

NULLUM EST SINE NOMINE SAXUM



**OVVERO: “NON C’È SASSO IN TERRA CHE NON ABBAIA UN’IDENTITÀ
DA MOSTRARE E UNA STORIA DA RACCONTARE”**

L’idea di fare la “La Festa del Nino” venne in mente sette anni fa, durante una gita in pullman da Urbino a Pennabilli, ad un gruppo di persone curiose che andavano alla ricerca, per strade secondarie, dei segni del mutare del paesaggio agrario. Si passava, curva dopo curva, davanti a vecchie case prima di mattoni poi di pietra bianca o d’arenaria dello stesso colore della terra dei campi. Cammin facendo i pioppi del fondovalle e i pini marittimi in cima ai colli lasciavano il posto ai frassini e ad un certo punto, nell’alta valle del Marecchia, lastre d’ardesia sostituirono i coppi sui tetti delle case. Dovunque, però, grandi querce fortificavano i seminativi argillosi, le strade e i ciglioni dei campi. Qualcuno chiese: “Il paesaggio cambia ad ogni curva, ma qual’è l’elemento che, costante, è presente dovunque si da incarnare la tradizione e quasi lo spirito delle genti che abitano o hanno abitato questi luoghi?” Venne da rispondere: “Il Nino!”, perché non c’era casa di campagna che non avesse vicino lo “stalletto” ombreggiato dai fichi. Le querce, poi, sorreggevano dovunque l’architettura dei campi e di certo in ogni stalla si sarebbe trovata l’immagine di Sant’Antonio con il maiale. Da questo primo passo, e dai molti altri successivi, è venuta fuori “La Festa del Nino” come occasione per leggere, scrivere, riscrivere, consumare e riprodurre, per cinque anni, quanto di cultura e tradizione il Nino comprende e sottende nel territorio delle alte Marche ma anche altrove. Il maiale era il frutto del risparmio della famiglia contadina e non a caso anche oggi i salvadanai, come quelli di terracotta fatti a Fratte Rosa, hanno spesso la forma del Nino ma in ogni capanna degli attrezzi, attaccata o adiacente alle abitazioni rurali, ce n’era un altro: un grosso barattolo pieno di ferri vecchi,

chiodi, pezzi di latta, piastre di buoi, anelli di catene tutti arrugginiti. Ogni ferro aveva una forma ed era pronto, seppur logoro o rotto, ad assolvere di nuovo la stessa funzione già svolta oppure un’altra e per questa ragione si trovava lì. Era stato trovato per strada, raccattato e messo in sacco prima di andare a finire nel barattolo e con quest’atto era stata recuperata una risorsa e salvata una memoria. Il ripostiglio era esito e strumento di una cultura che veniva da molto lontano. *Nullum est sine nomine saxum* ovvero: “Non c’è sasso per terra che non abbia un’identità da mostrare e una storia da raccontare”, diceva Lucano nel *Bellum civile*, IX, v. 973. Anche Pasolini in un’intervista televisiva del 1973, camminando per un viottolo acciottolato che conduceva ad un’antica porta di Orte, ad un certo punto, disse che quella strada di sassi consumati dal calpestio di quel popolo umile ed anonimo che l’aveva costruita era l’architettura che amava. E’ la stessa architettura fatta di mattoni che, impastati da tante mani con tante terre dai tanti colori in tante case sparse mezzadrili, conservano, sulle mura dei borghi e delle abbazie come sui muri degli stalletti del Nino, la memoria delle terre e dei contadini marchigiani. “La Festa del Nino” vorrebbe essere anche questo: un’occasione per salvare, riconoscendola e coltivandola, la memoria di quell’umiltà ricca d’intelligenza e buon senso che ha fondato e costruito la nostra Civiltà. C’è già troppa finta “ricchezza” che costruendo distrugge, scialbando i vecchi muri carichi di storie e anche quell’immensa biblioteca a cielo aperto che è il territorio sempre più con meno segni della memoria così come la sua gente è sempre più povera d’identità.

