

Comitato promotore

L'ignoranza di **Spessore**

Associazione temporanea di idee e progetti



Organizzazione

Ass. Pro-Suasa, MCL di Sant'Andrea di Suasa
Unione Sportiva Pianaccio
Senzatempo

Patrocinio

Comune di Mondavio
Ass. Pro-Loce IAT Mondavio
Museo delle Terre Marchigiane
Centro di Educazione Ambientale CEA Provincia di Pesaro e Urbino

SANT'ANTONIO, ANTONINO, NINO

Era affettuosamente chiamato così nelle campagne marchigiane, fino a qualche decennio fa **il maiale**, la "dispensa vivente" per la famiglia del contadino. Accadeva quando i lavoratori dei "piani" e delle colline erano quasi esclusivamente mezzadri o braccianti e uccidere il maiale, "fare le carni" era uno degli appuntamenti più importanti dell'anno.

Nel corso del tempo però il Nino non è stato solo cibo, la sua storia è ricca di curiose e inaspettate rivelazioni. Nel III secolo a.C. era utilizzato sulle imbarcazioni fenicio-puniche come strumentazione di bordo poiché in grado di individuare con il suo fiuto la riva più vicina e fornire così indicazioni per stabilire la rotta da seguire.

Per questa edizione della festa, il Nino, nostra ideale filiera alimentare e culturale, è stato scelto come guida per tracciare la rotta alla riscoperta delle tradizioni culinarie del territorio.

Ritrovare le atmosfere, i significati ormai quasi scomparsi, ci ha guidato nella realizzazione di questi "Incontri con la tradizione". La conoscenza del prodotto tradizionale locale è infatti il tema conduttore del programma proposto e dei progetti collaterali: Il Nino va a scuola, I Ristoranti del Nino, Il Nino è Sapientino, Il prodotto consigliato dal Nino, Il Nino in padella.

Sull'onda della consapevolezza alimentare, proponiamo un' esplorazione tra i sapori, i gusti e le consuetudini culinarie stivate nel nostro recente passato. Il programma offre un bastimento di insostituibili contributi e di importanti collaborazioni, ma non mancano certo divagazioni, esagerazioni e colpi di scena: in fondo tutto serve quando si vuole far festa e il Nino ce ne dà occasione.

Buon Nino a tutti!

I RISTORANTI DEL NINO

Alcuni ristoranti del comprensorio hanno elaborato per il periodo 17 gennaio – 24 febbraio 2004 appositi menù a prezzo convenzionato che propongono prodotti tradizionali tra quelli riportati nell'elenco approvato dalla Regione Marche. Ecco le proposte:

La Palomba

Albergo ristorante

Via Gramsci, 13
Mondavio (Pu)
Tel. 0721 97105

Menù

pani della casa con noci, zucca gialla, pomodoro e rosmarino servite con lonza, pancetta e salsicce secche.

tacconi "all'sgagg"
(con lardo e aglio)

grigliata di maiale con fegatelli con alloro, salsicce lardellate, costine e braciole

ciambellone della nonna, pastarelle all'ammoniaca, biscottini sciropati

Costo: € 20 (escluso bevande)

Vini consigliati: verdicchio laila € 7,50, rosso piceno laila € 8,00

Menù ogni sabato e domenica dal 17 gennaio al 24 febbraio 2004. E' gradita la prenotazione.

Numero minimo per la proposta 4 persone

Le tane

Ristorante pizzeria

Loc. Sant'Andrea di Suasa (Pu)
Tel. 0721 977049

Menù

Insalatina di nervetti all'aceto balsamico, crostone di pane nero con lardo arrostito, coppa aromatizzata all'arancio

Cotiche e fagioli, bucatini all'amatriciana

Filetto mignon alle erbe aromatiche, fegatelli alla griglia

Insalata mista

Costo: € 13 (escluso bevande)

Menù per sabato 17 e domenica 18 gennaio e fino al 24 febbraio 2004. tutti i giorni escluso il lunedì e la domenica

E' gradita la prenotazione.

Rolando

Ristorante

San Costanzo (Pu)
Tel. 0721 950990

Menù

Salame di Fabriano, ciauscolo, crostini alla pesarese, insalata alla bresaola

Polenta alla cacciatora, tagliatelle ai porcini

Cappone alla "Costanza", crudo di marchigiana al Fossa, stufato di cinghiale e cotichino

Pecorini marchigiani

Dolcetti della nonna

Costo: € 40 menù completo

Tutti i giorni escluso il mercoledì dal 19 gennaio al 24 febbraio 2004.

E' gradita la prenotazione.

Osteria dell'Altrove

Vicolo Ridolfi 6
Mondavio (PU)
Tel. 0721 981024

Menù

Crescia di Pasqua con affettati

"Frescarei" con lardo e pomodoro

Grigliata di salsicce, costarelle, fegatelli con alloro

Insalata mista

Crostata della casa

Costo: € 12 (escluse bevande)

Lunedì, martedì, giovedì e venerdì dal 19 gennaio al 24 febbraio 2004.

E' gradita la prenotazione.

