriscono d'ingredienti di paese in paese, di famiglia in famiglia e queste diversità non sono frutto d'estemporanee variazioni del gusto ma di tradizioni che hanno radici a volte di molti secoli. Così perdere la conoscenza di salumi come, ad esempio, i “sanguinacci” e i “ciarimboli” o di piatti come le “spuntature”, magari a seguito di disposizioni europee, non è smarrire dei “sapori” ma perdere dei “saperi” e dei beni culturali unici, segni identitari della Civiltà Italiana, esiti di rituali sacrificali che hanno millenni. I salumi, ma anche il pane e i dolci fanno parte del consumo del sacro ed ogni comunità ha i suoi attraverso il sapore e il gusto dei quali si conosce e si riconosce. Pertanto, i panettieri come i “mazzarini”, le ricette tradizionali come i piatti di famiglia, sono presidi territoriali di quell'identità culturale complessa e sedimentata che è l'autentica ricchezza dell'Italia e del suo popolo.

Ivo Picchiarelli

Fondatore ed ideologo de “La Festa del Nino”

RE DI GUSTO E FESTA IL NINO, I CIBI, LE TRADIZIONI

Giunto con onore alla sua quinta edizione, il Nino nella sua "manifestazione" annuale estende ormai generosamente i suoi domini, accogliendo nel suo calendario celebrativo (ed all'interno della sua "Festa") l'ingresso di tanti altri protagonisti delle arti e dei saperi della mensa. Del resto dopo quattro edizioni a lui interamente dedicate il simpatico suino non solo ha ormai concluso il suo definitivo riscatto, ma addirittura da "bestia immonda" è invece idealmente diventato a buon diritto il sovrano immaginario non solo dell'antica cultura rurale ma anche dell'arte della cucina e della convivialità nel senso più esteso e nella sua più sontuosa e totale accezione. È infatti impossibile non riconoscere la supremazia del Nino nell'arte della misticanza di sapori e della tavola imbandita. Il Nino ha una storia ed un curriculum d'onore come simbolo universale della gioia conviviale e della cucina sapiente, e pertanto può essere eletto re della mensa: è capace infatti in tutti i sensi di incarnare l'idea della cultura agro-alimentare antica e della civiltà conviviale, come quasi un totem della festa e dell'abbondanza *tout-court*, un involontario *maitre à penser* dei codici di cucina e della tavola imbandita, con le sue cicliche alternanze di stagioni e ricorrenze. È facile vedere in lui non solo l'emblema, ma anche una virtuale antologia dell'abbondanza e della golosità a tavola, attraverso tutte le pietanze ed i cibi. Il Nino eletto pertanto "patrono" della cultura della mensa nella sua totalità ha il dovere, secondo la filosofia di questa sua Festa, di proporre un recupero di tutti gli antichi saperi della cucina e dell'arte conviviale e delle tradizioni celebrative in ogni loro declinazione ed espressione, tra consuetudini e credenze radicate, dai giochi agli spettacoli, dalle manifestazioni d'arte ai passatempi più effimeri. Nella scorsa edizione si è raccontato come i suoi tempi nel calendario assecondassero il desiderio umano di governare i ritmi vitali delle pulsioni, l'alternarsi del piacere con la continenza, la festa con l'austerità, la spensieratezza con la riflessione. Pertanto secondo questo spirito si è confezionato un opuscolo che illustrando il programma fungesse anche da almanacco, imitando certe antiche strenne editoriali, in modo da seguire seguire il ciclo dell'anno con le sue ricorrenze e proporre anche ricette, tradizioni e memorie delle feste. Quest'anno invece, con il dichiarato ingresso nella rassegna di altri protagonisti della mensa si è pensato appunto all'idea di un viaggio dei sapori attraverso la trama del territorio, sul solco delle tracce del passato legate a cibi, ricette, tradizioni, oggetti. Ed allora il tema ispiratore e conduttore dell'opuscolo di questa edizione è appunto una tipologia editoriale esistente da molto tempo, ossia la guida di viaggio. Vi proponiamo queste pagine un po' come erano una volta i *vademecum* per i turisti: un diario di viaggio soggettivo che possa accompagnare il pubblico affezionato della "Festa del Nino", attraverso il percorso di questa rete

di città, borghi e piccoli centri che in controluce nella loro storia e nella loro arte contengono altre storie ed altre arti: risorse alimentari, cibi, ricette, colture, pratiche artigianali, tradizioni della mensa imbandita, riti sociali della convivialità. Come in un viaggio nel tempo cercheremo di riannodarvi i fili invisibili che legano le storie della cucina e della convivialità ai luoghi ed alle vie della memoria. L'itinerario sarà vario e ricco: si racconteranno le risorse alimentari più elementari, come l'animale emblema della caccia più povera con le sue superstizioni (la lumaca a Sant'Ippolito), o le erbe selvatiche delle insalate rustiche (le "misticanze" a Saltara). Si evidenzierà come le ricette possano essere simbolo di una società rurale (la polenta a Frontone) o marinara (i pesci in porchetta ad Ancona). Sempre riguardo alla cucina si osserverà come anche l'artigianato ne sia protagonista, rivelando i segreti delle terrecotte da fuoco (a Fratte Rosa), e come il vino non sia solo mescita festosa, ma anche ingrediente nella cottura di tante ricette (a Castel Colonna). Non vanno dimenticati anche i complessi mestieri alimentari, dalla norcineria (Pergola) alla salumeria (Urbino e Cagliari) per arrivare all'arte casearia (Orciano di Pesaro). Si parlerà del dolce più antico e naturale (il miele a San Giorgio di Pesaro), e di quello sapiente di tante antiche arti (la pasticceria signorile a Fossombrone). Sempre variando sul tema "dolce" un incontro sulla cioccolata (al Teatro della Fortuna di Fano) illustrerà come questo altro nettare zuccherino, raffinato ed artificioso, possa aver rappresentato nei secoli scorsi un autentico rito sociale per la nobiltà, narrato anche nel repertorio teatrale. La porchetta al contrario (Corinaldo) identificava il cibo di strada che nelle pubbliche piazze rappresentava la festa popolare, come anche la salsiccia (Monte Porzio). Ma secondo il calendario tradizionale non va trascurato il dettame quaresimale e "di vigilia" disquisendo anche di aringhe (Serra Sant'Abbondio) e pesci cotti con l'olio, tradizionale condimento di "magro" (Cartoceto), e rievocando tra le feste tradizionali la ricorrenza della Mezza Quaresima (Barchi). In questo viaggio che inizierà come consuetudine nel suo luogo di fondazione (Sant'Andrea di Suasa) per poi concludersi come in un ciclo sempre lì (novità di quest'anno), altri percorsi tematici saranno poi guidati come sempre dai solchi delle arti, come cinema, pittura, letteratura, ma anche di discipline come la storia (a Senigallia), la filosofia e la comunicazione (San Lorenzo in Campo), la divulgazione colta (Pesaro). Un augurio di buona lettura e buon viaggio con il "re di gusto e festa" ed i suoi "sudditi".

Tommaso Lucchetti

Curatore scientifico e Patron "Festa del Nino 2007"



12
VENERDI'

SANT'ANDREA DI SUASA (PU) - 12, 13 E 14 GENNAIO LA FESTA DEL NINO

SANT'ANDREA DI SUASA

Piccolo borgo con cinta muraria medioevale a 9 km dal capoluogo, in ottima posizione collinare, di cui si hanno notizie già nel 1193. Di antica origine benedettina, collegata all'Abbazia di S. Lorenzo in Campo, fece parte anche del vicariato di Mondavio, oltre ad essere stato comune fino all'inizio del XX secolo. Come tutti i piccoli castelli e borghi fortificati situati strategicamente a corona difensiva di un centro più grande ed importante costituiva anche una delle tante preziose fonti di rifornimento di provviste per le dispense dei signori della zona. Si respira tuttora l'atmosfera di una sapienza rurale perpetuata ormai da secoli. Non poteva pertanto esserci luogo più adatto per rievocare e quindi cristallizzare nella memoria collettiva i saperi e riti festosi dell'abbondanza legati alla macellazione annua del maiale. Cinque anni fa un gruppo di giovani, influenzati da una conferenza (sulle antiche tradizioni e leggende di piante ed alberi da foraggio) tenuta da Ivo Picchiarelli (da allora ufficialmente "ideologo e fondatore della "Festa del Nino") decise di inventare da zero una manifestazione rievocativa e culturale, ma al tempo stesso gioiosa e godereccia, che recuperasse l'antico senso di festa di quando il "nino" con il sacrificio di sé donava cibo succulento e serenità per tutto l'anno. Dalla facciata della chiesa, la statua di Sant'Andrea con i pesci in mano, attributi iconografici del suo antico mestiere, avrebbe assistito e benedetto questa celebrazione annuale della gioia eterna del "grasso" e della festa, nonostante quei suoi simboli del "magro" quaresimale.

La rassegna, alla sua quinta edizione nel 2007, si inaugura giustamente dove è nata, con la tradizionale manifestazione di tre giorni apparecchiata a Sant'Andrea di Suasa, in prossimità della Festa di Sant'Antonio, protettore degli animali ed in particolare di quella bestiola soprannominata con il suo stesso diminutivo, il "Nino" appunto, che da sempre ha sfamato popolazioni intere, divenendo l'emblema dell'abbondanza e della gioia della festa e della tavola imbandita. La cultura enogastronomica e conviviale, tra passato e presente, sotto l'egida del Nino sarà protagonista sotto varie sfaccettature nelle molte proposte di queste tre giornate: si parlerà dei suoi grandi divulgatori con una serata dedicata a Luigi Veronelli (famosissimo cantore di cibi, vini e terre) ed alla sua casa editrice, nonché alla memoria di due marchigiani fieri ambasciatori delle loro radici, Ave Ninchi e Tonino Guerra. Si indagherà nei repertori del cinema e dell'arte. Si cercherà di ragionare su problematiche politico-economiche del turismo enogastronomico. Ma non mancherà anche la rievocazione delle antiche feste dei borghi con le loro atmosfere caratteristiche: tra tanta musica di repertorio (dalle melodie dell'organetto allo swing del gruppo musicale "Burro e Salvia") si vedranno i norcini all'opera con le loro colazioni tradizionali (con mostre di antichi corredi da lavoro), si serviranno pranzi secondo la tradizione marchigiana (secondo il recupero dello "dialettale" chef Rolando Ramoscelli), ed in conclusione si accenderanno i suggestivi fuochi di Sant'Antonio.

ME LA SONO E ME LA CANTO

Sabato 13 e Domenica 14 **stage di organetto sul repertorio cantato tradizionale tenuto dal maestro Pino Pontuali**. Tutte le informazioni sul sito internet www.festadelnino.org sezione OrgaNino



14

DOMENICA

PROGRAMMA 14 GENNAIO 2007



ore 9:30

Distribuzione del pane benedetto e “Colazione d’gli omini” a base di maritazzi, ciambellone, biscotti e vermut. Apertura mostra mercato “I prodotti consigliati dal Nino”.

ore 11

Santa Messa – Celebrazione della festività di Sant’Antonio Abate. Processione per le vie del paese con la statua del Santo e a conclusione benedizione degli animali.

ore 12:30

Norcini al lavoro: la preparazione della pista. Apertura dei punti di ristorazione con specialità a base di carne di maiale: bracirole, costarelle, fegatelli, padellaccia, salsicce alla brace, goletta calda, fagioli con le cotiche, crescia con i grasselli. Inoltre dolci fritti, castagnoli, frittelle, vin brulè, castagne.

In piazza

Girarrosto con spiedo di cinta senese a cura dell’azienda agricola “Cal Bianchino” di Urbino.

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

ore 15

Spazio bambNini: giochi e racconti con il Re Nino a cura delle classi aderenti al progetto “Il Nino a scuola”.

ore 17:30

RARI RAMARRI RURALI in concerto. Presentazione dell’ultimo ed unico cd “Sol Sal Landini” Prima tappa del tour 2007: unica data per la Val Cesano.

A chiusura della giornata

Accensione dei fuochi di Sant’Antonio.

SECONDO RADUNO DEI SUONATORI D’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.

SALA PERNA ore 15:30

MANGIARE E BERE, PECCATO E PIACERE

Asceti e digiuni, gozzoviglie e beoni, banchetti e refettori: dalle cene in Emmaus alle colazioni sull’erba, i sapori, le iconografie e le simbologie più frequenti del cibarsi, nell’arte antica e moderna. Conferenza con immagini a cura di Nino Finauri.

PALANINO ore 16

E BASTA

(E come additivo alimentare)

Percorsi di degustazione e di riflessione sui salumi veri, che non contengono additivi chimici e che sono prodotti con carni ottenute da allevamento semibrado ed alimentazione naturale a cura di SlowFood, condotta di Cagli.

SALA PERNA ore 16:30

PIATTI DA GALERA

Alla ricerca del gusto perduto: spiegazione e degustazione di alcuni antichissimi piatti scomparsi o non più proposti. Conferenza a cura di Ivo Picchiarelli.

PALANINO ore 17

IL SALAME DELLE TERRE DI FRATTULA

Presentazione a cura di Marco Giardini, Presidente dell’Associazione Terre di Frattula. Segue degustazione guidata organizzata dall’Associazione PerCorsi Paralleli.

SALA PERNA ore 17:30

SEQUENZE DI NINO:

SCENE DI PORCO E DI GOLA NEL CINEMA

Un’occasione per ripercorrere l’immaginario del maiale e delle leccornie suine nell’immaginario cinematografico di film celeberrimi e meno conosciuti, da rivedere e riscoprire ma anche da vedere per la prima volta. Il montaggio di sequenze e scene a tema consentirà una riflessione inedita sul Nino, evidenziando come la fantasia di registi e sceneggiatori abbia non solo omaggiato la figura del porco, ma anche la storia e le vicissitudine umane contrassegnate nel tempo da questo animale simpatico ed immondo, goloso ed appetitoso. Appuntamento realizzato in collaborazione con l’Associazione il Paradosso del Barbiere.

Conferenza con proiezioni a cura di Tommaso Lucchetti.



19

SABATO

SANT'ANDREA DI SUASA (PU) 19 MAGGIO a partire dalle ore 21

MAI A LETTO: LA NOTTE BIANCA

CONCLUSIONE DELLA RASSEGNA

Il calendario termina esattamente dove si era aperto. Nel borgo di Sant'Andrea di Suasa, dove la Festa del Nino è nata cinque anni or sono, si terrà la conclusione di questa quinta edizione. Il palco è di nuovo l'incanto senza tempo di questo borgo nei dintorni Mondavio, le sue mura e le sue linee antiche, a cui è stato recentemente aggiunto un beffardo ma serio monumento tributato all'amico maiale. Questo appuntamento finale sintetizza nel suo genere lo spirito originario (e tuttora perseguito) della "Festa del Nino", ossia la volontà del recupero della memoria antica in prospettiva di una migliore qualità della vita nel presente e nel futuro. Come una grande metropoli contemporanea, viva e scintillante di proposte per tutte le 24 ore ed ancor più nella coltre notturna, il piccolo centro di Sant'Andrea di Suasa terrà a battesimo la sua prima movimentata "Notte Bianca". Un divertimento mondano e moderno, con iniziative continue fino all'alba, legate però come sempre da un invisibile ma mai pedante (o pesante) richiamo alla cultura del passato, sui temi del "Mai a letto", altro gioco di parole che porta ai piaceri eterni dell'insonnia. Il "re di gusto e festa" si congeda così, avendo diretto con sapienza questo percorso: il Nino ha governato cibi, ricette, tradizioni del suo piccolo ma enorme mondo antico, cercando come sempre di fornire spunti e riflessioni costruttive ai protagonisti della realtà odierna, distratti, stressati e fagocitati da ritmi ormai inclementi, ma comunque volenterosi nel ricordare sempre la poesia di certi legami e racconti dal passato.



2
SABATO

PERGOLA (PU) VENERDI' 2 FEBBRAIO ore 17 VIENI A FARE... IL PORCO CON NOI

AGRITURISMO "GLI IPOCASTANI" VIA MONTESECCO, 123 PERGOLA TEL. 0721.775252

PERGOLA

Una città che, attraverso i nobili palazzi, facciata dopo facciata, trova il suo culmine nei "Bronzi Dorati". Ritrovati per caso da un contadino nelle campagne della frazione di Cartoceto di Pergola, il gruppo equestre è uno dei massimi simboli dell'entroterra pesarese. E' l'unico gruppo in bronzo dorato esistente al mondo dall'età romana ai giorni nostri. Il complesso rappresenta un gruppo familiare, composto in origine da due figure femminili ammantate e velate, e da due cavalieri in veste militare d'alto rango, con cavalli riccamente ornati. Le sculture costituiscono una testimonianza preziosa di quella politica di diffusione di immagini monumentali come simbolo e propaganda di potere, comune nel mondo romano dalla tarda repubblica in poi, che si esplicita in questo caso in un'opera di ottimo livello tecnico. Il gruppo è ospitato nel "Museo dei Bronzi Dorati e della Città di Pergola". In questo itinerario, a fare da filo d'Arianna, è l'aurum, l'oro, espressione massima della discreta preziosità che adorna tutta la città. Infine, un accenno allo stemma del Comune: tre monti sottesi ai tralci della vite. Perché Pergola è anche vino. E' una fruttata e gradevole "Vernaccia Rossa di Pergola" ed è anche una dolce bevanda tipica di sorprendente genuinità in cui, da un' infinità di tempo, una piccola ciliegia selvatica di nome visciola tinge e caratterizza il vino.

L'etimo di questo importante centro della Val Cesano viene fatto risalire ad un antico pergolato, luogo privilegiato di quiete, riposo, di una convivialità remota, lussureggiante di tralci di vite che qui si identificavano con tanti eccellenti vini tradizionali. Tra le gioie della gola di Pergola si ricordano anche tante produzioni suine caratteristiche, come il tipico soppressato: era allora inevitabile che l'inaugurazione del calendario della "Festa del Nino 2007" cominciasse qui a Pergola. Dopo la consueta apoteosi di Sant'Andrea di Suasa apre la rassegna con una tappa dedicata alla prima lavorazione del maiale dopo il suo sacrificio, da sempre momento rituale e festoso dell'abbondanza, celebrato da dipinti, racconti e memoriali di studiosi, folkloristi, documentaristi e viaggiatori. Le due metà della carcassa suina macellata (chiamate comunemente "pacche") venivano conciate per una prima grossolana spartizione primaria dei molteplici tagli e delle loro destinazioni. Queste lavorazioni saranno proposte quindi presso l'agriturismo "Gli Ippocastani" per uno degli appuntamenti didattici e dimostrativi sulle pratiche tradizionali ed ancora attuali della norcineria. L'appuntamento, dall'ammiccante ed addirittura spiazzante titolo "Vieni a fare... il porco con noi", proporrà l'occasione per seguire direttamente la lavorazione della carne porcina a partire dalle "pacche" del maiale macellato e appena frollato, con le spiegazioni ed i commenti del tecnico ed esperto della suinicoltura Francesco Perlini.

SOCI ALTAMARCA PERGOLA

Agriturismo Gli Ippocastani, Via Montesecco, 123 Pergola - tel. 0721.775252 cell. 335 8217475
Azienda Vitivinicola "Villa Ligi", Via Zoccolanti, 25/A Pergola - tel. 0721.734351 cell. 339 7764304

WWW.ALTAMARCATURISMO.IT



19

SABATO

PERGOLA (PU) SABATO 19 MAGGIO ore 16

TOONINO E GUSTAVO ALLA RICERCA DELLA RICETTA PERDUTA

SALA DEL CONSIGLIO COMUNALE

Anche in questa quinta edizione della “Festa del Nino” è stato pensato un concorso letterario per le scuole, che vedrà la sua celebrazione conclusiva e premiazione dei vincitori a Pergola. Il titolo proposto questa volta gioca sul fantasioso spunto di due possibili protagonisti, dai nomi che sono già una dichiarazione d'intenti: Toonino sintetizza il nome del protagonista della “Festa” con il termine “Toons”, che dall’inglese “Cartoons” indica i celeberrimi ed amatissimi cortometraggi di cartoni animati; al tempo stesso Gustavo, nome antico e solenne (portato nel passato da importanti sovrani) coincide con la prima persona singolare dell'imperfetto indicativo di “gustare”, verbo che assieme al sostantivo “gusto” evoca la filosofia attuale della “Festa del Nino”, assieme al recupero della memoria antica legata a tradizioni e ricette. Ecco pertanto che si vogliono pensare questi due eroi impegnati, come tanti Indiana Jones della storia della gastronomia (o anche dell’ “archeologia del sapore”), in avventurose cacce al tesoro sulle tracce di ricordi di dispensa, cucina e mensa, gioielli antichi altrimenti inesorabilmente condannati al triste destino di essere sgretolati ed ingoiati da un perfido mostro, l'oblio. Al di là della fantasia per molti altri studenti più grandi questo impegno può consistere in un lavoro di autentico confronto con il passato, raccogliendo dati dalla testimonianza orale di persone anziane, spunto costruttivo ed utile anche sul piano umano per una dialettica tra generazioni.