Ivo Picchiarelli

Regione Marche
Provincia di Pesaro e Urbino
Assessorato Turismo e Agricoltura
Gal Flaminia Cesano
Comunità Montana del Catria e Cesano
Altamarca Turismo
Comune di Mondavio
Museo delle Terre Marchigiane



Organizzazione
ASSOCIAZIONE PROSUASA - Sant’Andrea di Suasa (PU)

NINOVISIONE - IO NINO 2008

I PROSSIMI APPUNTAMENTI

COLTI E MANGIATI	29-30 marzo	FABRIANO
LE TRADIZIONI NEL PIATTO	5-6 aprile	PERGOLA
GOLOSITÀ EN PLAIN AIR	19-20 aprile	SENIGALLIA

Sponsor principali della manifestazione



Sponsor



Confederazione Nazionale
dell'Artigianato e della Piccola
e Media Impresa



Sponsor tecnici

BELLAGAMBA CARLO
Assistenza - Vendita - Noleggio
Impianti audio - Video - Luce



Ditta G.R. s.n.c.
di Giambattistini Enzo & C.

Informazioni e prenotazioni

Call Center Turistico
Centro Servizi Turismo Montano
Valli del Cesano e del Metauro
Tel 0721 778434 - Fax 0721 778818
callcenter@cm-pergola.ps.it

Segreteria

Tel/Fax +39 0721 805099 - 340 4664810
info@festadelnino.org

WWW.FESTADELNINO.ORG



territorio di cultura. **IO NINO**

NINOVISIONE



SANT'ANDREA DI SUASA (PU) 18-19-20 GENNAIO 2008

LA FESTA DEL NINO

I SANTI DISPENSIERI - WWW.FESTADELNINO.ORG



IO NINO

COME ARRIVARE A SANT'ANDREA DI SUASA

WWW.FESTADELNINO.ORG



Allufion



TARTUFI E SPECIALITÀ
ALIMENTARI
Acqualagna (PU)

BAMBU' SUASA

Fantasie d'oriente - Mobili in bambù
Via Serre, 13/A - Tel/Fax 0721.97586

FIAT
MONDOLOFO - FANO

RONDINA
auto

Autotrasporti
SECCHIAROLI ALBERTO
Mondolfo (PU)

CORTE MARCHIGIANA
Salumi d'eccezzione

Impresa Edile
**di Di Cecco Pietro
& Stefano Snc**

**SPALLACCI
PIANTE**
Produzione Frutti, Viti, Ulivi e Ornamentali
Progettazione e Realizzazione Giardini
VIVAIO - Tel. 0721.738257 - Loc. Pianerico - MONDOLFO (PU)
ABITAZ. Tel. e Fax 071.966106 - CASTELLEONE di SUASA (AN)

**Ditta
ADRIANI ANGELO**
Lavorazione in Ferro in Genere

Macelleria
Specialità Carne di Cavallo
Macelleria - Salsomaggiore
Carni Locali Controllate

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

ASSIFANO
di Savelli & C. s.a.s.
TUTTI I RAMI ASSICURATIVI
MILANO IP
ASSICURAZIONI
Divisione La Previdente

Castel Suasa
Indicazione Geografica Tipica Marche
vino rosso

ARRIBATOUR

BOXMARCHE
idee & packaging

la Palomba ★★★
Albergo Ristorante
Mondavio (PU)



PALANINO

VENEDI' 18 GENNAIO

ore 20,30 CENA DA GALERA

Questa cena ha un po' il carattere provocatorio dell'insorgenza contro certo "dispotismo alimentare". Per secoli in Italia si sono mangiati "sanguinacci", "spuntature", "ciarimboli", "testicciole" che sono gli esiti di riti e tradizioni sacrificali antichissimi. Nelle immagini dei vecchi calendari, dicembre è illustrato dall'uccisione del Nino e sempre c'è lì una donna pronta a raccogliere con una padella il sangue per i "sanguinacci". Oggi è criminalizzato e sotto accusa tutto il cosiddetto "quinto quarto", le frattaglie sulle quali si è basato per secoli il consumo di carne delle plebi urbane delle città italiane (Cos'è più Roma senza i "rigatoni a la pajata" e la "coda a la vaccinara"? Cosa avrebbero detto Aldo Fabrizi, Alberto Sordi, Federico Fellini e la nostra Ave Ninchi?). Anche il lardo di Colonnata, quello che mangiava Michelangelo quando andava a scegliere il marmo per la Pietà, ha rischiato di diventare "fuorilegge" perché le vasche di marmo di Carrara non erano "a norma". La serata, inoltre, vuole porre l'accento sul valore nutritivo di tutte le varie parti del maiale, di cui si diceva: "non si butta via nulla", contribuendo così all'educazione al gusto, alla parsimonia, al buon senso in un contesto sociale e culturale dove domina lo spreco delle risorse, non solo quelle alimentari, ed il coerente smarrimento della memoria e dell'identità.