Il Castagno

Albergo - ristorante

Orciano di Pesaro (Pu)
Tel. 0721 977672

Menù

Prosciutto di Montebello, salme nostrano, lonzino rucola e grana, salsicce secche

Tagliatelle salsicce e funghi di montagna, tacconi alla contadina (lardo e pomodoro)

Costine, salsicce e braciole alla brace

Insalata mista

Cantucci e vin santo

Caffè e digestivo

Costo: € 18 (bevande escluse)

Tutti i giorni escluso il lunedì dal 17 gennaio fino al 24 febbraio 2004.

E' gradita la prenotazione.



La Graticola

Ristorante

Via Piave, 9
Fratte Rosa (PU)
Tel. 0721 777142 - cel. 333 6561416

Menù

Crescia di polenta sul "panaro" con goletta

"Frescarei" con soffritto di cipolla di Suasa e pancetta arrotolata. Tacconi tipici di Fratte Rosa

Bocconcini di maiale in salmi, Culaccino di maiale in spiedi di rosmarino su crostoni di pane e olio extravergine di oliva di raggiola

Olive nere strinate, carciofi al coccio

Biscottini sciropati con visciolata

Costo: € 22 (escluse bevande)

Tutti i sabati (cena) e tutte le domeniche (pranzo) dal 17 gennaio fino al 24 febbraio 2004.

E' gradita la prenotazione.

IL NINO A SCUOLA

Il progetto consiste in un corso di educazione alimentare che ha riservato una particolare attenzione ad alcuni prodotti tradizionali, sviluppato e realizzato in collaborazione con il Centro Educazione Ambientale (CEA) della Provincia di Pesaro e Urbino. Sono stati coinvolti gli alunni di tre classi del secondo ciclo delle scuole elementari appartenenti ai circoli didattici di Pergola e San Lorenzo in Campo. Una rappresentanza delle classi è presente con i propri lavori alla Festa del Nino presso un apposito spazio gioco.

IL NINO È SAPIENTINO

Grazie ad un accordo con l'Associazione Italiana Ricerca contro il Cancro - Comitato Marche durante la Festa del Nino (presso lo spazio allestito dalle classi delle scuole elementari) è possibile acquistare "Sapientino a tavola". Si tratta di un gioco creato sulla scia del nuovo Codice Europeo contro il Cancro, interamente dedicato all'educazione alimentare dei più piccoli (ma non solo!). Un bizzarro e simpatico "Prof" di nome Gustavo ci guida sui sentieri della buona nutrizione, per capire che gli alimenti non sono tutti uguali e che vanno scelti con cura per crescere bene, e soprattutto, per tenere alla larga le malattie, prima fra tutte il cancro. L'acquisto di "Sapientino a tavola" aiuta la ricerca: parte del ricavato viene infatti devoluto ad AIRC.

IL PRODOTTO CONSIGLIATO DAL NINO

Per la Festa del Nino alcuni produttori locali allestiscono banchi di degustazione di prodotti tradizionali. Vengono fornite schede tecniche e informazioni su quanto proposto.

Le aziende selezionate:

Az.Agricola Forestale Monterosso, San Lorenzo in Campo (PU) - Farro

Pietraviva, Pesaro - Sapa

Fabbri Paola, Mondavio (PU) - Miele

Az. Agraria Fattoria della Ripa, Orciano di Pesaro (PU) - Formaggi

Az.Agricola Elio Savelli, S.Andrea di Suasa (PU) - Vino rosso "CASTEL SUASA" (IGP Marche da uve provenienti da agricoltura biologica)

IL NINO IN PADELLA

L'iniziativa è realizzata in collaborazione con Allufon spa e prevede la produzione di una serie speciale di padelle personalizzate con il marchio Festa del Nino – Allufon.

Le padelle, utilizzate durante la festa per servire a tavola le prelibate pietanze del Nino, potranno essere acquistate a condizioni vantaggiose.

RINGRAZIAMENTI

Dott.Mariano Landi, Dirigente - Valorizzazione del territorio e delle produzioni - Regione Marche / Sauro Capponi, Assessore all'Ambiente - Provincia di Pesaro e Urbino / Chiara Benelli, Catia Savelli, Centro Educazione Ambientale (CEA) - Provincia di Pesaro e Urbino

Sebastiano Dominici, Sindaco del Comune di Mondavio / Angelo Verdini e Nello Zanchini dirigenti scolastici di Pergola e San Lorenzo in Campo / Metalgraf di Draghini Claudia & S. sas / Bambù Suasa di Bardeggia Silvano / Rental Technology di Bellagamba Carlo / I ristoratori che hanno aderito all'iniziativa "I ristoranti del Nino" / Onas - Cuneo

DOMENICA 18

Ore 16,30 - Saletta della Lonza
Maiale, carnevale e non solo...
Conferenza a cura del Prof. Ettore Franca

Appunti sul maiale, tra storia riti e buona tavola

Ore 18 - Saletta della Lonza
Maiale! Sei un porco!
Conferenza a cura del Prof. Nino Finauri

Perversioni sessuali, ossessioni, psicopatologie erotiche, pornografia esplicita, eros camuffato e ipocrita, oscenità e porcate varie. Il significato sessuale dell'epiteto "maiale" nelle lingue occidentali è arcinoto: ovviamente ne troviamo abbondanti tracce anche nella storia dell'arte, persino là dove non te lo aspetteresti mai.