**3**

SABATO

FANO (PU) SABATO 3 FEBBRAIO ore 16 UN PALCOSCENICO PER IL CIOCCOLATO

TEATRO DELLA FORTUNA - SALA VERDI

FANO

Il Carnevale di Fano è il più antico d'Italia; il primo documento noto a riguardo risale addirittura al 1347. E' conservato presso l'Archivio storico comunale e vi vengono descritti festeggiamenti tipici del Carnevale della città. Esso affonda le sue radici, almeno secondo la leggenda, nell'episodio della riconciliazione tra le due più importanti famiglie fanesi di allora: i Del Cassero e i Da Carignano. Ancora oggi il rito del "getto" consiste nel lancio dai carri di quintali di dolciumi sugli spettatori. Il "Pupo" è la personificazione del Carnevale: appare il Giovedì grasso, regna per sei giorni e viene bruciato in piazza il Martedì grasso come augurio per un nuovo e prospero anno. Già nel 1450 si trova notizia di un palio disputato con cavalli e asini, al termine del quale il vincitore festeggiava lanciando verso gli spettatori delle offelle (pasticcini) di miele. Questo gesto simbolico nel tempo si è trasformato, sino a diventare una vera e propria battaglia, combattuta a colpi di cioccolatini. La tradizione ha radici lontane: dopo i dolcetti al miele in seguito furono i nobili a lanciare confetti sulla plebe, in segno di superiorità, e poco dopo risposero i popolani, scagliando leccornie che spesso erano sassi per marcare un segno sul volo dei nobili. Più pacati, ma ugualmente trasognati e ritmati da danze estenuanti, i festeggiamenti carnevaleschi dei veglioni signorili in maschera presso l'antico Teatro della Fortuna: anche lì, cremosa e profumata di raffinati aromi fluiva nelle tazze di porcellana lo squisito irresistibile richiamo della cioccolata.

Fin dalla nascita del celeberrimo carnevale fanese dai carri allegorici si scagliano leccornie dolci varie, mentre oggi al posto dei vetusti confetti e marzapani si scagliano caramelle e cioccolatini. Fano si prestava ad ospitare così la celebrazione di un protagonista autentico della gioia più ghiotta, ossia il cioccolato. Prima dell'universale apprezzamento odierno, il "cibo degli Dei" ha certamente alle spalle una storia di golosità esclusiva, signorile e delicata, di ritrovi nei salotti con tazze e chicchere fumanti, e vassoi d'argento pieni di prelibatezze. Il Teatro della Fortuna può rappresentare l'emblema dell'intrattenimento nobile delle delizie al cacao: del resto anticamente nei teatri si tenevano ricevimenti dopo gli spettacoli, ed anche durante le rappresentazioni le fonti letterarie e documentarie ci raccontano come venissero serviti gelati, sorbetti, pasticcini e appunto cioccolata.

La Sala Verdi del Teatro ospiterà una tavola rotonda con Tommaso Lucchetti ed Ettore Franca (entrambi autori di studi sulla storia del cioccolato) e Simone Brunetti, Sovrintendente del teatro fanese. Si racconterà la storia delle delizie dolci al cacao nei ritrovi pomeridiani o serali dell'aristocrazia, tra salotti di casa, caffè ed appunto serate al teatro, approfondendo naturalmente le citazioni della cioccolata nel repertorio del melodramma e della letteratura teatrale. In conclusione, oltre alla degustazione del rinfresco a tema, si potranno ammirare opere e creazioni di alcuni artigiani cioccolatieri, quasi un paese dei balocchi in cacao con piccoli capolavori di intaglio e squaglio.



10
SABATO

FRATTE ROSA (PU) SABATO 10 FEBBRAIO ore 17 LE ETERNE CUCINE AL COCCIO



SALA VITTORIA (CENTRO STORICO) - RISTORANTE "LA GRATICOLA" VIA PIAVE 9 FRATTE ROSA TEL. 0721.777142

FRATTE ROSA

"Un paese che si chiama Fratte Rosa non può non essere convinto ed orgoglioso di se stesso e non può non indulgere alla propria bellezza... se forestiero e ignaro, arrivate per la prima volta in questo paese... potete subito assumerlo tutto intero davanti alla vostra conoscenza, capirlo e penetrarlo oltre che vederlo e ammirarlo. Proprio come uno può guardare, prendere e servirsi di un orcio o di una pignatta, docili e interi, che entrano per la loro stessa compatta materia e per lo stesso bel modo in cui sono fatti, completi e saudenti nel nostro pensiero e nel vostro uso. Davvero si può dire Fratte Rosa paese dolce rotondo leggero e maneggevole come un vaso, uno dei tanti cocci perfetti nelle sue botteghe e fornaci..." (Paolo Volponi).

Da centinaia di anni a Fratte Rosa si producono terrecotte, ceramiche popolari di uso domestico. Oggetti che nella loro semplice funzionalità ci comunicano ancora oggi la storia e la cultura di chi li ha prodotti ed utilizzati. Il museo locale delle terrecotte è parte di un lungo e complesso progetto sulle specifiche radici artigiane di Fratte Rosa. "400 passi tra terra e fuoco, acqua e cielo" è un suggestivo itinerario nel borgo: dalla chiesa di San Giorgio con dipinti del '500 e '600, al Pozzo Malatestiano del XIV secolo ed alla "Truginella" (parola derivante probabilmente da "Turris Cella", ovvero torre con le prigioni), fino appena fuori dalla chiesa di Santa Maria in Castagneto, appena fuori le mura, alla bottega di terrecotte più antica del paese.

Le terrecotte da fuoco hanno da sempre rappresentato nel passato presso luoghi, genti e civiltà differenti la più elementare e ricorrente delle cotture: si può pertanto davvero parlare di "eterne cucine al cocchio". Questi recipienti antichi, da tempo immemore artigianato tradizionale di Fratte Rosa, erano capaci di reggere le lente cotture sul camino dei cibi più umili ed ordinari nella quotidianità, e nel tempo si sono addirittura anche identificati con il contenuto delle povere pietanze più ricorrenti e distintive nel vitto comune della civiltà contadina. Le minestre dei giorni di lavoro, ma anche alcune ghiotte specialità delle ricorrenze e celebrazioni festive, si cucinavano infatti in queste pentole arcaiche, solide e capaci, contraddistinte da fogge diverse che di volta in volta assecondavano cotture ed impieghi differenti per i vari cibi. L'incontro di Fratte Rosa vuole raccontare come le "tradizioni", e quindi le memorie di cibi e saperi, siano veicolate non ad una singola ricetta ma ad un intero corpus di preparazioni antiche in un particolare medium di cottura, appunto la cucina al cocchio. Presso la Sala della Vittoria (nel centro storico) dopo un'introduzione sulla storia e le caratteristiche di queste antiche terrecotte a cura di Claudio Paolinelli, il gastronomo Otello Renzi illustrerà i segreti e le qualità della remota cucina di ricette al cocchio, secondo la tradizione ed anche secondo spunti innovativi di recupero e rielaborazione degli antichi sapori. Appuntamento realizzato con la collaborazione del ristorante "La Graticola".

SOCI ALTAMARCA FRATTE ROSA

Albergo Ristorante "La Locanda della Ravignana" Via Primo Maggio Fratte Rosa - tel. 0721.777520

Ristorante "La Graticola" Via Piave, 9 Fratte Rosa - tel. 0721.777142

Panificio "La Bottega del Pane" Via Piave, 4 Fratte Rosa - tel. 0721.777383 / 777256

WWW.ALTAMARCATURISMO.IT



16
VENERDI'

URBINO (PU) VENERDI' 16 FEBBRAIO ore 15,30 VIENI A FARE... IL SALAME CON NOI

FATTORIA "CAL BIANCHINO" CA' ANDREANA, 10 LOC. CAL BIANCHINO - URBINO TEL. 0722.4441

URBINO

"Chi arrivi a Urbino ignaro e della sua storia e della sua importanza si trova di fronte a una sorpresa straordinaria, anzi a un miracolo. Nel gioco delle colline che sopportano le strade d'accesso ecco che appare un palazzo fatato che il tempo non ha sfregiato né intaccato. È un salto indietro nel tempo, un tuffo nella purezza e nella libertà dello spirito". Così ha scritto Carlo Bo, per più di cinquant'anni rettore dell'Università di Urbino, ed il "palazzo fatato" è naturalmente quello di Federico da Montefeltro, anfitrione e decano del prototipo delle corti raffinate del Rinascimento Italiano. Non a caso Baldassar Castiglione, che soggiornandovi scrisse l'emblematico testo "Il Cortigiano", lasciò di questa città un'estasiata descrizione: "Alle pendici dell'Appennino, quasi al mezzo dell'Italia verso il Mare Adriatico, è posta, come ognuno sa, la piccola città d'Urbino; la quale, benchè tra monti sia e non così ameni come forse alcun'altri che veggiano in molti lochi, pur di tanto ha il cielo favorevole, che intorno il paese è fertilissimo e pieno di frutti di modo che, oltre alla salubrità dell'aere, si trova abbondantissima d'ogni cosa che fa mestieri per lo vivere umano". Di tutti quegli abbondanti frutti della terra e del lavoro umano erano certamente stipate le cucine e le dispense del Palazzo Ducale, capolavoro di architettura e urbanistica ma anche di ingegneria domestica, con spazi strutturati per l'organizzazione di pasti comuni e memorabili banchetti, dall'esclusivissima mensa ducale fino ai deschi spartani dei servitori più umili.

Secondo appuntamento della serie didattico-dimostrativa sull'antica e nobile arte della norcineria. Anche questo incontro ha un titolo ugualmente malizioso, "Vieni a fare...il salame con noi", con allusione appunto all'epiteto "salame", che nella tradizione dialettale marchigiana è riferito a persone non particolarmente intelligenti e reattive. Pertanto si parlerà nello specifico di salumeria, raccontando ed illustrando didascalicamente le pratiche della "pista", ossia del pestare la carne tritandola minutamente per confezionare gli insaccati (non a caso sembra che anche il vocabolo "mortadella" derivi dall'impiego del mortaio con il pestello). La polpa suina macinata si aromatizzava ed insaporiva abbondantemente con spezie e condimenti vari, e soprattutto con abbondante sale (non a caso questa lavorazione in molte zone d'Italia è chiamata anche "la salata"). Ogni norcino, ogni bottega ma anche ogni casa aveva la sua ricetta segreta per i vari salami, lonze, ciauscoli, salsicce: si sceglievano determinate spezie, o qualità particolari dell'immane pepe (da aggiungere macinato o in grani interi), o altri additivi come aglio, vino, erbe aromatiche ecc. La sapienza dei salumieri continuava poi nell'insaccare la carne conciata nei budelli gentili accuratamente ripuliti e trattati, e poi una volta legati i vari prodotti nello stagionarli accuratamente ed eventualmente affumicarli. La serata, condotta dagli allevatori Carlo e Gigia, farà conoscere ai partecipanti storie e segreti di questa ghiotta ed antica maestria.



18

DOMENICA

MONTE PORZIO (PU) DOMENICA 18 FEBBRAIO ore 18 LA SAGA DELLA SALSICCIA

SALA DEL CONSIGLIO COMUNALE

MONTE PORZIO

Nel territorio del comune di Monte Porzio e Castelvechio un rinvenimento archeologico molto importante è stato un grande vaso attico, un cratere (recipiente da vino) rappresentante la vestizione di un guerriero a figure rosse, datato alla prima metà del V sec. a. C.. Dagli antichi simposi si arriva inevitabilmente alle rustiche feste popolari tradizionali sempre all'insegna del nettare di Bacco: si intitola "Dall'uva al vino" una manifestazione che rievoca una tradizione paesana di oltre 70 anni, tipica dell'autunno, nel periodo della vendemmia, quando i carri si impavesavano a festa con foglie di vite e fico, con grappoli di uva dorata o nera, buoi infiocchettati a colori vivaci, ragazze che cantavano e ballavano al suono di una fisarmonica. A Castelvechio, va ricordata anche la "salsiccia n'ti canton", con piatti della cucina contadina e sempre ottimo vino, e con il "Palio della Damigiana", rievocazione di quando dopo le vendemmie i contadini del luogo portavano il mosto nel castello dei Principi Barberini, dalle vaste e imponenti cantine, così descritte nel 1733 dallo studioso Gaetano Torri: "uno spazioso magazzino distinto in più ordini, con scale tanto comode che sino al più alto Palco vi vanno agevolmente Animali carichi; Opera alcerto degna d'esser veduta, e considerata anche da Architetti di stima per loro Esemplare in simili Edifici spettanti ad una provvida economia". E sicuramente queste dispense blasonate oltre che di vino si riempivano di tante cibarie, comprese quelle salsicce tuttora festeggiate a Castelvechio.

Non poteva che essere Monte Porzio, nel cui nome qualcuno ravvisa un'etimologia legata al maiale, ad ospitare un appuntamento dedicato ai festeggiamenti carnascialeschi più popolari, e nello specifico alla salsiccia, cibo emblematico della cucagna plebea. Il titolo della serata gioca sulla somiglianza tra "sagra" e "saga", alludendo come molte kermesse paesane siano dedicate alla salsiccia (tra cui una anche in una frazione di Monte Porzio), ma anche come questo insaccato legato a ghirlande abbia una presenza storica ormai quasi mitica lungo i secoli, al punto di poter quasi immaginare un racconto epico delle golosità e delle concupiscenze furibonde e tragicomiche frequentemente indotte da questo alimento spesso adottato come simbolo della lussuria mangereccia più sfrenata. Per quanto cibo assai comune e non particolarmente costoso, corollario ghiotto alla più ordinaria polenta nelle case (ma anche tipico mangiare da strada smerciato abbondantemente dagli ambulanti), questo gioioso scrigno di gusto sapido e succulento è in effetti stato da sempre assai presente e celebrato nella letteratura e nell'immaginario popolare dei poemetti comico-realistici e delle fiabe. In questo appuntamento di fine Carnevale l'attore Claudio Tombini reciterà alcuni brani su questo tema divertente, accompagnato dal commento storico di Tommaso Lucchetti e di Piergiorgio Angelini. Dopo la rievocazione storico-letteraria di questa indimenticabile "salsicceide" si passerà ad una gara tra varie cucine di salsicce con degustazione collettiva, in un'autentica cucagna salsicciara.

SOCI ALTAMARCA MONTE PORZIO

Country House "Villa Palombara", Via Fusarola, 2 Casetelvechio di Monte Porzio – tel. 0721.955617

WWW.ALTAMARCATURISMO.IT



25

DOMENICA

SERRA SANT'ABBONDIO (PU) DOMENICA 25 FEBBRAIO ore 17

L'ARRINGA SULL'ARRINGA

SALA DEL CONSIGLIO COMUNALE



SERRA SANT'ABBONDIO

Attestata fin dal 1078 sorse come castello del monastero di Sant'Abbondio, dipendente da quello di San Severo in Classe a Ravenna. Il borgo, costruito con una pianta ad assi (il cardo e il decumano delle antiche città romane), mantiene ancora l'architettura medievale dell'antico castello, con due delle quattro originarie porte d'accesso: la Porta Santa (con orologio e meridiana) e la Porta Macione. Alcune case antiche conservano ancora le caratteristiche porte del morto: si tratta di usci particolari, nati in origine per difendere l'abitazione (vi si accedeva solo con una scaletta retrattile), ma poi utilizzati esclusivamente per far uscire il feretro in occasione dei lutti familiari; ugualmente curiose le solcare, unico esempio nel territorio di passaggi angusti tra le case, per lo scolo delle acque cosiddette "nere". Serra Sant'Abbondio ha visto il passaggio verso il vicino Eremo di Fonte Avellana di San Pier Damiani e Dante Alighieri ("Tra duo liti d'Italia surgon sassi e non molto distanti alla tua Patria tanto ch'è tuoni assai suonan più bassi e fanno un gibbo che si chiama Catria di sotto al quale è consacrato un Ermo che sol esser disposto a sola latrìa", XXI Canto del Paradiso). Sormontato dal massiccio del Catria, ed immerso tra boschi di larici, faggi, querce e avellane, è uno dei monasteri più celebri d'Italia. San Pier Damiani vi fu priore dal 1043 al 1072, e vi avviò lo scriptorium dove si copiavano i testi classici e miniavano i codici. Il santo, fustigatore dei peccati di gola, fu celebre per la sua rigida osservanza alla dieta monastica.

Conclusi gli spensierati stravizi del Carnevale il calendario marca la presenza purificatrice della quaresima, con il bando di tutte le delizie del "grasso" e della carne, ed in particolare del pingue e saporoso Nino, patrono della festa e di tutte le gioie della mensa, assieme a tutti i suoi ghiotti frutti e compagni di gola. Il "magro" impera nei quaranta giorni prepasquali, ma la debolezza del corpo aguzza l'ingegno culinario, e quindi non vuol dire che anche un periodo di astinenza non possa avere i suoi piaceri, del resto l'imposizione del pesce e delle sue ricette caratteristiche può essere per molti decisamente appetita: non a caso nel Medioevo molti padri della chiesa notarono come la perizia culinaria dei monasteri sul presunto "magro" di uova e pesci potesse equivalere per golosità ad un qualunque consumo di carne. E' il caso dell'aringa, pesce apprezzabilissimo che nelle case di campagna già dal mercoledì delle ceneri veniva appeso ad una trave di cucina per insaporire verdure, polenta, fette di pane. Ghiotta consolazione quaresimale da gustare in graticola, marinata, con le sue squisite uova, l'aringa è stata già lo scorso anno nobile spunto di dissertazione per la tappa della Festa del Nino a Serra Sant'Abbondio. Quest'anno "L'aringa sull'aringa" proporrà un immaginario processo o singolare tenzone tra questo pesce delle mense contadine quaresimali e quello più accattivante e fresco pescato sulla costa. Il verdetto ai buongustai appassionati che seguiranno con la consueta dedizione questa inedita disfida.

SOCI ALTAMARCA SERRA SANT'ABBONDIO

Ristorante "Le Cafanne", Via Fonte Avellana, 11 Serra Sant'Abbondio – tel. 0721.730706

WWW.ALTAMARCATURISMO.IT



3

SABATO

CARTOCETO (PU) SABATO 3 MARZO ore 17 PESCI SAPIDI E SAPIENTI D'OLIO

MUSEO DELL'OLIO

CARTOCETO

Nel centro storico di Cartoceto in piazza Garibaldi (già "del mercato"), spicca Palazzo del Popolo, di origine trecentesca, sormontato dalla piccola torre dell'orologio; piazzale Marconi, dal suggestivo panorama, era chiamato "La Turchia" perché da qui un tempo i cartocetani avvistavano gli sbarchi dei pirati saraceni. L'antico Teatro del Trionfo (ora in attesa di restauro) fu realizzato tra il 1725-30 in un antico frantoio per le olive. E' quasi un segno del destino che qui anche la sede pubblica della cultura (e quindi dell'identità stessa cittadina) sia nata dove si produceva l'olio, autentico emblema di Cartoceto. Le conoscenze più antiche legate alla presenza qui di uliveti risalgono al 1178 per la vicina Ripalta, come attesta un documento del Capitolo del Duomo di Fano. Anche i catasti del '500 riportano una consistente presenza delle piante di olivo, mentre i molini sono citati negli atti notarili: nel '400 e '500 c'erano quello "dello sportello", il "molino di sopra" (attuale frantoio "della Rocca"), il "molino di sotto". Il possesso degli uliveti configurava la gerarchia di potere tra le famiglie; l'olio era cioè la misura del benessere e il prodotto di riferimento per l'economia del borgo. A partire dal '700 iniziò una crisi crescente, poi accentuata dalla caduta delle barriere doganali con l'Unità d'Italia e la conseguente concorrenza dell'olio pugliese e toscano. All'inizio del '900 i fenomeni migratori, l'esodo agricolo e la diminuzione della superficie coltivata portarono a ridurre i molini attivi, ma la ripresa olearia è ora felicemente ripartita.