CENA PROPOSTA E CURATA DA CERISOLI FRANCESCO E GIOVANNA DEL RISTORANTE "LA PALOMBA" DI MONDAVIO (PU)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
TEL. 0721 805099 - 340 4664810

COSTO: 26 Euro

Intrattenimento musicale a cura del gruppo

CIALTRONTRIO

Amano la musica ed iniziano a suonare fin da ragazzini, spaziando dal Rock Progressive al Nu Metal, costituendo e collaborando con alcune fra le band più interessanti della nuova scena locale, come Pelican Milk e PornoLolite. Il loro percorso musicale li porta alla sperimentazione, alla scoperta di nuovi sound: dal Folk alla Bossa Nova, dal Funk al Jazz Freestyle, fino ad approdare ad una nuova dimensione. Lo swing, nato dalla rielaborazione di alcuni fra i classici della musica italiana di inizio secolo, è fresco e innovativo, ed i tre ragazzi, novelli cialtroni nelle vie del vecchio borgo, ne curano sapientemente l'armonico languore nostalgico. Una giusta dose di swing.



IL MENU'

PER INIZIARE Coppa di testa, Migliaccio al formaggio, Frittatina di cervello

PER RIPULIRE IL PALATO Olive nere marinate, Crescia con grascielli, Fettine di arance

NEL BEL MEZZO Polenta di farine gialle con olio extravergine di oliva e formaggio di fossa servita con padellaccia e stinco di maiale brasato al forno

A SEGUIRE Trippe in umido con fagioli cannellini all'uccelletto, Bruschetta di pane di zucca

DOLCE FINALE Bostrengo, Crostata con ricotta e vin cotto, Cresciarelle fritte nello strutto

A CHIUDERE caffè d'orzo con anisetta

PALANINO

SABATO 19 GENNAIO

ALTAMARCA TURISMO



ore 17 NORCINI D'EUROPA A CONFRONTO

All'opera oltre ai mazzarini di Sant'Andrea di Suasa anche quelli delle delegazioni straniere del G.A.L. (Gruppo Azione Locale) "Segovia Sur" (Spagna) e GAL "Kraina Rawki" (Polonia).

ore 17,30 IL NINO SENZA FRONTIERE

L'identità europea a tavola

Incontro sulla cultura alimentare legata al maiale tra le nazioni Italia, Spagna e Polonia. Questo appuntamento vuole cogliere ed evidenziare gli aspetti comuni della ritualità legata al sacrificio solenne del Nino nei vari paesi europei. In particolare i cibi ottenuti dalle prime lavorazioni della carne possono fornire l'occasione di un reale confronto e di una ricerca mirata sul fare e sul raccontare le proprie tradizioni. Infatti, gli elementi identitari e peculiari di un popolo si evincono anche dai riti connessi al consumo della carne, ovvero del sacro. Per fare il punto sull'attuale "stato di salute" della norcineria nei diversi paesi europei rispetto al consumo dei tanti e vari prodotti della carne suina. Interverranno:

Gabriela Zóltaniecka, Capo Redattrice della Rivista di Marketing CMO, Polonia

Piotr Libera, GAL "Kraina Rawki", Polonia

María José, GAL "Segovia Sur", Spagna

Rodolfo Romagnoli, Presidente GAL "Flaminia-Cesano".