Presso la Saletta della Lonza sarà disponibile una selezione di libri sul tema del Nino e della cucina a cura della Libreria del Teatro - Fano

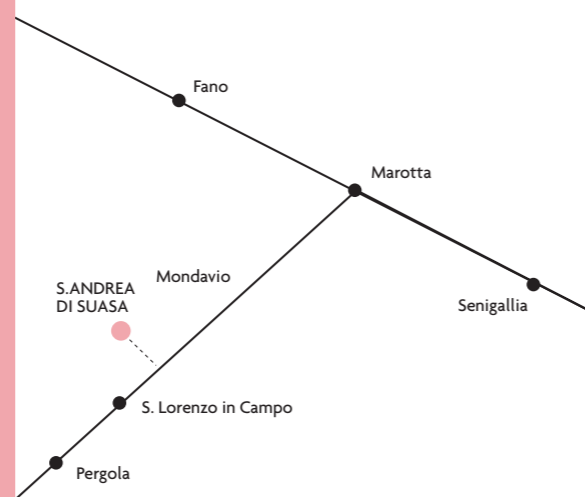
Nel pomeriggio
Intrattenimento goliardico del gruppo
I porcellibelli (Mondavio PU)

Concerto itinerante "Gente, ascoltate il silenzio"
Pneumatica Emiliano Romagnola (Bertinoro FC)

Un repertorio vivace arricchito anche dalla giga, celtica nel nome come nell'esecuzione, e il saltarello che rimanda ai ritmi del centro- sud, così come le ottave rime e gli stornelli del sud mediterraneo si accompagnano, nelle voci di cantanti, alla ballate e ai canti per i riti agrari del nord celtico. Mandolino, violino, piffero, ocarina, piva e musa, organetto, fisarmonica ghironda sono gli attori di questa musica.

Saletta Perna: esposizioni
Non solo salsicce..... Il maiale di carta
L'arte della salata

COME ARRIVARE ALLA LA FESTA DEL NINO



Info e prenotazioni.
Senzatempo snc - Fano (Pu)
tel-fax 0721 805099
info@senzatempo.it
WWW.FESTADELNINO.ORG

MACRAMÉ

L'ignoranza di **Spessore**
Associazione temporanea di idee e progetti

BANCA SUASA
CREDITO COOPERATIVO

Allufon

CNA Confederazione Nazionale
dell'Artigianato e della Piccola
Media Impresa

Ditta G. R.
di Gianfrancesco Ferro & C.

ANGELONI DOMENICO
LAVORAZIONE CARNI

CORTE' MARCHIGIANA
Salumi d'eccezione

ARRIBATO
L'arte del salame

LA FESTA DEL NINO

INCONTRI CON LA TRADIZIONE



SANT'ANDREA DI SUASA (PU) 17-18 GENNAIO 2004

BANCA SUASA
CREDITO COOPERATIVO

SABATO 17

Ore 15,30 - Saletta della Lonza
Percorso di degustazione guidata
A cura dell'Onas (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi) - Cuneo - www.onasitalia.org

Analisi sensoriale di salumi e valutazione di caratteri organolettici.
Durata 1 ora e mezza (circa)
Prodotti analizzati : spalla, lonza, pancetta
appuntamento su prenotazione*

Ore 17 - Sala Capocollo
Presentazione Festa del Nino edizione 2004

segue conferenza-spettacolo
IMPROCESSATELO!
Processo semi-serio al Nino con incursioni dell'Associazione Teatrale d'improvvisazione AttiMatti - Direttore artistico: Daniele Marcori

... un'aula di tribunale, sul banco degli imputati il Nino. Alla presenza del giudice, degli avvocati e dell'agente d'ordine tutti sono chiamati a testimoniare. Nell'aula di giustizia difesa e accusa si affronteranno a colpi di testimonianze vere, false o presunte. Il Nino sarà giudicato colpevole?
Tra i testimoni della difesa: Prof. Alberto Berardi, presidente Ente Manifestazioni Città di Fano, Prof. Ivo Picchiarelli, esperto di tradizioni popolari, Dott. Adelchi Vaccaro, direttore Servizio igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche Azienda USL n. 2 Urbino.
Al termine "vent' or" per tutti.

Ore 19 - Saletta della Lonza
Percorso di degustazione guidata
A cura dell'Onas (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi) - Cuneo - www.onasitalia.org
Analisi sensoriale di salumi e valutazione di caratteri organolettici.
Durata 1 ora e mezza (circa)
Prodotto analizzato : Salame (ciauscolo, fabriano, lardellato)
appuntamento su prenotazione*

Cena presso uno dei "1 ristoranti del Nino" (vedi elenco)
E' gradita la prenotazione

* quota singola degustazione 5 €
** cena offerta a tutte le persone presenti di nome Nino o Nina (farà fede la carta d'identità)