Rispetto al lardo donato dal Nino (suo storico rivale di condimento) l'olio ha da sempre "maritato" il pesce, come testimoniano anche antichi ricettari manoscritti. Il prezioso balsamo grasso, dalle tonalità dorate e smeraldine, era perfetto per la sua origine vegetale per irrorare, condire, cuocere, marinare, friggere, arrostitire le risorse ittiche. I frutti degli uliveti e i doni di mare, laghi e fiumi si incontravano perfettamente in quanto alieni ed alternativi alla carne ed ai suoi derivati, ossia al "grasso" succulento per antonomasia bandito nei giorni di quaresime, viglie e astinenze varie, quando anche il condimento doveva essere "di magro" come i cibi. Pertanto oltre a quei comuni pesci conservati sott'olio in vetro o nelle scatole di latta in dispensa, tante altre specie ittiche conservano in ricette tradizionali antichissime memorie olearie, legate sia agli umili filetti essiccati e giunti da lontano sia alle guizzanti e ghiotte pescagioni. I pesci sono pertanto "sapidi" d'olio, ma al tempo stesso anche inevitabilmente "sapianti" di tutto ciò che riguarda questo dono dell'argentea pianta sacra ad Atena (e non a caso i due aggettivi hanno la medesima etimologia da "sapor"). In questo incontro in piena quaresima Oretta Zanini De Vita, storica della gastronomia, narrerà storie e ricette delle frequenti nozze in cucina di baccalà, stoccafisso ed altri pesci con l'olio, importante e pregiato vanto produttivo di Cartoceto.



10
SABATO

FOSSOMBRONE (PU) SABATO 10 MARZO ore 16 L'ELEGANTE RITO DEL DOLCE

QUADRERIA CESARINI



FOSSOMBRONE

Fermarsi qui significa rivivere tre grandi epoche storiche. Con la via Flaminia, l'era romana; con i muri della Cittadella, la violenza dei Barbari; con i palazzi, i portali e l'architettura militare, il dominio delle famiglie Malatesta e Montefeltro. Sulle sponde del Metauro si possono intravedere vecchi opifici in disuso, testimoni delle fiorenti lavorazioni della seta, della carta e della lana. Nei pressi del Ponte della Concordia, la casa-museo Cesarini con la sua preziosa collezione privata d'arte contemporanea donata dal notaio Giuseppe Cesarini (1895-1977) al Comune. La Quadreria, frutto della passione di questo raffinato collezionista e connoisseur d'arte, offre una documentazione di prim'ordine della pittura italiana nel periodo fra le due guerre, con opere di Carpi, Carena, Funi, Marini, Messina, Morandi, Severini, Tosi e numerosissimi altri. Molte le opere del forsempromnese Anselmo Bucci (1887-1955), originale figura di artista formatosi nella Parigi di inizio secolo, e poi confermatosi per lungo tempo fra i protagonisti della produzione artistica italiana. Tutta l'abitazione rappresenta nell'insieme delle sue raccolte antiquariali e dei suoi arredi un peculiare esempio di "casa colta": il salotto rosso con le sue vetrate sul "giardino del Narciso", quello rosa elegante e raffinato, la ricca sala da pranzo, i tendaggi, le porcellane, le specchiere dorate immettono direttamente il visitatore nel clima di una ricca e colta famiglia borghese degli anni '30-40. Davvero il luogo ideale per rievocare i riti e le arti dell'antica pasticceria signorile.

Gli squisiti saperi dell'arte pasticceria si presentano a Fossombrone come un intreccio sedimentato nei decenni, se non nei secoli, tra i saperi dolciari nobiliari signorili e le prelibatezze zuccherine celebrative della civiltà rurale, passando per segreti di manicaretti monastici e il recente prestigio borghese di rinomati laboratori pasticceri, dall'attività ormai pluridecennale. Tante tradizioni dolciarie di origine eterogenea delineano un repertorio di pasticceria raffinata, autentico codice di leccornie assortite per il calendario di feste tradizionali dell'anno e occasioni particolari, quando le creazioni zuccherine si servivano in rituali conviviali di apparecchiature importanti, su fiandre candide e fini ricami, con stoviglie *ad hoc*, servizi di tazze, piattini, alzate, bomboniere, vassoi, guantiere, caffettiere, teiere e cioccolatiere, rilucenti di porcellane decorate e metalli splendenti, come quelli dei corredi conservati nella Casa Museo Cesarini, specchi di una consuetudine borghese di certi ricevimenti e rinfreschi nei primi decenni del '900. La tavola rotonda cercherà appunto di ricostruire la storia e l'atmosfera, l'iconografia e le ricette di questi antichi rituali del dolce: parteciperanno Tommaso Lucchetti (storico della gastronomia e dell'arte conviviale), Renzo Savelli (storico e studioso), Rolando Ramoscelli (chef e cultore della memoria cucinaria, autore di un testo sulle ricette di sua nonna forsempromnese), e produttori locali. Il buffet conclusivo proporrà dolci tradizionali ma anche creazioni caratteristiche codificate in tempi recenti degli artigiani pasticceri di Fossombrone. Parallelamente saranno proposti laboratori didattici per bambini sull'arte della pasticceria antica e moderna.

SOCI ALTAMARCA FOSSOMBRONE

Albergo Ristorante "Da Marco", Piazzale del Mercato, 3 Fossombrone - tel. 0721.714917

WWW.ALTAMARCATURISMO.IT



17
SABATO

FRONTONE (PU) SABATO 17 MARZO ore 17

LA TRADIZIONE IN UN PIATTO POLENTA E FRASCARELLI

LOCALITA' CASTELLO

FRONTONE

Il comune di Frontone è all'estremità della Provincia di Pesaro e Urbino, sul confine tra Marche e Umbria. Per la posizione particolare e il clima mite il paese è anche denominato "la piccola Svizzera delle Marche". Il centro ha origini antiche, reperti archeologici infatti attestano che il territorio fu abitato già dal 295 a.C. da Umbri, Galli e Romani. Ma l'intera storia di Frontone è legata al Castello, uno degli esempi maggiori di architettura militare del sec. XI: era un possedimento dei Montefeltro, poi nel 1445 fu quasi sequestrato da parte di Sigismondo Malatesta di Rimini; il duca Federico decise così di potenziarne il sistema difensivo grazie al prezioso aiuto di Francesco di Giorgio Martini. Oltre che dalla rocca il paesaggio è dominato da due cime importanti, il Monte Catria (1702 m.) e il Monte Acuto (1688 m.), di grande ricchezza naturalistica, con rifugi (dieci in tutto il massiccio) e sentieri caratteristici e differenti per vegetazione e tipologia, come gli antichi tracciati percorsi da boscaioli e carbonai. Qui si può comprendere la storia degli abitanti: poveri, ma rispettosi dell'ambiente, che traevano sostentamento dalla montagna senza però alterarne gli equilibri. Nel periodo autunnale, nelle giornate dal tiepido sole, si possono osservare i colori vivaci che regnano nei prati e nei colli. In inverno il paesaggio è sommerso dalla neve: in questi mesi dall'atmosfera rarefatta, come sospesa nel tempo ed ovattata nel bianco, ci si scaldava ogni giorno con minestre calde, spesso impreziosite dai doni di questi boschi, sapientemente conservati.

Millenni di civiltà rurale sono stati contraddistinti da mense "frugali" (da "fruges", frutti della terra) con sostanziose e sazianti minestre di cereali bolliti: per gli antichi romani fieramente agresti erano le nobili "pultes" di farro, che nel Medioevo hanno conosciuto anche il miglio ed il grano iniziandosi via via a chiamare polente, per percorsi linguistici paralleli a quelli alimentari, che hanno ad esempio consacrato un cereale venuto da terre lontane divise da un oceano. Nei "Promessi Sposi", romanzo "nazionale" anche perché racconta ricorrenti vicissitudini nel passato del nostro paese, si può ricordare l'episodio della piccola "luna" bigia scodellata tra grandissimi vapori (nella cena a casa di Tonio, amico del protagonista Renzo). E' la memoria di polente serali, simbolo delle povere refezioni contadine ordinarie, e quindi pasto per antonomasia degli italiani per secoli. L'incontro di Frontone celebrerà la polenta in tutte le sue tradizionali variazioni sul tema, dal "grasso" della scenografica ghirlanda di salsicce, al "magro" di sardoni ed aringhe appese sulle travi (altro elemento d'arredo tipico delle cucine contadine), passando poi attraverso le aggiunte preziose di erbe, funghi, cacciagione e magari tartufi di cui abbondava anche il vicino Monte Catria. Tra le polente di queste terre vanno poi ricordati i frascarelli, mescolati con un rametto che conferiva la caratteristica consistenza granulosa, spesso dovuta anche all'aggiunta di riso.

Interverrà Ugo Bellesi, storico della gastronomia, che anticiperà la descrizione tra i fornelli dello chef.

SOCI ALTAMARCA FRONTONE

Azienda Speciale Consorziale del Catria, Via Fonte Avellana, 90 Frontone – tel. 0721.786158

WWW.ALTAMARCATURISMO.IT



18

DOMENICA

BARCHI (PU) DOMENICA 18 MARZO ore 17 NEL MEZZO DI QUARESIMA

SALA DEL CONSIGLIO COMUNALE



BARCHI

Il dolce colle sul quale riposa l'antico Castello di Barchi, nasconde storie oscure tra realtà (poca) e leggende. Ad agosto si accende di luci e colori per una festa sulla cucina tradizionale. Chi si abbandona troppo a quei sapori rischia un'indigestione notturna o addirittura, secondo le molte leggende locali, l'incontro con folletti maligni chiamati "sprevengi", esserini minuscoli ma pesantissimi che di notte salgono sul petto del malcapitato col rischio di soffocarlo; si racconta che chi riesce a divincolarsi strappando loro il berretto rosso ha diritto a tre desideri. Del resto suggestioni malevoli si riflettono qui in detti e proverbi che hanno per protagonista il diavolo, chiamato dai vecchi del paese "farfanikkia", protagonista di remote e leggendarie apparizioni nelle vesti più strampalate. Si perpetuano anche racconti di irrequieti e buffi diavoletti, dalle sembianze di bimbi dalle piccole corna rosse, giunti in soccorso di coetanei in difficoltà. Non mancano ridicoli dèmoni neri, che saltano a piè pari decine di filari di viti, o ancora stranissimi giganti color catrame, come il diavolo visto più volte con un piede in mezzo al paese ed uno in piena campagna. Tra le presenze oscure che popolano certe narrazioni non mancano le streghe con le loro pozioni ed erbe amare, da evocare nei crocevia con un ramo di fico a forma di "V", raccolto durante la luna piena di agosto e posto sotto il mento. Ma nella realtà prosaica la strega più brutta era di sicuro la fame, un tempo imposta dalla povertà o dai dettami della quaresima e dei tempi "di magro".

La quaresima era davvero un periodo lungo e sfiancante di privazione alimentare: non mancava però la concessione grassa e dolce per la celebrazione di San Giuseppe al 19 di marzo (non a caso chiamato dalla tradizione popolare "frittellaro", con i suoi bigné e frittelle ricorrenti); inoltre un po' ovunque si celebravano usanze particolari per la Mezza Quaresima, una sorta di impaziente conto alla rovescia passato il giro di boa dei primi venti giorni di questo ciclo purificatorio. La sofferenza dei quaranta giorni di ristrettezze era raffigurata attraverso giostre e giocosi rituali popolari come una vecchia macilenta (come da tradizione letteraria ed iconografica), a cui si segava la testa o si apriva il ventre per ricavarne uova (allusione alla Pasqua ventura) e dolci e frutta secca. Questa tradizione è descritta ad esempio nel 1877 dal folklorista Oreste Marcoaldi: "A sollazzo dei figlioli formavasi a mezza quaresima una figura massiccia [...] rappresentante una vecchia, ripiena il capo di pane e biscotti, il petto e il seno di piccole bottiglie di vino, di uva secca e appassita, di fichi secchi, di castagne, di noci, di mandorle, di aranci dolci (portogalli)". All'appuntamento intervengono Giancarlo Baronti, antropologo e studioso delle tradizioni popolari, e Tommaso Lucchetti, storico della gastronomia e dell'arte conviviale. La degustazione conclusiva oltre a rievocare questa antica celebrazione popolare festosa proporrà alcune preparazioni quaresimali e vegetali tradizionali di Barchi.



24

SABATO

SALTARA (PU) SABATO 24 MARZO ore 16

LA TRADIZIONE IN UN PIATTO LE ERBE DI PRIMAVERA

CENTRO DEGUSTAZIONE "DA ADRIANO AL BALI" VIA SAN MARTINO, 10 SALTARA TEL. 0721.891781

SALTARA

Dall'alto della sua cinta muraria, Saltara domina la Valle del Metauro. La fortificazione del castello fu compiuta tra XIII e il XIV secolo, delineando così il centro storico del paese, caratteristico per i suoi antichi portici o mercati coperti e per la sua forma di vascello, con la punta rivolta verso valle. Durante il periodo malatestiano alla cittadinanza venne concesso di aprire il mercato una volta la settimana, il mercoledì, e le fiere cittadine divennero celebri motivi di richiamo, assieme ad altre celebrazioni pubbliche di carattere sia sacro che profano, di festa giocosa ma anche di raccoglimento spirituale e devozione cristiana. Va ricordata la "Berlingozzara", festa tradizionale saltarese inizialmente di mezza quaresima, poi estiva: la piazza affollatissima era ornata da tanti cestini di vimini appesi a fili e ricolmi appunto di berlingozzi (dolcetti tipici antichi, citati in testi del '500); i biscotti cadevano a pioggia sulla folla da questi panieri rovesciati, ed anche lanciati dai carri in sfilata. Di tutt'altro tenore l'antichissima processione del Cristo Morto, con l'allestimento di scene raffiguranti "La Via Crucis" e poi fiaccolata e processione in costume fino alla Villa del Bali, edificata presso il panoramico colle di cipressi secolari della frazione "San Martino". Il nome "Bali" deriva dal grado di Gran Priore Bali ottenuto dal Conte Marcolini che comprò nel 1677 la villa, dandogli l'assetto attuale. L'etimologia di Saltara è legata secondo molti a saltus o saltarius, ossia "bosco" o "guardaboschi": luoghi eletti per la raccolta d'erbe.

Il disgelo e l'arrivo della primavera erano salutate secondo tradizione dal germogliare di tante erbe e foglioline gemelle. Con la prima luna piena della nuova stagione arrivava non a caso la domenica di Pasqua, festa del risveglio della natura da celebrare infatti nelle tradizionali colazioni con frittate profumate con i nuovi virgulti. La primavera consentiva finalmente un tripudio di misticanze, insalate rustiche composte con erbe selvatiche raccolte tra campi, fossi, boschi dalle contadine e dai bambini nelle campagne. Già nei secoli scorsi qualcuno viaggiando per contadi notò questa consuetudine antichissima: il medico e botanico Costanzo Felici da Piobbico nel suo trattatello dedicato appunto alle insalate ed agli altri vegetali commestibili scrive di "misticanze poiché le contadine le misticano secondo il colore, l'aroma ed il gusto delle varie erbe". Tra le varietà di piante colte per queste tradizionali insalate si ricordano l'acetosella, la borragine, le cicorie, le crespigne, il favagello, la limoncina (altro nome della melissa), la gallinella, la lattughina, il tarassaco, la santoreggia, la ruchetta, la pimpinella, la nepitella, i radicchi verdi e rossi. Un proverbio tradizionale recita: "L'insalata non è buona se non c'è la crispignola, l'insalata non è bella se non c'è la pimpinella". In questo appuntamento lo studioso delle tradizioni rurali Ivo Picchiarrelli accompagnerà i partecipanti ad erborizzare attorno alla villa al Bali, assieme alla botanica e liquorista Sonia Pierbon. Lo chef Adriano Ceccarelli illustrerà infine le sue ricette a tema.

SOCI ALTAMARCA SALTARA

Albergo Ristorante "Metauro", Via Flaminia, 278 Saltara - tel. 0721.891071

WWW.ALTAMARCATURISMO.IT

**25**

DOMENICA

SENIGALLIA (AN) DOMENICA 25 MARZO ore 17 **CARTE DI CUCINA, PAGINE DI STORIA**

MEDIATECA E FORO ANNONARIO

SENIGALLIA

E' situata in prossimità del fiume Misa, vicina anche alla foce del Cesano. In estate attrae per le cosiddette "spiagge di velluto" dalla finissima sabbia: del resto è stata una pioniera della villeggiatura balneare agli albori del '900, quando questa attività ha sostituito i fasti commerciali legati al porto. Infatti Senigallia è centro di millenaria storia marinara: già prima colonia romana sull'Adriatico, all'epoca dei Della Rovere divenne il centro dei commerci marittimi dell'intero Ducato di Urbino. Il suo mare potrebbe raccontare secoli di storia, e così il porto e la sua marineria che fino a pochi decenni fa ospitava innumerevoli barche da pesca, con le loro vele, ognuna in grado di raccontare la storia di una famiglia di pescatori, fatta di lavoro e dedizione. Il rito della pesca, suggestivo ed emozionante, scandito dal ritmo delle stagioni, si rinnova ancora oggi: le barche con le reti, il porto-canale animato dal richiamo dei pescatori, il pesce freschissimo dall'inconfondibile riflesso argenteo. Ma le vicende del mare si affiancano a quella della terra, dei campi lavorati nelle vallate interne alla costa: lo storico e sociologo Sergio Anselmi ne ha raccontato i caratteri in un Museo dedicato al lavoro ed alla vita del mezzadro nelle Marche. Il "Foro Annonario", progettato nel 1834 dal senigalliese Pietro Ghinelli, accoglie tra le colonne in stile dorico la pescheria, all'ombra del porticato e al riparo dai raggi del sole che la raggiungono solo al tramonto; al centro della piazza stanziano le "tricolle" con i colorati e saporosi frutti dell'orto.

Senigallia vanta una nobile tradizione di studi sulle antiche società rurali, incentivata dalla presenza del prestigioso Museo della Mezzadria fondato nel 1978 da Sergio Anselmi. E' pertanto la sede perfetta per proporre una riflessione sulla storiografia e la ricerca antropologica sulla cultura agroalimentare, sui saperi gastronomici e sull'arte e le tradizioni conviviali. Fonti documentarie come carte di cucina, o descrizioni o memorie di feste e banchetti costituiscono infatti preziosi strumenti per ricostruire e scrivere pagine di storia. Attraverso una conferenza a più voci si potranno raccontare antiche pratiche agrarie, ricette di cucina con i loro segreti, modi e riti delle feste tradizionali, rivelando così i vari affascinanti percorsi dell'indagine storica, antropologica e socio – rurale. Oltre che una narrazione del passato si delineeranno le vie di questo suggestivo recupero della memoria attraverso i vari metodi, dalla ricerca di fonti documentarie ed iconografiche, alle interviste e ricerche sul campo di testimonianze orali. Oltre a questa tavola rotonda con studiosi di varie discipline afferenti a questi aspetti storici ed antropologici, si proporrà per l'occasione una mostra didattico-iconografica, con l'intento di raccontare attraverso pannelli di testi e immagini (dipinti, incisioni, ecc.) il calendario delle pratiche agrarie e dei segreti di dispensa e cucina dei giorni ordinari e secondo la scansione delle feste e dei riti da mensa. La degustazione conclusiva restituirà i sapori di questa narrazione delle stagioni e dei cicli agrari.