Modera il giornalista: **Carlo Cambi**

ore 20 IL NINO E' SERVITO

Cena a menù fisso nelle sale del centro storico

(tensostrutture riscaldate)

COSTO: 16 Euro

ore 20 II NINO DA STRADA

Cibi caldi da consumare intorno al fuoco

Braciere rovente di salsicce e goletta, "caldaro" fumante della Coppa di Testa, dolci fritti (castagnoli e frittelle), vin brulé, castagne arrosto.

ore 21,30 GIOCHI...PROIBITI

Torneo di morra organizzato da A.S.D. Ass.Marchigiana "Amici della morra" associata F.I.G. e S.T.-CONI
www.giocodellamorra.it

ORGANINO

Durante la serata per le vie del centro intrattenimento musicale a cura dei partecipanti allo stage di organetto 2008. Saranno eseguiti brani della tradizione popolare non coperti da diritti d'autore.

Informazioni e prenotazioni allo stage al sito internet www.festadelnino.org sezione organino o al 349 8690649.

Tutte le informazioni sul sito www.altamarcaturismo.it



IL NINO E' SERVITO

3 MENU'

MENU 1

Zuppa di ceci con scarola e costarelle
Spezzatino di maiale con uvetta e castagne
Verze con patate strascinate

MENU 2

Tacconi al' sgagg'
Variazione di maiale in spiedo
Insalata di finocchi freschi ed arance

MENU 3

Polenta al ragù ricco di costarelle
Arrosto di maiale con salsa di prugne
Purè al formaggio di fossa
Costo per ciascun menù **16 euro** (bevande escluse)
Rosso piceno e Verdicchio castelli di Jesi - Fattoria Laia
Vernaccia - Fattoria Villa Ligi
Rosso biologico IGT - Castel Suasa

IN GIRO PER SANT'ANDREA

DOMENICA 20 GENNAIO

ore 9,30

Distribuzione del pane benedetto e “Colazione d’gli omini” a base di maritozzi, ciambellone, biscotti e vermut.

Apertura mostra mercato “I prodotti consigliati dal Nino”

ore 11

S.Messa – Celebrazione della festività di S.Antonio Abate

ore 12

Processione per le vie del paese con la statua del Santo e a conclusione benedizione degli animali

ore 12,30 **IL NINO E’ SERVITO**

Norcini al lavoro: la preparazione della pista

Apertura dei punti di ristorazione, nelle tensostrutture riscaldate, con specialità a base di carne di maiale:

- Polenta al ragù di maiale
- Fagioli con le cotiche
- Padellaccia e fegatelli
- Braciole e costarelle
- Bistecche e salsicce
- Spiedini di cinta senese

ore 13 **II NINO DA STRADA**

Cibi caldi da consumare intorno al fuoco

Braciere rovente di salsicce e goletta, “caldaro” fumante della Coppa di Testa, dolci fritti (castagnoli e frittelle), vin brulè, castagne arrosto.

ore 15 **COPPA DELLE MARCHE**

Insediamiento giuria di esperti per selezionare la migliore coppa di testa delle Marche. A cura di **Piergiorgio Angelini** in collaborazione con delegazione AIS Marche e Slow Food condotta di Cagli.

Nel pomeriggio

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

Sottoscrizione anno 2009 quote

“Il Nino in Multiproprietà”

Spazio bambNini: giochi e racconti a cura delle classi aderenti al progetto **“Il Nino a scuola”**

Terzo raduno dei suonatori d’organetto

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

Gli organettisti presenti eseguiranno brani della tradizione popolare non coperti da diritti d’autore.

A chiusura della giornata

Accensione dei fuochi di Sant’Antonio

SERVIZIO BUS NAVETTA GRATUITO ATTIVO PER TUTTA LA GIORNATA
TENSOSTRUTTURE COPERTE E RISCALDATE



TACCONI AL'SGAGG'

INGREDIENTI (4 persone)

Pasta

200 gr di farina di fava

200 gr di farina di grano tenero “00”

1 uovo, sale fino, acqua tiepida

Condimento

400 gr di lardo, 3 spicchi d’aglio, prezzemolo, sale fino, pepe nero, formaggio pecorino

Preparazione pasta

Si impasta con acqua tiepida la farina di fava, la farina di grano tenero e le uova. Quando il composto risulta ben amalgamato, tirare una sfoglia liscia lasciandola abbastanza spessa, tagliarla poi come se fossero delle tagliatelle. Successivamente i tacconi vengono cotti in acqua bollente salata per circa 15 minuti.

