

# LA FESTA DEL NINO

*incontri con la tradizione*



Nino; era chiamato così affettuosamente da tutti nelle campagne marchigiane fino a qualche decennio fa questo indispensabile animale. Tutto questo accadeva quando i lavoratori dei piani e delle colline erano quasi esclusivamente mezzadri o semplici braccianti e l'uccisione del maiale e "fare le sue carni" era uno degli appuntamenti più importanti dell'anno, un vero e proprio rito.

Il saper coniugare così sapientemente i momenti di lavoro con quelli della festa era una vera qualità di queste genti, il saper cogliere e creare queste occasioni ci ha suggerito la riscoperta dei significati e delle atmosfere ormai quasi scomparse nelle nostre campagne.

E' una sorta di ricerca culturale, sociale e gastronomica che parte e prende vita dalla lettura del calendario e perché no anche delle fasi lunari che scandiva con puntualità ogni stagione e i vari lavoro. Così oggi nell'organizzare questi "racconti" che abbiamo chiamato "incontri con la tradizione" riconosciamo il messaggio semplice che ci trasmettono: è la fiducia verso la terra, verso i riti e i sapori rappresentano per noi un indubbio patrimonio culturale da capire e preservare.

DESIGN / ASSOCIATI



**BANCA SUASA**  
CREDITO COOPERATIVO



**SUINMARCHE**  
ASSOCIAZIONE REGIONALE PRODUTTORI CARNI SUINE

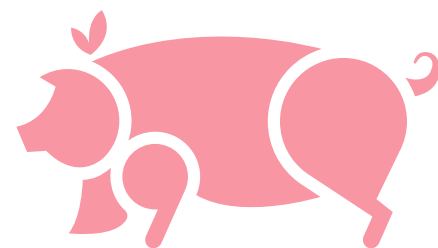
**Allufion**



**BANCA SUASA**  
CREDITO COOPERATIVO

**L'ignoranza di spessore**

Associazione temporanea di idee e progetti



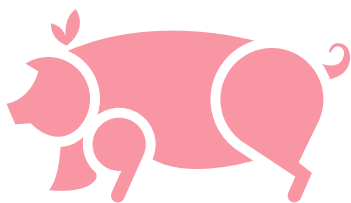
# LA FESTA DEL NINO

*incontri con la tradizione*

**Sant'Andrea di Suasa**

18 / 19 gennaio 2003

[www.festadelnino.org](http://www.festadelnino.org)



# LA FESTA DEL NINO

*incontri con la tradizione*

Il 17 gennaio si festeggia Sant'Antonio; il 18 è luna vecchia e si ammazza il maiale.

Comitato scientifico

**Prof. Ivo Picchiarelli**

Docente presso Istituto Regionale di Ricerca Educativa della Lombardia con sede a Milano, studioso e profondo conoscitore della storia e delle tradizioni popolari dell'Italia centrale, è intervenuto in qualità di esperto in diverse trasmissioni televisive sull'argomento.

**Rolando Ramoscelli**

Enogastronomo, conduce da diversi anni ricerche sulle antiche ricette marchigiane pubblicando tra l'altro diversi testi sul tema.

**Prof. Nino Finauri**

Presidente dell'Associazione Culturale Rari Ramarri Rurali, organizza in ambito provinciale diverse manifestazioni culturali, proponendo anche da alcuni anni curiose conferenze sulla storia dell'arte.

**Mandolini Aldo**

"Mazzarino" di grande esperienza, è un testimone dell'antica tradizione contadina nel "fare le carni" che è sopravvissuta fino ai nostri giorni in modo strettamente orale.

**Comitato Promotore**

"L'ignoranza di spessore"

associazione temporanea di idee e progetti

**Patrocinio**

Comune di Mondavio

Ass. Pro-Loce IAT Mondavio

Museo delle Terre Marchigiane

**Immagine**

Design Associati

[www.design-associati.it](http://www.design-associati.it)

**Organizzazione**

Ass. Pro-Suasa – MCL di Sant'Andrea di Suasa

Unione Sportiva Pianaccio

Senzatempo

**Info e prenotazioni**

Senzatempo Tel. 0721 805099

SABATO 18 GENNAIO



## Sabato 18 gennaio 2003

### Il Rito e Il Lavoro

Consapevolezza Alimentare

**Alle ore 16**

Durante la lavorazione delle carni, eseguite sul tavolo dei conferenzieri dalle mani sapienti del "mazzarino" Mandolini Aldo secondo la vecchia tradizione, interverrà, con commenti e divagazioni culturali sul tema del maiale, il Prof. Ivo Picchiarelli. Il tutto sarà completo e arricchito con precisi e gustosi richiami a ricette e tradizioni culinarie dal cuoco Rolando Ramoscelli.

Appuntamento su prenotazione Tel e fax 0721

80.50.99 [senzatempo@mobilia.it](mailto:senzatempo@mobilia.it)



## Domenica 19 gennaio 2003

### L'incontro e La Festa

Testamento del Porcello

**Dalle 12 alle 22 norcini al lavoro.**

In piazza stands gastronomici propongono bracioline, costarelle e salcicce alla brace.

Nelle osterie si possono degustare piatti tipici: padellaccia, fegatelli, fagioli con le cotiche, crescia e piadina con i grasselli. Contorni del contadino.

Nelle taverne: dolci, vino di visciole, vinsanto, castagne e vin brulè.

Mostra fotografica

"E il maiale chiude il cerchio ..."

a cura di Sauro Patregnani e Nino Finauri con foto dell'Archivio fotografico centro Beni Culturali Ancona e Foto Paci – Fossombrone

Ore 15.30 Conferenza

**"Pezzo, peloso, malvisto o macchietta: il porco nell'arte grida vendetta"**

Fortemente presente nella vita sociale, eppure il maiale nell'ambito della storia dell'arte è un grande assente. Surclassato su tutti i fronti da suo cugino il cinghiale, neppure con S. Antonio il porcello trova pieno riscatto, visto che è suo attributo secondario. Indagheremo i motivi di questa lacuna cercando le eccezioni tra pale d'altare e arti minori.

Nel pomeriggio concerto

**Intervento del Gruppo Musicale Emiliano.**

Un più che ventennale aggregato o coacervo di quattro anime legate da vincolo d'amicizia e dall'improrogabile necessità di fare musica più che subirla.

Musica! Già si è detto, e, più precisamente, musica della tradizione folklorica emiliana precedente alla diffusione del ballo liscio, ma fa anche molto di più, perché le sue esibizioni, a vederle, piacciono.

SABATO 19 GENNAIO