13

VENERDI'

PESARO VENERDI' 13 APRILE ore 10

CONVEGNO

PALAZZO GRADARI

PESARO

Posta tra due verdeggianti colline e lambito dall'azzurro Adriatico, Pesaro è città antica e nuova insieme, accogliendo in sé vive magniloquenti espressioni di un passato più o meno remoto, ma comunque sempre vivo nella coscienza della sua cittadinanza, di cui Piazza del Popolo è il cuore e l'emblema, con il sontuoso mattonato scenograficamente commissionato da Francesco Maria II della Rovere in occasione delle nozze di suo figlio Federico Ubaldo con Claudia de' Medici. Monumenti notevoli e diversi (la Cattedrale, Palazzo Ducale, la Rocca Costanza, la Villa Imperiale) si affiancano a raccolte d'arte e musei, biblioteche di manoscritti ed incunaboli (come la celebre Oliveriana). Non a caso Pesaro è detta anche "la città della quattro M", ossia mare, monti, musiche, maioliche: oltre al paesaggio ci si riferisce alle splendide ceramiche dei Musei Civici, e naturalmente alle melodie di Gioacchino Rossini, eccelso musicista raccontato dall'esposizione permanente della sua piccola casa natale, costituita da materiale documentario, stampe e alcuni cimeli legati alla vita e all'opera del Maestro. Ed appunto il "cigno di Pesaro" al di là del suo (sublime) "mestiere", si reputava anche un eccellente gastronomo creatore di capolavori di altissima cucina. Ovunque fioriscono leggende sulla sua proverbiale "gourmandise", e fioriscono ricette battezzate a torto o ragione alla "Rossini", capillarmente servite in tutta la città. E' un segno di come un personaggio e l'aurea della sua mensa possano narrare un territorio e la passione della sua gente.

Il convegno è pensato con l'intervento di storici, italianisti, antropologi e studiosi delle tradizioni che da sempre, all'interno dell'università e di prestigiose istituzioni culturali nazionali (sia dal mondo dell'accademia che della divulgazione culturale), si sono sempre occupati della storia e della tradizione delle pratiche alimentari, dei saperi gastronomici e delle arti della convivialità. A ciascuno di essi verrà affidato il compito di scegliere un singolo argomento specifico (ossia un alimento, una pietanza, una tradizione alimentare festiva) e svolgerlo come percorso tematico per delineare l'intima connessione con un determinato territorio italiano, raccontando così (attraverso documenti, citazioni, descrizioni d'ambiente) l'intima connessione tra alcuni prodotti tipici, cucine e feste tradizionali ed i caratteri naturali ed antropici di città, regioni o comunque diverse aree geografico - culturali. Ogni relatore offrirà così "un ritratto d'autore" (o meglio, di studioso) di alcuni luoghi attraverso il racconto del radicamento nel tempo di un cibo, di un piatto o di una festa in uno specifico contesto. Si dimostrerà così come una valorizzazione colta, ma comunque divulgativa, della storia e delle tradizioni del trittico "dispensa - cucina - mensa" possa essere un veicolo intelligente ed eruditamente raffinato per promuovere un territorio. Gli studiosi che interverranno cercheranno di offrire un mosaico esaustivo delle principali macroaree del panorama italiano, con l'intenzione di lasciare tuttavia una sezione più corposa al territorio marchigiano.

SOCI ALTAMARCA PESARO

"Innitalia" Tour Operator, Via Salvo d'Acquisto, 9 Pesaro – tel. 0721.259351

WWW.ALTAMARCATURISMO.IT



14

SABATO

SAN LORENZO IN CAMPO (PU) SABATO 14 APRILE ore 17 IL VERO E IL FALSO DEL GUSTO

TEATRO COMUNALE "MARIO TIBERINI"

SAN LORENZO IN CAMPO

San Lorenzo in Campo è terra di storia e di prodotti tipici, evocati nel suo stesso nome che suggerisce abbondanza di orti e messi. Dove, se non percorrendo la via dei mulini, possiamo trovare l'acqua, la religione, la nobiltà, il prodotto tipico e l'agricoltura? Dalla fontana attraverso la storia laurentina, il Museo Archeologico del territorio di Suasa con le sue tracce remote fino alle memorie rurali passando attraverso il farro, da cui anche etimologicamente la farina, anticamente macinata a pietra nei mulini di San Lorenzo in Campo. Da un lato la "storia" minuscola della quotidianità e degli svaghi popolari, con il Teatro M. Tiberini, dedicato al celebre tenore laurentino, e le tipicità delle cipolle e del farro e tutto l'antico mondo del paese e della ruralità narrato negli ambienti di casa e nelle botteghe rievocate dal Museo delle Terre Marchigiane. Dall'altro la "Storia" solenne, testimoniata dal Palazzo Pretorio dei Della Rovere ed ancor prima dall'Abbazia benedettina, costruita con il reimpiego di gran parte dei resti della distrutta Città Romana di Suasa prima dell'anno Mille, e intitolata dai monaci ad un martire in Roma, vista la presenza di romani in seguito ai rapporti economici con Suasa: in origine S. Lorenzo "in silvis" per la presenza di boschi sacri, poi diventato "in campo", per il territorio ottimale per la coltivazione e per l'"ora et labora" benedettino. Memore di quest'antica operosità monastica questo piccolo e vivace centro sa recuperare le tradizioni rendendole vive: gli spetta una tappa dedicata al gusto.

"De gustibus non disputandum": così gli antichi sulla liceità del carattere assolutamente personale e del gusto individuale e quindi delle soggettive predilezioni di sapori e cucine. E' vero che ciascuno ha un suo codice di preferenze gastronomiche, probabilmente segnate dal percorso di vita e dalle proprie memorie ed emozioni veicolate al cibo: ma è altrettanto vero che i gusti inevitabilmente possono cambiare, spesso indotti da fattori incidentali, legati alla sfera privata, a nuovi incontri, e spesso però condizionati anche da fattori esterni ed ambientali. La storia della gastronomia ci insegna come le preferenze di massa e le mode cucinarie e conviviali siano state indotte da fattori economici e sociali, come anche da novità legate a scoperte geografiche, teorie mediche aggiornate, rivoluzioni culturali e strepitose creazioni artistiche (da sempre molto influenti sulle fantasie di cuochi e pasticceri). Sempre sono esistiti, dai tempi di Archestrato e Lucullo, raffinati *gourmets* e munifici anfitrioni, che hanno fatto della mensa "tendenza", incontrando poi critici e cantori a far da cassa di risonanza. Del resto anche pensatori e filosofi hanno trovato modo o pretesto di riflettere sulla questione. Oggi che la comunicazione è quanto mai strutturata, capillare e di certo invadente, è sempre più arduo distinguere i canti di sirene dalle suggestioni ed emozioni autentiche: cos'è il gusto, e quanto c'è di falso se non truffaldino in ciò che oggi viene proposto? Ne discuteranno esperti di comunicazione, critici gastronomici, nutrizionisti e ristoratori.

SOCI ALTAMARCA SAN LORENZO IN CAMPO

Residence "Borgo Roncaglia", Via Roncaglia San Lorenzo in Campo - tel. 0721.776511 Cell. 335 5846486

Azienda e Farroteca "Monterosso", Via Costantinopoli, 9 San Lorenzo in Campo - tel. 0721.776511

Azienda Agraria "La Mieleria", Via F.lli Rosselli, 31 San Lorenzo in Campo - tel. 071.6620148 Cell. 339 1744616

WWW.ALTAMARCATURISMO.IT

15

DOMENICA



21

SABATO

CASTEL COLONNA (AN) FRATTULA IN FESTA

“OSTERIA SUL LAGO” STRADA DELLA BRUCIATA CASTEL COLONNA (AN) TEL. 071.7950470



FRATTULA IN FESTA
sabato 14 e domenica 15
aprile 2007

CASTEL COLONNA

Antica Castrum Tombae, così in origine era chiamato questo centro abitato, divenuto poi dimora di Vittoria Colonna, moglie di Carlo Malatesta, di cui reca la memoria oltre che nel nome anche nell'omonima Torre merlata, con bella porta bastionata in laterizio, costruita nel XIII secolo, e che conserva all'interno una lapide del 1457. Il borgo fu edificato su uno sperone naturale, con le mura foggiate in una caratteristica cinta perimetrale "a nave". Nel paesaggio agricolo è ancora possibile notare tracce delle tradizionali tecniche di coltivazione e allevamenti di bovini allo stato brado. Ma certamente uno dei vanti produttivi del recupero agronomico tradizionale è il suino, come testimoniano gli ormai conosciutissimi salumi delle "Terre di Frattula".

DOMENICA 15 APRILE, "GHITTE VISIONI DI PORCO" ore 17

L'immaginario artistico e letterario è popolato di tante visioni o apparizioni del muso del Nino, al tempo stesso ghignante e bonario. Gli eremiti del Medioevo lo paventavano come quintessenza della tentazione demoniaca, secondo la diffusa e tenace convinzione della natura "immonda" del maiale. Al tempo stesso però la totale ed universalmente conclamata (anche dagli stessi detrattori) squisitezza della sua carne costituiva il motivo di richiamo appetitoso, non cupo ma ridanciano, della tentazione mangereccia: pertanto certe visioni di porco erano seduzioni gastronomiche, per i benestanti *gourmets* ma anche semplicemente per i poveri affamati cronici. In effetti il sogno dell'abbondanza per i contadini afflitti da privazioni di cibo si traduceva in favolosi paradisi imbanditi, siano essi Cuccagna o Bengodi, dove abbondavano maiali pronti ad affettarsi da soli, salsicconi per legare le viti, prosciutti negli alberi. Questa fantasia visionaria si è sempre tradotta iconograficamente in dipinti, disegni, incisioni, che hanno sempre raffigurato con mille declinazioni e finalità rappresentative l'effigie del Nino, da quelle scientifiche-zoologiche, alle immagini veicolate del calendario con i mesi propizi alla macellazione annuale, passando attraverso le figurine devozionali di Sant'Antonio, nonché le nature morte con assortite leccornie suine. Tommaso Lucchetti, storico dell'arte e della cultura gastronomica, e Silvana Chiesa, studiosa di storia dell'alimentazione, condurranno questo percorso iconografico sulle molteplici visioni di porco.

SABATO 21 APRILE, "LA TRADIZIONE IN UN PIATTO: IL VINO TRA FORNELLI E CALICI" ore 21

Nella cultura gastronomica e nell'arte conviviale di tutti i tempi il dono di Bacco, ritualizzato dai pagani prima e nella liturgia cristiana poi, è un autentico filo conduttore nelle arti di cucina e mensa. Oltre che versato solennemente e celebrato nelle mescite e nei brindisi il vino vanta infatti nel tempo anche impieghi massicci tra i fornelli ed i tavoli di cucina, nella preparazione di svariate pietanze. Uno degli esempi più antichi può essere l'antica ricetta delle anguille cotte nella Vernaccia, ricetta medioevale di cui sembrava fosse ghiotto papa Martino IV (1281-1285), come riporta Dante nella "Divina Commedia". Ricettari cinque-seicenteschi di cuochi celebri come lo Scappi (al servizio dei papi) lo Stefani (alla corte dei Gonzaga) suggeriscono di cucinare nel vino prosciutto e salsicconi di maiale (molte le nozze tra il Nino e la botte). Gli antichi testi di gastronomia propongono ricette dolci e rigeneranti, come le zuppe di vino "gagliardo" e biscotti secchi di mandorle, o zabaioni sbattuti con Marsala o Montepulciano. Del resto il vino era dato anche alle puerpere, spossate dal parto. Nelle campagne il vino si mesceva nel brodo e nella minestra, i formaggi venivano ubriacati, i rivestimenti ed i ripieni dei salumi erano bagnati con cucchiariate di bianco o rosso; si marinava la selvaggina e la frutta per cresce e crostate. Questo appuntamento, condotto da Otello Renzi con la partecipazione dello chef del ristorante, è pertanto dedicato al vino non solo in abbinamento con le pietanze a tavola imbandita, ma anche nel suo eterno impiego in cucina.



ORCIANO DI PESARO (PU) VENERDI' 20 APRILE ore 17 VIENI A FAR... CACIARA CON NOI

“FATTORIA DELLA RIPA” VIA TRE PONTI, 21 ORCIANO DI PESARO TEL. 0721.977605

ORCIANO

Castrum Urciani era l'antico nome di Orciano, paese identificabile nel paesaggio con il profilo delle due torri. Tratto distintivo di questo borgo, da tempi davvero lontani, è la coltivazione della canapa e di conseguenza l'artigianato tradizionale del canepino e cordaio. Oggi la tecnologia e le fibre sintetiche hanno spesso soppiantato questo tessuto grezzo e le rudimentali corde, ma anticamente la loro funzione era polivalente ed onnipresente in gesti quotidiani e familiari, come attingere l'acqua del pozzo, o altri più lontani da qua e vagamente epici, come le manovre marinare a bordo delle navi o nei porti. C'erano corde pesanti e spesse ma anche cordini più sottili, per lavori più particolari, come rivestire fiaschi ed orci, o addirittura provare a restaurare cocci fessurati. Del resto ad Orciano, come suggerisce il nome e l'immagine dello stemma cittadino, anche l'artigianato di ceramiche e terrecotte aveva la sua presenza, come anche nella vicina Barchi. Questi ed altri mestieranti si riunivano nel campo boario, dietro il Borgo, destinato a più usi tra cui il mercato con il palpitante vociare di contrattazioni, scambi ed affari. Ma gli artigiani erano anche soliti girare per campagne e casolari alla ricerca di commissioni e lavoretti vari da parte dei contadini, che ricompensavano l'intervento con spuntini di frittate, pane, vino, affettati e formaggio. Del resto le tradizioni rurali della dispensa prevedevano di tenere in recipienti di coccio sia i salumi (immersi nella cenere), sia i caci, magari pigiati nelle vinacce o nelle foglie di fico o noce.

Terzo ed ultimo appuntamento della serie didattico–dimostrativa sulle produzioni alimentari tradizionali. Anche in questo caso il titolo ammiccante gioca con un'espressione della parlata ormai comune (specialmente nel Centro Italia) che indica confusione, rumore, e quindi indirettamente baldoria e festeggiamento caotico e dirompente. Ma anche in questo caso il diffuso modo di dire “far caciara” ha logicamente un suo riferimento alle antiche consuetudini ed al percepire collettivo della quotidianità di una volta, con le sue più ordinarie pratiche agroalimentari ed artigianali. Le caciare erano in effetti i più grandi e rumorosi laboratori caseari, e talvolta anche alcuni luoghi deputati allo smercio popolare e quindi al mercanteggiare e contrattare ad alta voce ed animatamente i prezzi di formaggi e caciotte vari. Del resto se si viaggia a ritroso nel tempo tra le documentazioni storiche ma anche nell'immaginario letterario ed iconografico i “casari” non son sempre tipi quieti ed accomodanti: il più antico maestro nella lavorazione del latte che il mito ci abbia consegnato, tal gigante Polifemo dall'occhio solo, confezionava ricotte e divorava uomini. Venendo a più recenti citazioni ne “La ciociara” di Vittorio De Sica (1961) un pastore vende in nero le sue caciotte ad una Loren sbigottita, che udito il prezzo esclama “è oro?”; l'uomo replica serafico “meglio dell'oro, che non mangi”, secco riferimento alla fame nera ed alla somma penuria di cibo durante la guerra. Ad illustrare passo passo i segreti del formaggio sarà l'agronomo Ettore Franca.

SOCI ALTAMARCA MONTEMAGGIORE AL METAURO

Agriturismo “Villa Tombolina”, Loc. San Liberio Montemaggiore al Metauro tel. 0721.891918 Cell.320 6584997

WWW.ALTAMARCATURISMO.IT



22

DOMENICA

CORINALDO (AN) DOMENICA 22 APRILE ore 16 CONCIATA PER LE FESTE

TEATRO COMUNALE - CENTRO STORICO

CORINALDO

“Arsa e distrutta dall’empio Alarico, la bella e famosa città di Suasa, l’anno della nostra salute 409, come fu scritto, quelli che dagli incendi avanzarono per salvarsi, fuggirono verso il vento Cecias dentro i vicini colli, ... l’anno del parto della Vergine 411 diedero principio a fabbricare una città formata con regole e disegno di architettura ... la chiamarono Corinaldo, quasi ‘curre in altum’”. Così scriveva nel primo ‘600 sulle origini di Corinaldo Vincenzo Maria Cimarelli, frate domenicano, insigne storico, maestro di umane lettere, inquisitore del Santo Uffizio. Lo sguardo di chi vi arriva è subito colpito dalle poderose mura che si estendono ad abbracciare tutto il centro storico: le porte, i baluardi, le torri di difesa, i merli a coda di rondine detti “ghibellini”, i piombatoi, le saettiere, le feritoie, i camminamenti di ronda tornano a parlarci dei gloriosi passati assedi. La storia delle strategie belliche e difensive dei dominanti va fortunatamente di pari passo con il racconto dell’ordinaria fatica degli umili. Un’antica diceria racconta di un contadino che salendo lungo la scalinata con un sacco di farina di granturco sulle spalle giunse nei pressi del pozzo, appoggiò sul bordo per riprendere fiato il suo fardello ma questo si scuci e tutta la farina finì nel pozzo, dando la possibilità ai corinaldesi di “servirsi” di polenta per molto tempo a venire (da qui la rievocazione storica della “Contesa del pozzo della polenta”). Da questo fortunoso cibo in strada alla porchetta, da sempre sostentamento per viandanti tra vie e pubbliche piazze.

La porchetta ha origini ormai remote difficilmente decifrabili. Il titolo malizioso si riferisce alla “concia” della carne suina, preparazione elaborata che dalle arti della salumeria e norcineria scivola già in uno spazio di saperi e segreti ormai propri della cucina e dei suoi maestri, tra cui ad esempio il celeberrimo Martino de’ Rossi, che nel ‘400 ne include una variante nel suo “Libro de arte coquinaria” (il più antico ricettario firmato in Italia). Comunque nessun sfarzoso arrosto ha la gioiosa ed inebriante trasversalità conviviale della porchetta, trionfale e godibilissima leccornia dominante nelle grandi feste popolari di piazza, come raccontano documenti da epoche remote. Diverse città o regioni rivendicano furiosamente la paternità di questo cibo non solo umile e plebeo, poiché persino i signori dominanti organizzavano volentieri grandi feste e mangiate cittadine a base di monumentali porchette, inesaurevolmente affettate per tutti, come in una specie di episodica e memorabile Cuccagna. Corinaldo, che si fregia di antichi documenti sul tema, ospiterà pertanto un convegno che chiamerà a raccolta i delegati marchigiani dell’Accademia Italiana della Cucina per narrare le peculiarità provinciali di questo alimento forte di identità culturale nelle antiche società rurali. Naturalmente non mancheranno degustazioni garantite dai diversi porchettari con i loro inconfondibili furgoncini (“Come centauri, metà cucine metà automezzi li definisce oggi il gastronomo Davide Paolini). Il borgo diventerà così un autentico “Bengodi porchettaro”.