Preparazione condimento

Mettere in una casseruola a soffriggere il lardo battuto e l’aglio. Appena comincia la rosolatura versare sulla pasta scolata. Servire caldo aggiungendo un’abbondante nevicata di pecorino e prezzemolo tritato.

SALOTTINO BUONO DEL NINO

SABATO 19 E DOMENICA 20 GENNAIO

NINOVISIONE

Abbiamo acquisito una nuova modalità di gustare e di percepire il sapore degli alimenti: mangiare con gli occhi! Un'immagine o una sequenza filmata riesce a farci sentire il sapore o a farci desiderare talmente tanto un piatto che pur non avendolo ancora assaggiato lo riconosciamo come buono. La Ninovisione è una provocazione per sollecitare tutti a riscoprire il sapore attraverso il gusto. Con ironia e divertimento vi porterà a riflettere sulle buone e cattive abitudini a tavola...

Prendete posto e "buona" visione, vi lasceremo, speriamo, a bocca aperta!

SABATO 19 GENNAIO

ore 19 L'APERITIVO DEL PORCO FELICE

Aperitivo-gioco sui saporiti con musica e video.

ore 22 RAMARRI AL NINO in concerto

Mucche in mezzo alla strada, porcelli che finiscono sotto un trattore, pantere che divorano ovini, bisce che si inturgidiscono, maiali che si danno alla macchia, cinghiali adorati dai cacciatori, randagi adottati dai canili, animali misteriosi da indovinare, caimani da regalare all'epifania e un cane pazzo che ruba un pane, ...zzo!

In concerto-spettacolo tutto il bestiario dei Rari Ramarri Rurali in anteprima dal nuovo cd in uscita "Bestie e cristiani", con proiezioni video di testi, immagini, filmati.

Claudio Tombini, Nino Finauri, Roberto Renzoni, Riccardo Marongiu, Giacomo Pietrucci.

ore 23 MUSICA E VISIONI PER TUTTI I GUSTI

Selezione di musiche e video da gustare con un buon bicchiere.

DOMENICA 20 GENNAIO

ore 16 SALUMI PER MOLTI MA NON PER TUTTI

Degustazione guidata di salumi poco conosciuti a cura di Slow Food Condotta di Cagli in collaborazione con AIS Marche.



ore 17 LA NINOVISIONE

Se per quasi tutti i problemi si può trovare una soluzione anche una crisi di coscienza può essere risolta ...ma se la crisi è di "coscienza alimentare" il percorso è più difficile e forse occorre anche una guida. In questo spettacolo si vivrà la perdita delle convinzioni alimentari, lo smarrimento profondo e la redenzione finale grazie all'intervento di un sapiente conoscitore delle tradizioni gastronomiche. Cinema, teatro, performance per un'accattivante happening che parla in modo nuovo e brillante di consapevolezza alimentare.

Spettacolo a cura di **Luca Latini, Claudio Conti, Michela Pascucci** con **Claudio Tombini e Tommaso Lucchetti.**

ore 18 COPPE & COPPA

Premiazione concorso "La coppa delle Marche" con degustazione guidata di coppa di testa e vini marchigiani a cura dell'Associazione Nazionale Sommelier.

Introducono: **Piergiorgio Angelini, Ivo Picchiarelli e Alfredo Palazzetti.**



ore 19 I SANTI DISPENSIERI

Quanti e quali erano i santi protettori delle pratiche agrarie, delle risorse alimentari, di tutti quei mestieri legati alla conservazione ed alla preparazione dei cibi?

Ivo Picchiarelli e Tommaso Lucchetti in questa conversazione invernale ripercorreranno credenze, devozioni, consuetudini attorno a questi "Santi dispensieri" ed al loro culto nella tradizione popolare e nelle antiche società rurali, tra aneddoti, folklore, citazioni di repertori letterari e riferimenti storico-artistici. In conclusione, un buffet con alcuni dei cibi tutelati dai "beati dispensieri".