30

DOMENICA

29

LUNEDÌ

CAGLI (PU) DOMENICA 29 E LUNEDÌ 30 APRILE DISTINTI SALUMI

CENTRO STORICO

CAGLI

Cagli è un centro abitato ricco di storia come dimostra il suo nome antico: "Cale", di origine preromana. È una città fortificata dall'aspetto di primo acchitto austero, con palazzi ed edifici dalle forme massicce e serie; i giardini dei palazzi signorili, spesso pensili, sono ospitati entro pareti dall'assetto difensivo, e gli edifici risalenti al Medioevo sembrano quasi seguire pedissequamente la rigorosa lezione di San Pier Damiani, memorabile e venerato priore nell'XI secolo del vicino monastero di Fonte Avellana; si ricorda il suo rigetto per la bellezza vistosa (ritenuta "superbia oculorum") ma al tempo stesso l'attenzione l'interesse per la buona e solida architettura. Del resto oltre che forte di una notevole presenza monastica nel tempo, Cagli ha visto all'opera artisti quali Giovanni Santi, Timoteo Viti, Raffaellino Del Colle e Gaetano Lapis. Qui anche le espressioni architettoniche barocche risultano misurate, tanto da non incidere sul sobrio contesto urbano d'insieme. Dalle tracce artistiche ed architettoniche della presenza umana la veduta si posa e fonde con lo scenario naturale ed incontaminato del paesaggio appenninico, che identifica Cagli e ne rappresenta uno spicchio d'identità. E questi monti silenziosi stendono all'infinito la loro flora variegata, bacche ed erbe raccolte con segreta perizia, da tempo risorse sapienti e preziose per la tavola e per l'allevamento del bestiame. È una summa di conoscenze importanti, un "thesaurus" agro-gastronomico da salvaguardare, come molte persone, associazioni, ed istituzioni hanno cominciato da tempo a fare.

La "Festa del Nino" viene ospitata all'interno della rassegna di promozione enogastronomica di Cagli "Distinti Salumi", il cui titolo gioca per analogia con la consueta formula impiegata nelle comunicazioni ufficiali per lettera. E questo gioco tra distinti "Saluti" o "Salumi" può far pensare a certe antiche missive o cartoline del buon ricordo gastronomico, inviate con gusto dai viaggiatori in Italia, che vivevano il loro Grand Tour non solo come percorso verso le vestigia antiche e le memorie letterarie, ma anche come disincantata esplorazione della quotidianità e delle abitudini di vita in città e campagne, compresi appunto i cicli delle feste, i ritmi dei pasti, i cibi e i piatti più caratteristici ed intriganti. Tra gli esempi dei numerosi cronisti della gola nel passato si può citare il medico Ortensio Landi, viaggiatore ed autore nel '500 di un diario di viaggio intitolato "Commentario...", da considerare l'archetipo delle moderne guide enogastronomiche: tra le sue segnalazioni i salsicciotti di Bologna ("mangiansi crudi, mangiansi cotti"), la città di Ferrara "unica maestra nel far salami", la salsiccia modenese, un cervellato milanese, "luganiche" e "tomacelle" di Monza. Nella tre giorni del "Nino" a Cagli si aprirà il 29 aprile con una conferenza del celebre giornalista e gastronomo bolognese Giancarlo Roversi sui salumi in cucina, accompagnato da Ubo Bellesi. Il 30 ci sarà una conferenza dello storico Tommaso Lucchetti sul tema del maiale nel cinema, con proiezione di sequenze tratte da pellicole varie. Il Primo maggio ci sarà infine una conferenza dello studioso di tradizioni popolari Luciano Giacché sul maiale di cinta senese.

SOCI ALTAMARCA CAGLI

Agriturismo "La Ferraia" Strada Casale, 10 - Pianello di Cagli (PU) - tel. 0721-785010

WWW.ALTAMARCATURISMO.IT



1
MARTEDI'

CAGLI (PU) MARTEDI' 1 MAGGIO DISTINTI SALUMI



PROGRAMMA EDIZIONE 2007

La Città di Cagli con Distinti Salumi, III edizione, Rassegna Nazionale del Salume ospita, nelle sue tre giornate, la migliore produzione dell'artigianato norcino di qualità siglato Slow Food.

Sarà compito degli organizzatori preparare gli ospiti della rassegna ad un importante percorso, un filo d'Arianna che parte dalle occasioni più golose e dai luoghi del gusto e si orienta in altrettanti momenti di soddisfazione e felici fusioni con la cultura della città e i luoghi più incontaminati di queste terre.

Ecco allora un possibile percorso dove pianificare le tappe:

Cortili del Sale

Camminare lungo le vie in prossimità dei più incantevoli e mirabili Palazzi nobiliari della città offrirà occasioni di degustazioni e assaggi prelibati nei Cortili del sale: grandi realtà territoriali italiane e internazionali si faranno conoscere attraverso i propri salumi più tipici ed autentici.

Sarà curioso e divertente "mangiare per strada" o fermarsi a degustare i salumi di carne o di pesce tra i più buoni e genuini, accompagnati da grandi mason di champagne, ottime birre o eccellenti vini.

I Laboratori

Un'esperienza sensoriale concreta e stimolante, insieme luogo piacevole per conoscere da vicino la produzione, la trasformazione, la storia e la cultura alimentare. Le degustazioni avverranno nelle splendide sale di Palazzo Felici che ospita un interessante programma. Tra i laboratori più edificanti e affascinanti si può scegliere: "Cosce e Champagne", "Un mare di salumi", "Quando il gioco si fa duro...", "Birra e salsicce", "Tutto fumo e ...", "Pezzo di salame!", "I magnifici 4", "Incontri con l'Autore".

Chiostro del Salume

Il Mercato nazionale del salume ospita una rosa di artigiani accuratamente selezionati tra i presidi e le comunità del cibo di Terra Madre. Per l'occasione proporranno produzioni di alta qualità e la garanzia di non utilizzare additivi alimentari.

Piazza in Festa

Nell'antica Piazza del Mercato o delle Erbe, illuminata per l'occasione da fuochi e carboni ardenti che infiammano spiedi e griglie, si giunge nel centro dell'assaggio.

Si gustano i migliori sapori della salumeria cotta: maialino allo spiedo, salsicce, porchette, Wurstel preparati con sapienza e cucinati all'aperto da ottimi chef.

Convegni

Tra i più importanti incontri di livello si assisterà ai convegni dai titoli:

Salumi buoni puliti e giusti; Alla ricerca del porco perduto; Zoom sui salumi: la fame filmata; Dal salumiere al cuoco.



ANCONA (AN) DOMENICA 5 MAGGIO ore 19 LA TRADIZIONE IN UN PIATTO

RISTORANTE "TRAIANO" VIA XXIV SETTEMBRE, 6A ANCONA TEL. 071.205540

ANCONA

«Ad Ancona bisogna arrivarci alle tre del pomeriggio, e con il sole. La città sembra allora una zebra; strisce fonde e scure di vicoli si alternano con fasce abbaglianti e trasversali. Un paio di finestre dal riflesso stralucente fanno gli occhi. Poi se passa una nube, la zebra si muta in un cammello inginocchiato, e si aspetta di vederlo alzare da un momento all'altro, col baldacchino di San Ciriaco sulla gobba, il santo che si sporge vestito di rajah» (Dino Garrone, "Mito di Ancona" in "Sorriso degli Etruschi"). Ed in effetti i riflessi delle luci e delle ombre ad Ancona giocano infiniti richiami e suggestioni, indotte dalle visioni della continua mutevolezza degli elementi dominanti, mare e cielo, con i colli antichi che saldano due rive opposte del mare, i fermenti del porto con i bagliori del tramonto e la più composta quiete del belvedere al Passetto, sede ufficiale dell'alba. Attorno gli scorci di terra con le tinte mutevoli delle stagioni, dalle campagne dell'immediato entroterra. Questa fusione non poteva che attuarsi anche nella stessa quotidianità della città. Le cronache e descrizioni storiche di un passato indeterminato raccontano di come il mare fosse parte attiva di Ancona, una presenza costante celebrata direttamente o indirettamente nelle feste solenni, amata dai cittadini e dominata da essi con sapienza e sensibilità. Ma d'altro canto il commercio marittimo e l'economia della pesca dovevano per forza convivere, qui come altrove, con le logiche ed i sudati doni della terra e della sua lavorazione.

La cucina delle città di mare, perpetuata nelle case dei pescatori e nelle osterie dei porti, ha codificato molte ricette con la pescagione più svariata. Ma notoriamente i moduli di cucina fluttuano per luoghi diversi, anche lontani, per cui molto facilmente nelle città marittime giungevano echi potenti dalle più prossime campagne dell'entroterra. Questi viaggi minimi di ingredienti e pratiche di cucine si riflettevano così nelle ricette di pesce, accostando ai doni del mare elementi e sapori squisitamente di terra. E così i "moscioli" (cozze) si farciscono di prosciutto, le "concole" (vongole) sposano salsicce e patate. Nel capoluogo dorico lo sposalizio tra il "Re di gusto e festa" e gli abitanti del mare si celebrano anche nella ricetta antichissima e caratteristica delle triglie "all'anconetana", dove i pesci vengono marinati in olio, aglio, limone ed erbe e poi arrostiti con fette di prosciutto nel trito di prezzemolo e pangrattato. Ma soprattutto molti pesci e crostacei chiedono in prestito alle delizie offerte dal nino quel condimento aromatico conosciuto come "porchetta": le crocette o i "bombarelli" (lumachine di mare) così preparati hanno costituito per tempo immemore il più caratteristico cibo di strada anconetano, merende per gente comune ed in particolare pescatori e marinai, vendute nei corsi principali di Ancona, presso chioschi o da venditori ambulanti dotati di appositi recipienti zincati trasportabili. In questo appuntamento i racconti dello studioso locale Terenzio Montesi si affiancheranno ai segreti narrati dallo chef Andrea Chiappa.



11
DOMENICA

SANT'IPPOLITO (PU) DOMENICA 11 MAGGIO ore 18 **ADAGIO CON GUSTO**

RISTORANTE "LA CASCINA DELLE ROSE" LOC. PIAN DI ROSE SANT'IPPOLITO TEL. 0721.728197

SANT'IPPOLITO

Sant'ippolito è un borgo fortificato fondato dopo l'anno 1000. Il suo nome deriva dal santo le cui spoglie trovarono nuova dimora su questo colle tra VI e VII secolo, quando gli abitanti della vicina Fossombrone, per sfuggire alle incursioni dei barbari vi si rifugiarono portandovi le reliquie dei martiri Lorenzo e Ippolito recuperate da un santuario distrutto. Sotto il dominio dei Montefeltro vi fu costruita una rocca ad opera del celeberrimo architetto Francesco di Giorgio Martini. Il destino dell'arte edificatoria è segnato per sempre nell'identità di Sant'ippolito, famosa a partire dal XIV secolo per i suoi scalpellini e i suoi marmisti, abili scultori di pietra arenaria (estratta dalle cave locali); erano conosciuti in tutta Italia e anche all'estero, e uno di loro, Aimonetto, lavorò ad abbellire il palazzo dei Papi di Avignone. Gli scalpellini oltre a committenze artistiche e lavori decorativi producevano anche oggetti di uso quotidiano. Nicchie con statue votive, edicole sacre, cappelle, altari, portali, camini, scalinate, cornicioni, stemmi testimoniano il loro periodo di maggiore attività dal XVII al XIX secolo. Ancora oggi è possibile vedere molte delle loro opere lungo le strade e sugli edifici del paese e delle frazioni: una sorta di museo a cielo aperto con portali, sculture d'arte contemporanea e soprattutto le famose Madonnine di pietra arenaria poste a protezione delle case. Al lento e paziente lavoro degli scalpellini, artefici di case, può essere associato un animale ugualmente lentissimo, dalla casa incorporata.

Un titolo simpaticamente ed argutamente allusivo alla protagonista di questo incontro: "Adagio con brio" si legge in genere nelle partiture musicali come suggerimento per l'interprete, ma la lumaca rappresenta universalmente da sempre l'elogio della saggia lentezza, anche nel sorbire i sapori ed i piaceri della vita (del resto è stata anche eletta come emblema del ritmo sano della mensa pacata e dei suoi piaceri). E di certo la lumaca può essere essa stessa una garanzia per i cultori del gusto, poiché da sempre questa bestiola (celebrata tradizionalmente qui a Sant'ippolito) è stata protagonista nella cultura gastronomica: ne erano particolarmente ghiotti gli antichi romani che gustavano questo presunto afrodisiaco con un apposito cucchiaino. L'apprezzamento nei secoli continuò scientificamente: nel 1607 il recanatese Giovan Francesco Angelita Roco vi dedicò un intero capitolo del suo trattato "I pomi d'oro". Ma più che gli scritti dotti è stata la cultura popolare e perpetuarne la fortuna: per contadini e poveri in genere le lumache hanno sempre costituito buona polpa proteica animale facilmente reperibile per tutti. La scienza empirica delle campagne aveva colto l'importanza della spurgatura, per cui ogni zona ha elaborato le sue pratiche *ad hoc*. Ad esempio nell'urbinate si chiudono in un sacco con manciate di crusca, per una settimana, e poi vanno messe a bagno per due o tre giorni in acqua, aceto e sale, per infine sciacquarle sotto acqua corrente. Interverrà all'incontro la sociologa rurale Graziella Picchi, autrice di una ricerca monografica in uscita sul tema.

SOCI ALTAMARCA SANT'IPPOLITO

Country Fitness "La Valle del Sole", Via Fontanelle, 8 Sant'ippolito - tel. 0541.382456

WWW.ALTAMARCATURISMO.IT



SAN GIORGIO DI PESARO (PU) DOMENICA 13 MAGGIO ore 16 L'ANTICO DOLCE DEL MIELE

MUSEO "CASA DELLA MINA "

SAN GIORGIO DI PESARO

E' probabilmente dalla sala del consiglio del piccolo municipio, che ogni visita dovrebbe iniziare e, con esattezza, dal gonfalone del comune: un drago rosso che, pur morendo, trabocca di vitalità. Questa è la storia di questo territorio, granitico nonostante le molteplici vicende e traversie legate ai principali nuclei abitati: il Castello di Poggio, situato su di un'altura tufacea, il Castello di San Giorgio, ancora oggi circondato dalla cinta muraria più o meno rimaneggiata, e Spicello, un'estesa frazione costituita da spoglie colline che degradano verso il mare. Tra le manifestazioni cittadine che trovano ospitalità e degna ambientazione nell'architettura dominante del paese va ricordata la "Fiera dei Ricordi al Castello", che si tiene nell'ambito della tradizionale e centenaria Fiera di San Giorgio. Si tratta dell'affettuosa rievocazione di una giornata fieristica di inizio Novecento con una ricostruzione meticolosa di ambienti della civiltà contadina, mostre di artigiani, esposizioni di attrezzi agricoli di una volta, rappresentazioni di antichi mestieri, e con la riproposizione di antichi piatti tradizionali del luogo, serviti da personaggi in costume. Su questo stesso spirito di recupero della memoria anche recente è stato ora istituito un museo dedicato ugualmente a determinate pratiche artigianali e culture materiali tuttora vive nel territorio, anche come consapevoli continuità con la tradizione, tra cui la gelsicoltura e la lavorazione della seta, e l'apicoltura e la produzione di miele.

In effetti, il "dolce antico" era (assieme al mosto ed alla sapa) il miele, che identificava il gusto più carezzevole e le sue leccornie celebrative nei ceti popolari e contadini. Lo zucchero, giunto in cucina ed in pasticceria solo nel Trecento, rimase costosissimo ed esclusivissimo per secoli finché dalla fine del Settecento alla sua estrazione dall'esotica canna non si iniziò ad affiancare la più economica produzione dalla barbabietola. Il miele era paradigma stesso della dolcezza più assoluta, e ne era simbolo nei dipinti e nei modi di dire, molti dei quali sono rimasti tuttora nei proverbi e nel parlare comune. Gli antichi romani eccellevano nella produzione e nel consumo di miele (citatissimo nelle ricette di Catone ed Apicio), dedicando scritti all'apicoltura, come ad esempio Virgilio in un libro delle "Georgiche". La poesia latina arrivò persino ad ammantare di mito la scoperta del miele, attribuita al satiro Sileno nelle "Metamorfosi" di Ovidio. Le piccole focacce fritte nello strutto (il Nino torna sempre) ed intinte nel miele sono sopravvissute dalle libagioni pagane degli antichi romani fino ai dolci caratteristici del carnevale cristiano. Il miele del resto dominava anche nella preparazione delle conserve di frutta presso le società rurali preindustriali, e di recente sta conoscendo una sua felice riscoperta. L'incontro di San Giorgio di Pesaro, condotto da Tommaso Lucchetti e dalla studiosa Francesca Gori, celebrerà con assaggi al miele il nuovo Museo dedicato a diverse pratiche rurali, tra cui l'apicoltura.

SOCI ALTAMARCA SAN GIORGIO DI PESARO

Bed & Breakfast "Spicello" Via Spicello San Giorgio di Pesaro - tel. 0721.970302

WWW.ALTAMARCATURISMO.IT

I MENU' CONSIGLIATI DAL NINO*



* MENU' VALIDI SOLO SU PRENOTAZIONE DAL 12 GENNAIO AL 20 MAGGIO

AGRITURISMO "LA FERRAIA"

Strada Casale, 10 – fraz. Pianello di Cagli
61043 Cagli (PU)
Tel. 0721 785010 Fax 0721 785907
Cell. 349 3571684

Antipasto rustico "La Ferraia"
Pappardelle alla contadina
Grigliata mista alla brace (pancetta, salsicce, costine e
bracioline di maiale)
Contorni di stagione
Fantasia di dolci fatti in casa, caffè
Prezzo convenzionato € 20,00
Bevande escluse

RISTORANTE "LA GRATICOLA"

Via Piave
61040 Fratte Rosa (PU)
Tel. 0721 777142 Fax 0721 777142

Lardo e goletta stagionati con castagne flambate al miele
Pappardelle con straccetti di maiale
Costolette di "nino" gratinate alle mandorle, fonduta e
tartufo
Olive nere in padella
Dolce a sorpresa
Prezzo convenzionato € 18,00
Bevande escluse

AGRITURISMO "GLI IPOCASTANI"

Azienda Biologica Certificata
Via Montesecco 123
61045 Pergola (PU)
Tel. 0721 775252 Fax 0721 775252

Bruschetta, affettato misto e polenta con ritagli di
guanciola e grascioli
Maltagliati ai tre cereali (mais, segale e grano) al
guanciale
Tagliatelle con funghi e salsiccia
Prosciutto in agrodolce o grigliata mista (bistecca, puntine
e salsiccia)
Patate al forno, insalata mista o cicoria
Crostatina, caffè e digestivo
Prezzo convenzionato € 25,00
Bevande escluse

RISTORANTE "LE CAFANNE"

Via Fonte Avellana, 19
61040 Serra Sant'Abbondio (PU)
Tel. 0721 730706 Fax 0721 730232

Antipasto con ciauscolo e crescina
Passatelli ai porcini
Grigliata mista
Contorni vari
Dolce della casa, caffè
Prezzo convenzionato € 18,00
Bevande escluse

RISTORANTE DA ROLANDO CUCINA DIALETTALE

Corso G. Matteotti, 123
61039 San Costanzo (PU)
Tel. 0721 950990

Antipasto con salumi tipici
Polenta di San Costanzo, Stufato di Cinghiale
Fagioli alla Villana, Pecorini pesaresi
Dolcezza della nonna, caffè, vino della casa
Prezzo convenzionato € 25,00



IL NINO A SCUOLA

Il Nino a scuola 2006-2007

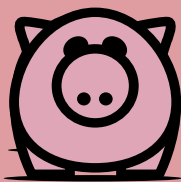
Il rapporto privilegiato che la Festa vuole costruire con il mondo della scuola e dei bambini si concretizza anche in questa edizione 2007 con il progetto "IL NINO A SCUOLA". L'iniziativa progettata dal Museo delle Terre Marchigiane di San Lorenzo in Campo è realizzata con l'indispensabile contributo 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:

Scuola Primaria di Mondavio	IV e V
Scuola Primaria Mondolfo-Campus	I e III A
Scuola Primaria di S. Ippolito	III
Scuola Primaria di Serra S. Abbondio	V
Scuola Primaria di Pergola	IV A e IV B

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.



TOONINO E GUSTAVO ALLA RICERCA DELLA RICETTA PERDUTA

Il racconto è una tradizione

Concorso di narrativa per le scuole primarie, secondarie situate nelle comunità montane del Cesano e Metauro, nei comuni di Monte Porzio, San Costanzo, Cartoceto, Mondolfo-Marotta.

La Provincia di Pesaro e Urbino e le Comunità Montana del Gatria e del Cesano e del Metauro l'Istituto Comprensivo di Pergola e Il Museo delle Terre Marchigiane di San Lorenzo in Campo bandisce la seconda edizione del PREMIO LETTERARIO DI NARRATIVA INEDITA.

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 fiduciosa verso un futuro amico, per confrontarsi con la dimensione narrativa e creativa della scrittura.

I nove finalisti verranno invitati a leggere i loro racconti nel corso della manifestazione finale che si svolgerà il 19 MAGGIO 2007 in occasione di un appuntamento della Festa del Nino 2007.

Per ulteriori informazioni sul sito www.festadelnino.org sezione "IL NINO A SCUOLA" o PERGOLA ISC "G. Binotti" Viale Martiri della Libertà n. 12 61045 Pergola (PU)
Tel. 0721.734322 – 0721.734130



IL NINO IN MULTIPROPRIETÀ 2008

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 2008. 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 di sottoscrivere una quota o più quote per l'acquisto di carne e di salumi per l'anno 2008. 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;

FRESCO

Complessivi Kg 3 ripartiti tra:

Salsicce

Bistecche

Costarelle

Pancetta

GRASSO

Kg 2 di lardo

Kg 1 di strutto

ALTRO

Kg 0,5 di cotiche

STAGIONATO (quota da 100 euro)

n.2-3 salami
(del peso medio complessivo di circa 1,5 Kg)

1/2 lonza
(del peso medio complessivo di circa 0,5 Kg)

1/2 guanciale
(del peso medio complessivo di circa 0,5 Kg)

STAGIONATO (quota da 150 euro)

n.2 salami
(del peso medio complessivo di circa 1 Kg)

1/4 prosciutto
(del peso medio complessivo di circa 2-2,5 Kg)

1/2 guanciale
(del peso medio complessivo di circa 0,5 Kg)

1/2 pancetta
(del peso medio complessivo di circa 0,5 Kg)



IL PROGETTO REALIZZATO IN COLLABORAZIONE CON LA CNA DI MAROTTA-PESARO SEGNALE ALCUNI PANIFICI E PASTICCERIE CHE PROPONGONO PRODOTTI DOLCI E SALATI TRADIZIONALI.

DENOMINAZIONE	PRODOTTI SALATI	PRODOTTI DOLCI
PANIFICIO "EREDI ARCHILEI" v.l. Martiri, 31 Fossombrone (PU) tel. 0721 714911	Pizza coi ciccioli	Periodo invernale: boccut' - biscotto con farina di mais - vecchia ricetta tradizionale forsemprenese
PANIFICIO "LA CASA DEL PANE" v. Flaminia Fossombrone (PU) tel. 0721 714954	Pizza coi ciccioli	Periodo invernale: boccut' - biscotto con farina di mais - vecchia ricetta tradizionale forsemprenese
PANIFICIO "MAZZOLI LUCIO & PAOLO" v. Rossini, 42 Fossombrone (PU) tel. 0721 716442	Pizza coi cicceri, crescia di Pasqua	
PANIFICIO "MENCONI E GELSOMINI" v. Corso, 5 Fossombrone (PU) tel. 0721 727446	Pizza coi cicoli, crescia di Pasqua	Carnevale: castagnoli
PASTICCERIA "RINCI" v. Roma, Fossombrone (PU) tel. 0721 714858		Carnevale: castagnoli
PANIFICIO "LA BOTTEGA DEL PANE" v. Piave, 4 Fratze Rosa (PU) tel. 0721 777383	Pizza coi grascelli, crescia di Pasqua	Periodo invernale: straccadent; Carnevale: castagnoli, "Scroccafusi"/fritti; zeppole; periodo Pasquale: biscottini sciroppati
PANIFICIO "DEL CATRIA" v. Roma, 56 Frontone (PU) tel. 0721 786184	Crescia coi cicoli, crescia di Pasqua	Periodo invernale: anicini, pastarelle all'ammoniaca; Carnevale: castagnoli, cicerchiata; periodo Pasquale: torta dolce (canditi, uvetta...), zuccherini (biscotti di San Giuseppe), biscotti con gli anici
PANIFICIO "ROMANI" v. del Piano - Isola del Piano (PU) tel. 0721 720148	Crescia coi cicoli, crescia di Pasqua	Carnevale: castagnoli lessati e al forno; periodo Pasquale: crescia dolce (canditi, uvetta), ciambelle pasquali
PANIFICIO "PIERUCCI" p. Matteotti, 5/6 Mondavio (PU) tel. 0721 977952	Crescia col formaggio, crescia coi cicoli, pan nociato (noci e formaggio periodo invernale)	Periodo invernale: "Beccute" farina di grano turco e uvetta periodo invernale, pan del pescatore mandorle e uvetta, sfogliatine di croccatini con mandorle e farina, "tegoline" mandorle sfogliate e albume; Carnevale: castagnoli, pesche con crema, cresciole; periodo Pasquale: biscottini al limone, bracciali glassati (ciambelle pasquale), bracciali tradizionali non glassati
PANIFICIO PASTICCERIA "FRATELLI ROSINI" v. Fratelli Rosselli, 2 Loc. San Michele al Fiume Mondavio (PU) tel. 0721 979149	Crescia con i ciccioli, crescia al formaggio	Periodo invernale: dolci tradizionali; Carnevale: castagnoli al forno, fritte, con crema; periodo Pasquale: biscottini sciroppati, spumini
PANIFICIO PASTICCERIA "PANDORA" V.le Evangelisti, 54 Orciano di Pesaro (PU) tel. 0721 97141	Pizza coi ciccioli, crescia di Pasqua	Periodo invernale: pan del pescatore mandorle, uvetta e pinoli, "Dolce al cacao e noci"; Carnevale: vastagnole al forno, "Caramella - fritto con ripieno di marmellata", castagnole tradizionali; periodo Pasquale: biscottini sciroppati

DENOMINAZIONE	PRODOTTI SALATI	PRODOTTI DOLCI
PANIFICIO PASTICCERIA IL FORNAIO PASTICCERE v. Cavour, 7 - Pergola (PU) tel. 0721 778735	Pizza col formaggio, pizza coi cicoli	Carnevale: castagnoli, frappe, cresciole, castagnoli al forno, castagnoli fritti; periodo Pasquale: pizza dolce
PASTICCERIA "EDEN" p. Brodolini, 5 Pergola (PU) tel. 0721 734735		Castagnoli
PANIFICIO "MARCONI SNC" v. Dante Alighieri, 3 Piagge (PU) tel. 0721 890140	Crescia di Pasqua	Periodo pasquale: biscottini sciropati
Panificio "PANETERIA MISTIC" v. Villafranca, 2 Saltara (PU) tel. 0721 892126	Pizza col formaggio, pan nociato	Carnevale: castagnole, chiacchiere, ciambelline
PASTICCERIA "IL PARADISO DEI GOLOSI" P. Franchi, 4 Saltara (PU) tel. 0721 891083		Carnevale: castagnoli, cicerchiata, zeppole, castagnoli con mele, ricotta, uvetta, chiacchiere/ frappe, pesche con crema
PASTICCERIA "CHANTILLY" v. A. Gramsci, 35/37 San Lorenzo in Campo (PU) tel. 0721 776868	Pizza al formaggio	Carnevale: castagnoli, "Frittura"/zeppole, cicerchiata
PANIFICIO "TINTI" v. Raffaello, 10 Sant'Ippolito (PU) tel. 0721 728528	Crescia coi ciccioli crescia di Pasqua	Periodo invernale: straccadent; Carnevale: castagnoli lessati, castagnoli fritti con canna, "Ciaffi" castagnoli lessati, cotti al forno, piccoli e caramellati con anici o alchermes
PANIFICIO PASTICCERIA "DA MASCI" v. G. Garibaldi, 6 Serra Sant'Abbondio (PU) tel. 0721 730532	Crescia coi cicoli, crescia di Pasqua	Carnevale: castagnole cotte al forno, cicerchiata, Marzo: biscotti di San Giuseppe (ciambelle con anice e poco zucchero) periodo precedente la festa di San Giuseppe; periodo Pasquale: Pizza Argentina.

Altri panifici che dalle scorse edizioni hanno partecipato all'iniziativa proponendo prodotti tradizionali e innovativi ispirati alla Festa.

PANIFICIO PASTICCERIA PUCCI SNC

Di Pucci G.– Alberto & Vitali M.
Via Mazzini, 11
Mondolfo (PU)
Tel. 0721 957294

PANE PIZZA E DOLCI

di Galli Letizia & C. Snc
Via Litoranea, 198
Marotta (PU)
Tel. 0721 967447

IL PANETTIERE

Via Forno, 20
Monte Porzio (PU)
Tel. 0721 956017

IL PANE DEL NONNO

Via Volpella
San Costanzo (PU)
Tel. 0721 950220

I PRODUTTORI CONSIGLIATI DAL NINO

PRODOTTI A CERTIFICAZIONE BIOLOGICA	
AZ. "MICHEL JURGEN" Via Madonna Raffaneto, 7 61030-Barchi (PU) Tel. 0721-977823- Cell. 339-8273673	Produzione di carni da agricoltura biologica: bovini, suini
"CAMPO" SOCIETA' COOPERATIVA AG. Via Molino Nuovo 61034-Fossombrone (PU) Tel. 0721-740559- Fax 0721-742147	Pasta, pomodoro, sughi, olio, aceto, marmellate, salse, acqua, vino
AZ. AGRARIA "I LUBACHI" Via dei Lubachi 61040-Fratte Rosa (PU) Tel. 0721-777197- Cell. 338-2329247	Fave, favetta dei lubachi, legumi, farine
AZ. AG. "IL PODERE" Via Strada delle Valli, 12 61030-Isola del Piano (PU) Tel. 0721-720195	Miele: acacia, millefiori. Cereali: farro, grano duro, girasole, miglio
COOP. AGRO-BIOLOGICA "ALCE NERO a.r.l." Via Strada delle Valli, 21 61030-Isola del Piano (PU) Tel. 0721-720221- Fax 0721-720209	Pasta di semola, integrale e farro, passata e polpa di pomodoro, farine, confetture, legumi
AZ. AG. "DI DAMIANI MASSIMO" Strada del Piano, 59 61030-Isola del Piano (PU) Tel. 0721-720302	Vino: Marche Rosso Biologico I.G.T.
AZ. AG. "SAVELLI ELIO" Via Bellaluce, 4 61040-Mondavio (PU) Tel. 0721-828265 Cell. 335-446561	Vino: Marche Rosso Biologico I.G.T.
ASS.NE PRODUTTORI BIOLOGICI "TERRA SANA MARCHE" Via Vivaldi, 10-61030-Montefelcino (PU) Tel. 0721-725273	Prodotti lattiero-caseari, olio, vino, cereali e derivati, ortofrutta e manufatti
AZ. AG. "FATTORIA DIDATTICA CASE BOTTARO" Via Montagliate, 61 61045-Pergola (PU) Tel. 0721-773087- Fax 0721-773087	Cereali, legumi, ortaggi: aglio, cipolle, carote, zucche. Allevamento di ovini
AZ. AGRARIA "GUERRIERI DOTT. LUCA" Via S. Filippo, 24 61030-Piagge (PU) Tel. 0721-890152 - Fax 0721-890497	Olio Extravergine di Oliva Biologico: Multivarietà con prevalenza di moraiolo
APICOLTURA "LUNGHI ANTONELLA MANUELA" Via Cerbara, 29 61030-Piagge (PU) Tel. 0721-891962- Fax 0721-891962	Miele: acacia, millefiori
AZ. AG. "PIERFEDERICI TOMMASO" Via Reforzate, 14 61040-Sant'Ippolito (PU) Tel. 0721-728646 Cell. 333-9991437	Frutta fresca: albicocche, prugne, ciliegie. Frutta disidratata. Legumi: lenticchie, ceci. Miele
AZ. AG. "POGGIOLIVO" DI VITAIOLI ELENA Via Peglio, 1 61040-Sant'Ippolito (PU) Tel. 0721-727040- Cell. 333-4106602	Olio extra vergine di oliva. Varietà: leccino, frantoio, raggia, pendolino
AZ. AG. "BERLONI GIULIANO" Via Flaminia, 50 61030-Serrungarina (PU) Tel. 0721-891202- Fax 0721-891202	Olio extravergine di oliva. Varietà: leccino, raggia, frantoio, moraiolo
AZ. AG. "LA MIELERIA" Via Fratelli Rosselli, 31 61047-S. Lorenzo in C. (PU) Tel. 071-6620148 Cell. 339-1744616	Miele: acacia, millefiori, castagno, melata
AZ. AGROBIOLOGICA "LAURENTINA" Via G. Marconi, 1 61047-S. Lorenzo in Campo (PU) Tel. 0721-776473	Ortaggi, cipolla di Suasa, legumi, fava, frutta, farine
AZ. "MONTEROSSO S.R.L." Via Costantinopoli 61047-S. Lorenzo in Campo (PU) Tel. 0721-776511- Fax 0721-776112	Farro: farina di farro, farro perlato, farro spezzato, spaghetti, riccioli, pennette, conchigliette
AZ. AG. "VALENTINO PRODOTTI BIOLOGICI" P.zza Umberto I, 32 61047-S. Lorenzo in Campo (PU) Tel. 0721-776850 Cell. 328-6250093	Legumi, cereali, verdure. Farine: fava, ceci, lenticchie e farro. Frutta e ortaggi, Cipolla di Suasa

CARNI E SALUMI

AZ. AGRARIA "MASSI GIANFRANCO" Via della Fonte Romana, 1 61040-Fratte Rosa (PU) Tel. 0721-777295	Grossista di carne bovina marchigiana
AZ. AGRARIA "STORTONI RAFFAELE E ROBERTO" Via delle Serre, 46 61040-Fratte Rosa (PU) Tel. 0721-777453	Grossista di carne bovina
AZ. AG. "3A AZIENDE AGRICOLE ASSOCIATE" Via Roma, 21 61040-Frontone (PU) Tel. 0721-786169 / 786197 Cell. 333-6500059	Carne bovina, suina, ovina
AZ. AGRARIA "BRISCOLINI LUCIANO" Località San Savino 61040-Frontone (PU) Tel. 0721-790655 Cell. 339-7882873	Salumi: salsicce secche, lonzini, filetti salati, prosciutti. Carni: al dettaglio suina e bovina su prenotazione.
AZ. "PRIMA MATTINA" Via Ponchielli, s.n. 61030-Montefelcino (PU) Tel. 0721-725281- Fax 0721-725281	carne bovina e suina
AZ. "ROMITI LINDO" Strada S. Maria, 11 61030-Montefelcino (PU) Tel. 0721-720358 Cell. 338-6708224	Carne bovina e suina su prenotazione
SALUMIFICIO "BARTERA DI SAUDELLI E CARDINETTI S.N.C." Via Rupoli, 7 61038-Orciano di Pesaro (PU) Tel. 0721- 976232-Fax 0721-976232	Salumi: salami, prosciutti, lonze, lonzino, pancetta, guancetta, salsicce
AZ. AGRARIA "FATTORIA DELLA RIPA" Via Tre Ponti, 21 61038-Orciano di Pesaro (PU) Tel. 0721-977605 Cell. 338-9456546	Carne ovina, caprina, salumi di maiale
AZ. AGRARIA "BALDINI DOMENICO E COACCI ORIETTA " Via Fenigli, 106- 61045-Pergola (PU) Tel. 0721-773066	Carne suina e vaccina su prenotazione
AZ. AGRITURISTICA "DECORTES LUIGI" Via Montesecco, 133 61045-Pergola (PU) Tel. 0721-775170	Salumi: prosciutti, salami, lonze. Carni: salsicce, maiali, maialetti, agnelli, polli, pecore
AZ. AG. "DE PAU LUIGI" Via Monte Ghilardello, 36 61045-Pergola (PU) Tel. 0721-773071 Cell. 329-4025082	Agnelli interi
PORCHETTA "GASTRONOMIA LA ROVERE" Via Pirelli, 1 61030-Saltara (PU) Tel. 0721-899847- Fax 0721-899847	Produzione e vendita al dettaglio e all'ingrosso di porchetta e salsicce
AZ. AGRARIA "BONCI MARCO E MARCELLO" Via Mombaroccese, 28 61030-Serrungarina (PU) Tel. 0721-898270	Carne suina fresca e stagionata
AZ. AG. E SPACCIO "MARCO ROBERTI" Via Monte Cucco, 1 61030-San Giorgio di Pesaro (PU) Tel. 0721-970502 - Fax 0721-970502	Carne bovina, suina, ovicaprina, salumi

FORMAGGI

"FATTORIE MARCHIGIANE" Via Cerbara, 81 61030-Montemaggiore al Metauro (PU) Tel. 0721-87981- Fax 0721-879807	Formaggi:caciotta di Urbino, pecorino Valmetauro, formaggio di fossa, cacio in forma di limone, tufino
AZ. AG. "FATTORIA DELLA RIPA" Via Tre Ponti, 21 61038-Orciano di Pesaro (PU) Tel. 0721-977605 Cell. 338-9456546	Cascio a forma di limoncello, pecorino classico, pecorino stagionato, caprino, ricotta
AZ. AGRITURISTICA "DECORTES LUIGI" Via Montesecco, 133 61045-Pergola (PU) Tel. 0721-775170	Ricotta di pecora, pecorino fresco

I PRODUTTORI CONSIGLIATI DAL NINO

FORMAGGI	
AZ. AG. "DE PAU LUIGI" Via Monte Ghilardello, 36 61045-Pergola (PU) Tel. 0721-773071- Cell. 329-4025082	Pecorino fresco e stagionato, ricotta di pecora
AZ. AGRARIA "RUIU FRANCESCO-PASQUALE-GIOVANNI" Via Cuppio, 75-76-61045-Pergola (PU) Tel. 0721-734467	Pecorino fresco e stagionato, ricotta di pecora
AZ. AG. "SOTGIA CADONI" Via Fenigli, 113 61045-Pergola (PU) Tel. 0721/735789 -Cell. 338-4385456	Pecorino fresco e stagionato, ricotta di pecora
AZ. AG. "MONTE SAN GIOVANNI" Via Monte Matera, 5 61030-Serrungarina (PU) Tel. 0721-898436 / 910407	Pecorino fresco e stagionato, pecorino di fossa, ricotta di pecora

MIELE	
AZ. AG. "DONNINI ENRICO" Via San Rocco 61034 Località Isola di fano- Fossombrone(PU) Tel. 0721-727425	Miele: millefiori, acacia
AZ. AGRARIA "MAURLI MARCO" Piazza del Municipio, 13 61034-Fossombrone (PU) Tel. 0721-727178	Miele: millefiori, acacia
AZ. AGRARIA "COSTANTINI GIOVANNA" Via del Mare, 53 61040-Frontone (PU) Tel. 0721-786169-Cell. 338-1120240	Miele: millefiori, acacia
AZ. AG. BIO. "IL PODERE" Via Strada delle Valli, 12 61030-Isola del Piano (PU) Tel. 0721-720195 www.il-podere.it	Miele: millefiori, acacia
APICOLTURA "FATTORIA SAN MICHELE" di P. FABBRI Via Cesanense, 78 61040-Mondavio (PU) Tel. 0721-979977 info@montalfoglio.it	Miele, melata di bosco. Miele e frutta: acacia con fragola, more, limone, nocciola. Polline, propoli.
AZ. AG. "LA RISERVA DEL MIELE di DI STEFANO ANTONIO" San Filippo sul Cesano, 47-61040-Mondavio (PU) Cell. 333-4133761	Miele: millefiori, acacia, melata, girasole, tiglio castagno, coriandolo, cavolo. Pappa reale propoli
AZ. AGRARIA "CASAGRANDE BRUNO" Via Capoville, 2 61030-Montefelcino (PU) Tel. 0721-729440	Miele: millefiori, acacia, di bosco
AZ. AG. "TANGOCCI MARIA" Via dei Scopri, 13 61030-Montefelcino (PU) Tel. 0721-729111- Fax 0721-729111	Miele: millefiori, acacia, bosco, castagno. Polline, pappa reale, propoli
AZ. AG. "GENTILINI CESARINO" Loc. Serraspino, 65 61045-Pergola (PU) Tel. 0721-735802 Cell. 339-2961931	Miele: millefiori, acacia
"NICOLETTI RODOLFO" Via San Vito sul Cesano, 47/A 61047-S. Lorenzo in Campo (PU) Tel. 0721-775297 Cell. 339-7869572	Miele: millefiori, acacia, melata di bosco
AZ. AG. "BIANCHINI DOMENICO" Via Monticelli, 1 61030-Serrungarina (PU) Tel. 0721-893001- Fax 0721-898440	Miele: millefiori, acacia
AZ. AGRARIA "LOSTIA MADDALENA" Via Monte Matera, 2 61030-Serrungarina (PU) Tel. 0721-471100 Cell. 328-3322900	Miele: millefiori, acacia
AZ. AG. "ROSSI GIOVANNI" Via Bargni, 3 61030-Serrungarina (PU) Tel. 0721-891493	Miele: millefiori, acacia

OLIO

AZ. AG. "BALDANTONI SERGIO" Loc. S. Piero in Tabis, 46 61034-Fossombrone (PU) Tel. 0721-777197- Fax 0721-716404	Olio extravergine di oliva. Varietà: leccino -frantoio- raggiola-moraiolo
AZ. AG. "I LUBACHI" Via dei Lubachi 61040-Fratte Rosa (PU) Tel. 0721-777197 Cell. 338-2329247	Olio extravergine di oliva spremuto a freddo. Varietà: leccino-raggiola-frantoio
AZ. AG. "STORONI GIUSEPPE" Via San Liborio, 14 61040-Fratte Rosa (PU) Tel. 0721-777198	Olio extravergine di oliva. Varietà: raggiola- leccino- frantoio
AZ. AG. "BRUNORI GIORGIO" Via Ponte degli Alberi, 55 61030-Isola del Piano (PU) Tel. 0721-720364	Olio extravergine di oliva. Monovarietale: frantoio-leccino
AZ. AG. "PAGLIARI GIANCARLO E GABRIELE" Strada S. Maria, 12- 61030-Montefelcino (PU) Tel. 0721-729335-Cell. 339-7321610	Olio extravergine di oliva: Multivarietà
AZ. AG. "FALCIONI ROBERTO" Via Gramsci, 42 61038-Orciano di Pesaro (PU) Tel. 0721-977079 - Cell. 338-3017715	Olio extravergine di oliva. Varietà: leccino-frantoio-raggiola
AZ. AG. "TANFANI NELLO" Via Montepietro, 15 61038-Orciano di Pesaro (PU) Tel. 0721-977221- Fax 0721-964179	Olio extravergine di oliva. Varietà: frantoio-leccino-raggiola
AZ. AG. "GUERRIERI DOTT. LUCA" Via S. Filippo, 24 61030-Piagge (PU) Tel. 0721-890152 - Fax 0721-890497	Olio extravergine di oliva. Varietà: leccino-frantoio-raggiola
AZ. AG. " SOLAZZI MARIA TERESA" Via dei Laghi, 10 61030-Saltara (PU) Tel. 0721-895491- Fax 0721-895491	Olio extravergine di oliva D.O.P. Varietà: leccino-moraiolo-frantoio
AZ. AG. "BIANCHINI DOMENICO" Via Monticelli,1 61030 Serrungarina (PU) Tel. 0721-893001- Fax 0721-898440	Olio extravergine di oliva. Varietà: leccino-raggiola-multivarietà
AZ. AG. "FALCIONI ROBERTO" Via San Vito sul Cesano, 2 61047-San Lorenzo in Campo (PU) Tel. 0721-977079	Olio extravergine di oliva. Varietà: leccino-frantoio-raggia-raggiola
FRANTOIO "OLIVE CONTARDI" Località San Severo-Via Monte Catria, sn 61047-San Lorenzo in Campo (PU) Tel. 0721-774116/ 736476	Olio extravergine di oliva. Varietà: frantoio-leccino-raggia
AZ. AG. "BONCI MARCO E MARCELLO" Via Mombaroccese, 28 61030-Serrungarina (PU) Tel. 0721-898270	Olio extravergine di oliva. Varietà: leccino-frantoio-pendolino
AZ. AG. "CINCINI FABIO" Via IV Novembre, 13 61030-Serrungarina (PU) Tel. 0721-896433- Cell. 338-7471954	Olio extravergine di oliva. Varietà: leccino-frantoio-raggiola-moraiolo
AZ. AG. "GIACOMINI ALFIO" Via Monticelli, 2 61030-Serrungarina (PU) Tel. 0721-898495	Olio extravergine di oliva. Varietà: raggiola-frantoio-leccino-moraiolo
AZ. AG. "PONTELLINI PIERDOMENICO" Via Bargni, 18 61030-Serrungarina (PU) Tel. 0721-891495- Cell. 338-8689049	Olio extra vergine di oliva. Varietà: leccino-frantoio-raggiola
AZ. AG. "VITALI BARBARA" Via Perello, 7 61030-Serrungarina (PU) Tel. 0721-891506	Olio extra vergine di oliva. Varietà: leccino-raggiola
FRANTOIO " VALENTINI LUIGI" Via Roma, 15 61030-Serrungarina (PU) Tel. 0721-896646- Cell. 320-1126238	Olio extra vergine di oliva. Varietà: leccino-frantoio-raggiola

I PRODUTTORI CONSIGLIATI DAL NINO

VINI E DERIVATI	
<p>AZIENDA AGRARIA "FIORINI VALENTINO" di FIORINI CARLA Via Campioli, 25 - 61030 Barchi (PU) Tel. 0721-97151 - Fax 0721-97151</p>	<p>Bianchetto del Metauro D.O.C. - Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C. - Colli Pesaresi D.O.C. Vino da tavola V.D.T.</p>
<p>SOCIETA' AGRICOLA "CIGNANO" Via Isola di Fano, s.n - 61040 Fossombrone (PU) Tel. 0721-727124 - Fax 0721-727490-Cell. 338-6221116</p>	<p>Bianchetto del Metauro D.O.C. - Colli Pesaresi Rosso D.O.C. - Marche Bianco I.G.T.- Marche Rosso I.G.T.</p>
<p>AZIENDA AGRARIA "DAVIDE BUCCHINI E STEFANIA ROMANI" Villa Valtresca, 87- 61034 Fossombrone (PU) Tel. 0721-727185 - Fax 0721-714590 -Cell. 335-6082310</p>	<p>Bianchetto I.G.T.- Sangiovese e Montepulciano I.G.T. -Vino da uve passite I.G.T.- Acquavite, distillato di uve Bianchetto</p>
<p>AZIENDA AGRICOLA "FRATTE ROSA- CANTINA TERRA CRUDA" Via Serre, 28-61040-Fratte Rosa (PU) Tel. 0721-777207- Fax 0721-777228</p>	<p>Bianchetto del Metauro D.O.C.-Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C.- Pergola Rosso D.O.C.- Marche Rosato I.G.T.</p>
<p>AZIENDA AGRARIA "I LUBACHI" di ROSATELLI RODOLFO Via dei Lubachi-61040-Fratte Rosa (PU) Tel.0721-777197- Fax 0721-777197-Cell. 338-2329247</p>	<p>Vino e visciole- Bevanda aromatizzata a base di Prugnolo</p>
<p>AZIENDA AGRARIA "SPERANZINI GIAMPAOLO" Via CastelGagliardo, 28-61030-Isola del Piano (PU) Tel. 0721-729207-Cell. 338-8611149</p>	<p>Vino e visciole-Bianchetto del Metauro D.O.C.-Vino Rosso da tavola V.D.T.- Acquavite di visciole</p>
<p>AZIENDA AGRICOLA "DAMIANI MASSIMO" Via Piano, 57-61030-Isola del Piano (PU) Tel. 0721-720302</p>	<p>Vino Rosso da tavola I.G.T.</p>
<p>AZIENDA AGRARIA VINICOLA "LAILA LIBENZI" Via San Filippo sul Cesano-61030-Mondavio (PU) Tel. 0721-979353- Fax 0721-979353</p>	<p>Rosso Piceno D.O.C.- Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.</p>
<p>AZIENDA AGRICOLA "PAGLIARI GIANCARLO E GABRIELE" Strada S. Maria, 12-61030-Montefelcino (PU) Tel. 0721-729335- Fax 0721-729335-Cell. 339-7321610</p>	<p>Bianchetto del Metauro D.O.C.-Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C.- Marche Rosso I.G.T.</p>
<p>"PESARO VINI CONSORZIO COOPERATIVA AGRICOLA" Via San Liberio, 11-61030-Montemaggiore al Metauro (PU) Tel. 0721-892109- Fax 0721-892109</p>	<p>Bianchetto del Metauro D.O.C.- Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C.-Marche Bianco I.G.T.</p>
<p>AZIENDA AGRARIA "PACI ELVINO" Via Tomba, 16-61030-Montemaggiore al Metauro (PU) Tel. 0721-891746</p>	<p>Vino da tavola Bianco V.D.T.</p>
<p>AZIENDA AGRICOLA "MARIOTTI CESARE" Via delle Cave, 3-61030-Montemaggiore al Metauro (PU) Tel. 0721-891370-Fax 0721-879147 -Cell. 333-2727594</p>	<p>Bianchetto del Metauro D.O.C.-Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C.-Marche Rosso I.G.T.-Marche Bianco I.G.T.-Distillato di uve Bianchetto</p>
<p>AZENDA AGRARIA "GENTILINI DANIELA" Loc. Serraspinoso, 65-61045-Pergola (PU) Tel. 0721-735802</p>	<p>Vino e visciole</p>

<p>AZIENDA AGRICOLA “MASSAIOLI MICHELE” Via G. Leopardi, 11-61045-Pergola (PU) Tel. 0721-778720-Fax 0721-778720-Cell. 347-1737939</p>	<p>Pergola Rosso D.O.C.-Marche Bianco I.G.T.-Vino e visciole-Vin Santo</p>
<p>AZIENDA AGRARIA “ROVELLI PIETRO” Via Osteria del Piano, 8-61045-Pergola (PU) Tel. 0721-736545</p>	<p>Vino da tavola Bianco e Rosso I.G.T.-Vino e visciole</p>
<p>AZIENDA AGRARIA “TONELLI CORRADO” Via Dante Alighieri, 66-61045-Pergola (PU) Tel. 0721-734105- Fax 0721-734105-Cell. 328-6281464</p>	<p>Vino e visciole-Bevanda aromatizzata a base di prugnolo -Distillato di polpa di visciole</p>
<p>AZIENDA AGRARIA “VALENTINI IVANO” Via De Gasperi, 6-61045-Pergola (PU) Tel. 0721-734179- Fax 0721-734179-Cell. 368-3302553</p>	<p>Vino da tavola Bianco e Rosso V.D.T.</p>
<p>AZIENDA AGRICOLA “VILLA LIGI” Via Zoccolanti, 25/A-61045-Pergola (PU) Tel. 0721-734351- Fax 0721-734351 -Cell. 339-7764304</p>	<p>Pergola Rosso D.O.C.-Marche Rosso I.G.T.-Marche Bianco I.G.T.-Marche Rosato I.G.T.-Vin Passito</p>
<p>AZIENDA AGRARIA “GUERRIERI DOTT. LUCA” Via San Filippo, 24-61030-Piagge (PU) Tel. 0721-890152- Fax 0721-890497</p>	<p>Bianchetto del Metauro D.O.C.- Colli Pesaresi San Giovese D.O.C.-Colli Pesaresi Rosso D.O.C.-Distillato uve Bianchetto-Marche Bianco I.G.T.-Marche Rosso I.G.T.</p>
<p>AZIENDA AGRICOLA “EREDI CURZI NAZARENO S.S.” Via Flaminia, 23-61030-Saltara (PU) Tel. 0721-894339</p>	<p>Bianchetto del Metauro D.O.C.-Marche Bianco I.G.T.</p>
<p>AZIENDA AGRICOLA “ SOLAZZI MARIA TERESA -ANZILOTTI” Via dei Laghi, 10-61030-Saltara (PU) Tel. 0721-895491- Fax 0721-895491</p>	<p>Bianchetto del Metauro D.O.C.-Vino da tavola V.D.T.</p>
<p>AZIENDA AGRICOLA “BIANCHINI DOMENICO” Via Monticelli,1-61030-Serrungarina (PU) Tel. 0721-893001- Fax 0721-898440</p>	<p>Bianchetto del Metauro D.O.C.-San Giovese D.O.C.-Vino da tavola Rosso e Bianco V.D.T.-Spumanti-Distillato di Pera Angelica</p>
<p>AZIENDA “GIULIANO BERLONI S.R.L.” Via Flaminia, 50-61030-Serrungarina (PU) Tel. 0721-891202- Fax 0721-891202</p>	<p>Digestivo a base di foglie e corteccia di olivo</p>
<p>AZIENDA AGRICOLA “COSTANTINI & FATICA” Via Montalfoglio, 84-61047-San Lorenzo in Campo (PU) Tel. 0721-786169</p>	<p>Pergola Rosso D.O.C.-Marche Rosso I.G.T.- Marche Bianco I.G.T.-Vino e visciole</p>
<p>AZIENDA AGRICOLA “FEDUZI UBALDO” Via Roncaglia, 10-61047-San Lorenzo in Campo (PU) Tel. 0721-776060</p>	<p>Pergola Rosso D.O.C.-Colli Pesaresi Sangiovese-Bianchetto del Metauro-Verdicchio-Merlot</p>
<p>“CANTINA SOCIALE COLLI PESARESI LA MORCIOLA” Via Enrico Mattei, 8-61047-San Lorenzo in Campo (PU) Tel. 0721-776180/491844/497309- Fax 0721-776180</p>	<p>Bianchetto del Metauro D.O.C.-Colli Pesaresi Bianco D.O.C.-Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C.-Colli Pesaresi Rosato D.O.C.-Marche Rosso I.G.T.-Marche Bianco I.G.T.-Colli Pesaresi Sangiovese Riserva D.O.C.-Colli Pesaresi Novello D.O.C.</p>

A SPASSO PER LE TERRE DEL NINO 2007

Percorsi alla scoperta del Parco Storico Culturale Alta Marca

ARCHEOLOGIA DELL'INVISIBILE

Fossombrone (PU)

Tema: Archeologia

Durata: 1 giornata

Itinerario con accompagnatore

Programma: Arrivo a Fossombrone.

Incontro con l'accompagnatore e partenza per: Ghilardino - "Il sito di un villaggio dell'età del bronzo". Tarugo - "Acqua e divinità: come nasce una stipe votiva". Calamello - "Era un nascondiglio? Il sito dei Bronzi dorati di Cartoceto". Sosta a Fossombrone per il pranzo in ristorante locale*. Monte Aguzzo - "Dominare la valle: ruolo militare e vicende di Monte Aguzzo". Trasferimento a Fossombrone per la visita guidata al Museo civico "Vernarecci" € 5,00.

COPO, COMPUTEMUS

Fossombrone - Serrungarina - Saltara - Fano (PU)

Tema: Archeologia

Durata: 1 giornata

Itinerario con accompagnatore

Programma: Arrivo a Fossombrone. Incontro con l'accompagnatore e partenza per: Furlo (gallerie, tagli nella roccia, sostruzioni) "Le insospettite risorse dell'ingegneria stradale romana". Calmazzo - "Un vicus ed il suo sepolcreto". *Forum Sempromii* - "Una città sorta sulla via Flaminia". Sosta a Fossombrone per il pranzo in ristorante locale*. Tavernelle - "Un luogo di sosta". Calcinielli - "Una *statio del cursus publicus*". Fano - "La porta di *Fanum Fortunae*. L'ingresso in città".

LA PERSEVERANZA DI UNA STIRPE

Fossombrone - Pergola (PU)

Tema: Archeologia

Durata: 1 giornata

Itinerario con accompagnatore (3h ca da Fossombrone a Calamello)

Programma: Incontro con l'accompagnatore a Fossombrone e partenza per: Calamello "Era un nascondiglio? Il sito dei Bronzi Dorati di Cartoceto". Trasferimento a Pergola Pranzo presso ristorante tipico*. Visita guidata del Museo e laboratorio didattico "Bronzi Dorati...Due ipotesi a confronto" € 6,00. Sosta in cantina per la degustazione del "Pergola" (nuova DOC delle Marche) e di altri vini tipici locali € 5,00.

L'ALTA VALLE DEL CESANO

Pergola - Serra Sant'Abbondio - Frontone (PU)

Tema: Storia, Arte

Durata: 1 giornata

Programma: Arrivo a Pergola e visita al "Museo dei Bronzi Dorati e della Città di Pergola" € 6,00. Trasferimento a Fonte Avellana. Visita guidata dell'Eremo di Fonte Avellana, dello *Scriptorium*, della Cripta e della Chiesa Superiore € 1,00. Trasferimento a Frontone. Pranzo presso ristorante tipico*. Visita guidata del Castello e della Raccolta Comunale d'Arte € 3,00.

TRACCE DI PICCOLA E GRANDE STORIA

Fossombrone - Montemaggiore al Metauro - Mondavio (PU)

Tema: Storia, Arte

Durata: 1 giornata

Programma: Arrivo a Fossombrone e passeggiata lungo il Corso Cittadino, con visita alla Chiesa di San Filippo, alla Pinacoteca, al Museo Civico "Vernarecci" e alla "Quadreria Cesarini" € 5,00. Trasferimento a Mondavio Pranzo presso ristorante tipico*. Visita guidata della Rocca e del Museo di Rievocazione Storica € 4,00. Trasferimento a Montemaggiore al Metauro e visita del Museo Storico del Fiume Metauro "Winston Churchill".

TRADIZIONI NELLE TERRE DEI LUBACHI

San Lorenzo in Campo - Fratte Rosa - Barchi (PU)

Tema: Tradizioni rurali, Artigianato artistico, Storia

Durata: 1 giornata

Programma: Arrivo a San Lorenzo in Campo e visita al Museo "Museo delle Terre Marchigiane" € 3,00. Trasferimento presso l'Abbazia Benedettina e visita guidata. Trasferimento a Fratte Rosa. Pranzo presso ristorante tipico*. Visita guidata al Museo Demoetnoantropologico "delle Terrecotte" € 3,00. Trasferimento a Barchi per la visita del Museo "degli Orci e Orciai e Banda Grossi".

Per informazioni e prenotazioni itinerari:

Centro Servizi Turismo Montano tel. +39 0721 778434 fax+39 0721 778818 cell. 339 8429426 callcenter@cm-pergola.ps.it

MESTIERI E MISTERI

Saltara - Montefelcino - Isola del Piano (PU)

Tema: Scienza, Architettura, Tradizioni rurali

Durata: 1 giornata

Programma: Arrivo a Saltara e visita guidata del "Museo del Bali" (Museo della scienza) e del Planetario € 7,00 (costo variabile). Pranzo presso ristorante tipico*. Trasferimento a Montefelcino. Passeggiata nel centro storico guidati dal "trekking delle Mura" con riproduzioni di antichi mestieri lungo le mura castellane e visita della Raccolta di Grafi ca Contemporanea e del Museo degli "Antichi Mestieri Itineranti", ospitati all'interno del Palazzo del Feudatario. Trasferimento a Isola del Piano. Visita del Monastero di Montebello e dell'annesso Museo Etnografico "Sulle Tracce dei Nostri Padri".

SULLE TRACCE DEGLI ARTIGIANI E DEI CONTADINI METAURENSI

Piagge-San Giorgio di Pesaro-Orciano di Pesaro-Sant'Ippolito (PU)

Tema: Artigianato artistico, Tradizioni rurali

Durata: 1 giornata

Programma: Arrivo a Piagge e visita della Chiesa Parrocchiale di Santa Lucia contenente pregevoli tele. Trasferimento a San Giorgio di Pesaro per la visita del Museo Demoetnoantropologico "Casa della Mina" (apertura dal 24 aprile) (costo variabile). Trasferimento a Orciano di Pesaro. Pranzo in ristorante locale*. Visita della cittadina, guidati dal "Percorso del cordaio", e del "Museo della Corda e degli Antichi Mestieri". Trasferimento a Sant'Ippolito Visita del Museo del Territorio a cielo aperto "Arte degli Scalpellini" con sosta presso una bottega di arte scalpellina.

COPO, COMPUTEMUS

Fossombrone-Serrungarina-Saltara (PU)

Tema: Archeologia

Durata: 4h

Itinerario con accompagnatore

Programma: Arrivo a Fossombrone. Incontro con l'accompagnatore e partenza per: Calmazzo - "Un vicus ed il suo sepolcreto". *Forum Sempronii* - "Una città sorta sulla via Flaminia". Tavernelle - "Un luogo di sosta". Calcinelli - "Una *statio* del *cursus publicus*".

Per informazioni e prenotazioni itinerari:

Centro Servizi Turismo Montano tel. +39 0721 778434 fax+39 0721 778818 cell. 339 8429426 callcenter@cm-pergola.ps.it

SUASA: L'ECLISSI DI UNA CIVILTÀ

Castelleone di Suasa (AN) - San Lorenzo in Campo (PU)

Tema: Archeologia

Durata: 4h

Programma: Arrivo a Castelleone di Suasa e visita del Parco Archeologico € 5,00. Trasferimento a San Lorenzo in Campo per la visita dell'Abbazia Benedettina.

"VIETATO NON TOCCARE!"

Saltara (PU)

Tema: Scienza

Durata: 3h (preferibilmente pomeriggio)

Programma: Arrivo a Saltara e visita guidata del Museo del Bali (Museo della Scienza), del Planetario e dell'Osservatorio (dalle ore 18.30) € 10,00.

FORUM TOUR

Fossombrone (PU)

Tema: Storia, Arte, Cultura

Durata: 4h

Programma: Arrivo a Fossombrone e visita guidata con passeggiata lungo il Corso Cittadino, visita al Museo Civico, alla Pinacoteca "Vernarecci" e alla "Quadreria Cesarini" € 5,00.

PER...GOLA

Pergola (PU)

Tema: Storia, Arte, Cultura

Durata: 4h

Itinerario con guida turistica

Programma: Arrivo a Pergola e visita guidata del Museo dei Bronzi Dorati e della città di Pergola € 6,00 e del centro storico, con visita al Teatro "Angel dal Foco" e ad alcuni esempi di architetture religiose (costo variabile).

MONSAVIUM

Mondavio (PU)

Tema: Storia, Arte, Cultura

Durata: 3h

Programma: Arrivo a Mondavio e visita guidata del Museo Civico, della Rocca Roveresca e del Museo di Rievocazione Storica € 4,00.

DI TERRA IN TERRA

Fratte Rosa - San Lorenzo in Campo (PU)

Tema: Artigianato, Tradizioni rurali

Durata: 4h

Programma: Arrivo a Fratte Rosa e visita del Museo delle Terrecotte (demoantropologico) di Fratte Rosa, all'interno del Convento di Santa Vittoria € 3,00. Trasferimento presso una delle botteghe artigiane per assistere e sperimentare la lavorazione al tornio. Trasferimento a San Lorenzo in Campo per la visita del Museo delle Terre Marchigiane (demoantropologico) € 3,00.

TERRE DI EREMI E...CASTELLI

Serra Sant'Abbondio - Frontone (PU)

Tema: Storia, Arte, Cultura

Durata: 4h

Programma: Visita dell'Eremo di Fonte Avellana, dello Scriptorium, della Cripta e della chiesa Superiore € 1,00. Trasferimento a Frontone per la visita guidata del Castello e dell'annessa Raccolta Comunale d'Arte € 3,00.

MESTIERIN MOSTRA

Montefelcino - Isola del Piano (PU)

Tema: Storia, Arte, Tradizioni rurali

Durata: 4h

Programma: Arrivo a Montefelcino. Passeggiata nel centro storico guidati dal "trekking delle Mura", visita della Raccolta di Grafica Contemporanea e del Museo degli Antichi Mestieri Itineranti, ospitati all'interno del Palazzo del Feudatario. Trasferimento ad Isola del Piano. Visita del Monastero di Montebello e dell'annesso Museo "Sulle Tracce dei Nostri Padri".

ALLA SCOPERTA DI ANTICHE RADICI

Sant'Ippolito - Orciano di Pesaro - San Giorgio di Pesaro (PU) Tema: Storia, Arte, Tradizioni rurali

Durata: 4h

Programma: Arrivo a Sant'Ippolito e visita del Museo del Territorio a cielo aperto "Arte degli Scalpellini" con sosta presso una bottega di arte scalpellina. Trasferimento ad Orciano di Pesaro. Visita della cittadina guidati dal "Percorso del cordaio" e del "Museo della Corda e degli Antichi Mestieri". Trasferimento a San Giorgio di Pesaro per la visita del Museo Demoetnoantropologico "Casa della Mina" (apertura dal 24 aprile) (costo variabile).

SCORRI...BANDE

Montemaggiore al Metauro - Piagge - Barchi (PU)

Tema: Storia, Arte, Tradizioni rurali

Durata: 4h

Programma: Arrivo a Montemaggiore al Metauro per la visita guidata del Museo Storico del Fiume Metauro "Winston Churchill". Trasferimento a Piagge per la visita della Chiesa Parrocchiale di Santa Lucia contenente pregevoli tele. Trasferimento a Barchi per la visita del Museo "degli Orci e Orciai e Banda Grossi".

INFORMAZIONI:

- Le escursioni, ad eccezione di quelle naturalistiche, dovranno essere prenotate con almeno 5 giorni di anticipo rispetto alla data indicata dall'interessato per l'effettuazione delle stesse;
- Al momento della prenotazione dell'itinerario prescelto, saranno concordate, con il Centro Servizi Turismo Montano, le modalità di effettuazione del Tour e fornite le informazioni oltre al materiale promozionale;
- I costi indicati dovranno essere corrisposti direttamente presso le strutture oggetto di visita e sono da intendersi per persona;
- Gli spostamenti previsti in ogni itinerario avverranno in autonomia, salvo diversa richiesta e con costo a carico dei partecipanti (ad. es. richiesta di tour con pullman);
- In caso di richiesta di figure professionali quali guida turistica/accompagnatore turistico/guida ambientale, il Centro Servizi Turismo Montano provvederà a contattare le stesse ed, in questo caso, il costo del servizio dovrà essere suddiviso tra i partecipanti (per le guide ambientali il costo è comprensivo di assicurazione RCT);

*nella maggior parte dei ristoranti del Parco il costo per un menù turistico bevande escluse è di circa € 20,00.

Per informazioni e prenotazioni itinerari:

Centro Servizi Turismo Montano

C.so Matteotti, c/o Municipio

61045 PERGOLA (PU)

tel. +39 0721 778434 fax+39 0721 778818

cell. 339 8429426 callcenter@cm-pergola.ps.it

ESCURSIONI NATURALISTICHE



A SPASSO PER LE TERRE DEL NINO 2007

SABATO 17 FEBBRAIO 2007

Sulle Tracce dell'Antica Foresta

Lungo il Fiume Cesano (PU)

Itinerario con guida ambientale

Durata: 1/2 giornata Difficoltà: facile

Partecipanti: min. 5 max 20 persone

Prenotazione almeno 7 giorni prima dell'evento.

Passeggiata, di mezza giornata, lungo la green way del bosco ripariale del fiume Cesano; faremo un viaggio nel passato sulle tracce della colonia romana di Suasa e poi dei resti della foresta di conifere che in epoca preistorica ricopriva il territorio.

SABATO 10 MARZO 2007

Omaggio all'Acqua

Sentiero Energia Natura del Fiume Metauro (PU)

Itinerario con guida ambientale

Durata: 1/2 giornata

Difficoltà: facile

Partecipanti: min. 5 max 20 persone

Prenotazione almeno 7 giorni prima dell'evento.

Facile escursione di mezza giornata lungo il fiume Metauro, l'antica "mata auri" dei nostri progenitori, alla scoperta degli ambienti ripariali e delle loro peculiari caratteristiche.

SABATO 24 MARZO 2007

Nel Regno dell'Aquila Reale

Monte Paganuccio, Riserva Naturale Statale "Gola del Furlo" (PU)

Itinerario con guida ambientale

Durata: 1/2 giornata Difficoltà: media

Partecipanti: min. 5 max 20 persone

Prenotazione almeno 7 giorni prima dell'evento.

Escursione di mezza giornata lungo un itinerario di facile attuazione che partendo dall' antico eremo di Sant' Ubaldo ci porterà sui prati sommitali del Monte Paganuccio (976 m), terreno di caccia dell'aquila reale e di numerosi altri rapaci, per poi ridiscendere attraversando ambienti boschivi.

LUNEDÌ 30 APRILE 2007

L'anello della Montagna Sacra

Massiccio del Monte Catria (PU)

Itinerario con guida ambientale

Durata: 1 giornata Difficoltà: media

Partecipanti: min. 5 max 20 persone

Prenotazione almeno 7 giorni prima dell'evento.

Itinerario ad anello, percorribile in una giornata e privo di grossi dislivelli, che consente di scoprire gli ambienti che circondano le vette del Monte Catria (1701 m) e del Monte Acuto (1668 m); si attraversano zone prative e imponenti faggete, alla ricerca dell'atmosfera di sacralità che per secoli attrasse gli uomini su questa montagna, dalle popolazioni celtiche agli eremiti, e dei misteriosi fenomeni che si verificarono fino al secolo scorso.

SABATO 19 MAGGIO 2007

Al cospetto del Patriarca

Monte Catria - Monastero di Fonte Avellana (PU)

Itinerario con guida ambientale

Durata: 1 giornata Difficoltà: media

Partecipanti: min. 5 max 20 persone

Prenotazione almeno 7 giorni prima dell'evento.

Escursione lungo gli antichi e suggestivi itinerari percorsi dai monaci e dal Sommo Poeta Dante; visita finale al giardino botanico del monastero e sosta sotto le fronde del gigantesco tasso di Fonte Avellana.

CONDIZIONI PER LE ESCURSIONI NATURALISTICHE:

- Indispensabile abbigliamento da montagna invernale costituito da: scarponi da trekking, calzettoni, pantaloni lunghi, giacca a vento, una capace borraccia, cappello, zaino non troppo pesante.
- Attrezzatura consigliata: occhiali da sole, creme solari di protezione, binocolo, macchina fotografica.
- L'organizzazione e le guide si riservano il diritto di apportare modifiche, anche sostanziali, ai percorsi in base alla situazione del momento (ad es. avversità atmosferiche).
- Si riservano altresì di escludere (a loro giudizio) le persone non adeguatamente equipaggiate e coloro che non abbiano effettuato l'iscrizione.

Per informazioni e prenotazioni itinerari:

Centro Servizi Turismo Montano tel. +39 0721 778434 fax+39 0721 778818 cell. 339 8429426 callcenter@cm-pergola.ps.it

TIPICANDO CON IO NINO 2007



ITINERARI ALLA SCOPERTA DI UN TERRITORIO DOVE LA TRADIZIONE È ANCORA PROTAGONISTA
A CURA DELL'ASSOCIAZIONE CULTURALE PERCORSI PARALLELI - INFO@PERCORSIPARALLELI.IT – WWW.PERCORSIPARALLELI.IT

SABATO 10 FEBBRAIO **“LE ETERNE CUCINE AL COCCIO”**

Fratterosa

itinerario TIPICANDO: “I COCCI DI FRATTEROSA”

Museo demoetnoantropologico delle terrecotte presso il complesso conventuale Santa Vittoria, visita ad un laboratorio di terrecotte e partecipazione a “LE ETERNE CUCINE AL COCCIO” in Sala Vittoria con cena presso il ristorante “La Graticola”.

durata: ½ giornata con cena

mezzo di trasporto: auto propria

meeting point e orario: da definire al momento della prenotazione

DOMENICA 25 FEBBRAIO **“L'ARRINGA SULLA ARINGA”**

Pergola/Serra Sant'Abbondio

itinerario TIPICANDO: “FACCE DI BRONZO”

Visita al Museo dei Bronzi Dorati della Città di Pergola, aperitivo guidato presso azienda vitivinicola di Pergola, pranzo e passeggiata nel centro storico. Nel pomeriggio partecipazione a “ALL'ARRINGA SULL'ARINGA”.

durata: intera giornata con pranzo

mezzo di trasporto: auto propria

meeting point e orario: da definire al momento della prenotazione

DOMENICA 25 MARZO **“CARTE DI CUCINA, PAGINE DI STORIA”**

Senigallia

itinerario TIPICANDO: “L'ORO PICENO”

Visita all'area archeologica e alla piccola chiesa di Montedoro di Senigallia, breve escursione all'interno dell'antica selva, visita guidata ad un frantoio con degustazione di olio della “Marca di Ancona”, pranzo e partecipazione a “CARTE DI CUCINA, PAGINE DI STORIA”.

durata: intera giornata con pranzo

mezzo di trasporto: auto propria

meeting point: da definire al momento della prenotazione

DOMENICA 22 APRILE **“CONCIATA PER LE FESTE”**

Castel Colonna/Corinaldo

itinerario TIPICANDO: “IL RE DELLE TERRE DI FRATTULA: IL MAIALE”

Visita al centro storico di Castel Colonna, ad un'azienda agraria dove si allevano suini allo stato semi-brado e volatili da ripopolamento, visita alla chiesa e al sito archeologico di Santa Maria in Portuno a Corinaldo, pranzo e passeggiata nel centro storico. Nel pomeriggio partecipazione a “CONCIATA PER LE FESTE”.

durata: intera giornata con pranzo

mezzo di trasporto: auto propria

meeting point e orari: da definire al momento della prenotazione

SABATO 19 MAGGIO **“MAI A LETTO”**

San Costanzo/Sant'Andrea di Suasa

itinerario TIPICANDO: “I CASTELLI DEL BIANCHELLO – 1° parte”

Visita guidata al centro storico di San Costanzo, alla Quadriera del Municipio e alla sala archeologica di palazzo Casati. Visita guidata e degustazione di vini presso azienda vitivinicola e cena. Segue lunga nottata con “MAI-A-LETTO”

durata: ½ giornata con cena (e dopocena).

mezzo di trasporto: auto propria

meeting point e orari: da definire al momento della prenotazione

Quota di partecipazione: Euro 30 a persona*

Bambini da 0 a 5 anni GRATIS (pranzo non compreso). Eventuale pranzo Euro 10.

Bambini da 6 a 12 anni riduzione del 25%.

*La quota comprende: le visite guidate, gli ingressi ai musei, le visite in azienda con degustazione di prodotti tipici, il pranzo o la cena.

LE OFFERTE DEI SOCI

ALTAMARCA TURISMO



AGRITURISMO “LA FERRAIA”

Strada Casale 10
Fraz. Pianello di Cagliari
Tel. 0721 785010
Cell. 349 3571684
E-mail: info@laferraia.it
Sito Internet: www.laferraia.it

Pernottamento con prima colazione: € 36,00 p/persona
Formula Mezza Pensione: € 50,00 p/persona
Bevande escluse
Formula Pensione Completa: € 64,00 p/persona
Bevande escluse

AGRITURISMO “GLI IPOCASTANI”

Azienda Biologica Certificata
Via Montesecco 123
61045 Pergola
Tel. 0721 775252 Fax 0721 775252
E-mail: ippocastani.pergola@libero.it
Sito Internet: www.agriturismoippocastani.it

Pernottamento con prima colazione € 32,00 p/persona
(minimo 2 persone)

RESIDENCE TURISTICO “BORGO RONCAGLIA”

Via Roncaglia Alta
61047 San Lorenzo in Campo
Tel. 0721 776511 Fax 0721 776112
Cell. 335 5866486
E-mail: info@mrosso.it
Sito Internet: www.farrotecamonterosso.it

Pernottamento € 28,00 p/persona

COUNTRY FITNESS “ LA VALLE DEL SOLE”

Via Fontanelle, 8
61040 Sant'Ippolito
Cell. 338 4551215 (Gianpietro)
Fax 0541 382456
E-mail: info@lavalledelsole.it
Sito Internet: www.lavalledelsole.it

Pernottamento per due persone (3 giorni –2 notti) con prima colazione € 190,00 costo totale comprensivo dell'utilizzo delle attrezzature

AGRITURISMO “VILLA TOMBOLINA”

Località San Liberio
61030 Montemaggiore al Metauro
Tel. 0721 891918 Cell. 320 6584998
Fax 0721 894184
E-mail: info@villatombolina.it
Sito internet: www.villatombolina.it

Pernottamento per due persone € 72,00 costo totale con prima colazione

BED & BREAKFAST “SPICELLO”

Via Spicello – Località Spicello di San Giorgio di Pesaro
61030 San Giorgio di Pesaro
Tel. 0721 970302
E-mail: info@cingolanisandro.it
Sito Internet: www.cingolanisandro.it

Pernottamento con prima colazione € 20,00 p/persona (per 1 notte)
Pernottamento con prima colazione € 18,00 p/persona (minimo 2 notti)

FESTA DEL NINO 2007

CALENDARIO APPUNTAMENTI*

GIORNO			LOCALITÀ	TITOLO	PAG.
venerdì	2	febbraio	PERGOLA	VIENI A FARE ... IL PORCO CON NOI	9
sabato	3	febbraio	FANO	UN PALCOSCENICO PER IL CIOCCOLATO	10
sabato	10	febbraio	FRATTE ROSA	LE ETERNE CUCINE AL COCCIO	11 
venerdì	16	febbraio	URBINO	VIENI A FARE ... IL SALAME CON NOI	12
domenica	18	febbraio	MONTE PORZIO	LA SAGA DELLA SALSICCIA	13
domenica	25	febbraio	SERRA SANT'ABBONDIO	L'ARRINGA SULLA ARINGA	14 
sabato	3	marzo	CARTOCETO	PESCI SAPIDI E SAPIENTI D'OLIO	15
sabato	10	marzo	FOSSOMBRONE	L'ELEGANTE RITO DEL DOLCE	16 
sabato	17	marzo	FRONTONE	LA TRADIZIONE IN UN PIATTO	17
domenica	18	marzo	BARCHI	NEL MEZZO DI QUARESIMA	18 
sabato	24	marzo	SALTARA	LA TRADIZIONE IN UN PIATTO	19
domenica	25	marzo	SENIGALLIA	CARTE DI CUCINA PAGINE DI STORIA	20
venerdì	13	aprile	PESARO	CONVEGNINO	21
sabato	14	aprile	SAN LORENZO IN CAMPO	IL VERO E IL FALSO DEL GUSTO	22
domenica	15	aprile	CASTEL COLONNA	GHIOTTE VISIONI DI PORCO	23
venerdì	20	aprile	ORCIANO DI PESARO	VIENI A FAR... CACIARA CON NOI	24
sabato	21	aprile	CASTEL COLONNA	LA TRADIZIONE IN UN PIATTO	23
domenica	22	aprile	CORINALDO	CONCIATA PER LE FESTE	25
	29/30/1	aprile/maggio	CAGLI "DISTINTI SALUMI"	IL SALUMARIO DELLE FESTE	26
sabato	5	maggio	ANCONA	LA TRADIZIONE IN UN PIATTO	28
venerdì	11	maggio	SANT'IPPOLITO	ADAGIO CON GUSTO	29
domenica	13	maggio	SAN GIORGIO DI PESARO	L'ANTICO DOLCE DEL MIELE	30
sabato	19	maggio	PERGOLA	TOONINO E GUSTAVO ALLA RICERCA DELLA RICETTA PERDUTA	8
sabato	19/20	maggio	SANT'ANDREA DI SUASA	MAI A LETTO - NOTTE BIANCA	6

*il programma potrà subire variazioni



Incontri con la tradizione - decalogo dell'accoglienza

Informazioni e prenotazioni

Call Center Turistico

Centro Servizi Turismo Montano

Valli del Cesano e del Metauro

Tel 0721 778434 - Cell 339 8429426

Fax 0721 778818 - callcenter@cm-pergola.ps.it

Organizzazione

Senzatempo snc - Fano (PU)

Tel/Fax +39 0721 805099

info@festadelnino.org

WWW.FESTADELNINO.ORG



territorio di cultura.

IO NINO