



SANT'ANDREA DI SUASA
Comune di Mondavio (PU)

IO NINO!



27 NOVEMBRE 2004 - 8 FEBBRAIO 2005

FESTA DEL NINO
incontri con la tradizione
WWW.FESTADELNINO.ORG



LA FESTA DEL NINO INCONTRI CON LA TRADIZIONE.

Ideazione:



Associazione temporanea di idee e progetti

Patrocino:

Regione Marche
Provincia di Pesaro e Urbino
Comunità Montana del Catria e Cesano - Pergola
Comunità Montana del Metauro - Fossombrone
Comune di Pesaro
Comune di Fano

Organizzazione e realizzazione:

Senzatempo snc
Altamarca Turismo
Ass. Pro Suasa-MCL di S.Andrea di Suasa
Unione Sportiva Pianaccio

Comune di Mondavio
Comune di San Lorenzo in Campo
Comune di Fratte Rosa
Comune di Saltara
Ass. Pro-Loce IAT Mondavio
Museo delle Terre Marchigiane

ANNO 2005 3^a EDIZIONE
DA SANT'ANDREA A SANT'ANTONIO: IL VINO, IL FUOCO E IL NINO
27 NOVEMBRE 2004 - 8 FEBBRAIO 2005

Sarà l'incontro con la tradizione che si rinnova, in un tempo di festa scandito dal calendario dei santi, dall'animale dell'anno insieme ad alcuni dei suoi simboli: il fuoco, il pane ed il vino.

Ci piace pensare che saranno proprio i visi delle persone a raccontare ad altri le storie. E questi potranno capirle, custodirle e se lo vorranno, tramandarle con la loro forza e nella loro essenza attraverso il tempo. C'è chi lo chiama semplicemente maiale noi preferiamo chiamarlo Nino.

Buona Festa a tutti !

01

PRIMA PARTE: DA S.ANDREA A S.ANTONIO

30 Novembre: Sant'Andrea Apostolo. 17 Gennaio: Sant'Antonio Abate, Tempo del sacrificio, L'Anno Vecchio e l'Anno Nuovo

La "festa del Nino" di Sant'Andrea di Suasa in questo volgere dell'anno 2004 nel 2005 si è mutata nella rassegna "Da Sant'Andrea a Sant'Antonio - il vino, il fuoco e il Nino". La trasformazione è avvenuta non per smania del nuovo ma come naturale conseguenza della particolare riuscita dell'ultima edizione e del constatare che l'iniziativa andava catalizzando attorno a sé molti e disparati momenti della tradizione. "Il vino, il fuoco e il Nino" sono i termini e i segnali principali del tradizionale consumo invernale del sacro. Ebbene, poter intercettare gli usi, i segni, le memorie, le "storie" legate alle feste dell'inverno è sembrata un'occasione troppo preziosa e "golosa" perché la "Festa del Nino" se la lasciasse sfuggire. Corrisponde all'intento profondo che ha mosso ed anima la "festa" che è quello di "salvare" l'identità e le tradizioni facendo con loro cose nuove e dando loro vita nuova nell'arco stagionale del tempo, attraversando i riti del culto, i modi della cultura e i luoghi delle colture.



27 NOVEMBRE 2004

SANT'ANDREA DI SUASA, Mondavio (PU)
ore 16.00

Cerimonia di inaugurazione
"Monumento al Nino"

La scultura, in pietra arenaria, realizzata durante l'ultima edizione di "Scolpire in Piazza" tenutasi a Sant'Ippolito (Pu), sarà collocata in una piazza del Castello di Sant'Andrea di Suasa.

Al termine presentazione del programma "Festa del Nino" edizione 2005 e merenda per tutti gli intervenuti.

1 DICEMBRE 2004

PESARO, Palazzo Gradari, via Rossini
ore 18.00

Tavola rotonda a cura di Enohobby Club dei Colli Malatestiani- Pesaro
"Da Sant'Andrea a Sant'Antonio: il vino, il fuoco e il Nino"

Moderatore: Davide Eusebi (giornalista)

Relatori: Piergiorgio Angelini (Esperto di storia dell'alimentazione), Ivo Picchiarelli (Esperto di tradizioni popolari), Nino Finauri (Storico dell'arte), Laura Fenelli (Storica dell'arte), Otello Renzi (Presidente Associazione Italiana Sommelier - Marche), Graziella Picchi (Istituto Nazionale Sociologia Rurale - Roma)

A conclusione presso l'Enoteca Comunale Rossini sarà offerta una degustazione guidata di salumi con abbinamento vini.

14 GENNAIO 2005

PESARO – Enoteca Comunale Rossini ore 18,30

“Porco schifoso!” da Gros Dègueulasse di J.M. Reiser
Conferenza con proiezioni diapositive e traduzione a cura del Prof. Nino Finauri

Il più bel campionario di ciniche porcate che mente umana possa concepire, raccontate dalla penna più onesta, sfrontata ed esilarante del fumetto francese. Più sincero e antiparanoico di una seduta d'analista, più attendibile e comico di un trattato psico-socio-antropologico. Conclusioni: a volte c'è più umanità in una scoreggia che in un baciamento!

La conferenza è consigliata ad un pubblico adulto.

Segue degustazione su prenotazione a cura di Enoteca Rossini - Enoteca
0.75 Tel. 0721 64916

Saranno degustati:
Salumi dell'Antica Salumeria Bilei – Fabriano (An) e vini dell'Az. Marchetti
Maurizio- Ancona
Costo 10 euro

15 GENNAIO 2005

S.ANDREA DI SUASA - “Sala capocollo” ore 17:00

“DAL NINO AL COTECHINO” - L'arte del Mazzarino
Tavola rotonda durante la lavorazione delle carni

Interventi di: Ivo Picchiarelli (Esperto di tradizioni popolari - IRRE
Lombardia) Luciano Giacchè (Direttore CEDRAV - Cerreto di Spoleto-Pg)
Francesco Perlini (Ma.i.co spa -Camerata Picena -An) Alfredo Palazzetti
(Fiduciario Slow Food), Valerio Chiarini (Resp. Didattica per Slow Food
Regione Marche)
Segue cena su prenotazione
Tel. 0721 80 50 99 info@festadelnino.org

16 GENNAIO 2005:

LA FESTA DEL NINO
S.ANDREA DI SUASA

dalle ore 12
Norcini al lavoro

In piazza, sotto la guida attenta del M° Aldo Mandolini i mazzarini “fanno la pista” mentre i banchi gastronomici propongono bracioline, costarelle e salicce alla brace. Nelle osterie si possono degustare piatti della tradizione: padellaccia, fegatelli, fagioli con le cotiche, crescia con i grasselli. Contorni del contadino. Nelle taverne: dolci, vino di visciole, vinsanto, castagne e vin brulé.

“Laboratorio del gusto” a cura di
Alfredo Palazzetti e Valerio Chiarini - Slow Food - Condotta di Cagli
ore 15 “La coppa delle coppe”
Saranno degustati “gli ultimi salumi, consumati per primi” durante le
prime lavorazioni del maiale. Appuntamento su prenotazione (max 40
persone) durata 1 h
ore 17 “Tutto d'un pezzo”
Saranno degustati salumi fatti con parti intere di carne ottenute dalla
lavorazione del maiale (prosciutto, lonza, spalla etc) Appuntamento su
prenotazione (max 40 persone) durata 1h
Prenotazioni al 0721 805099

ore 18 “Da Sant'Andrea a Sant'Antonio”
Conferenza a cura del Prof. Nino Finauri
Tutti i principali santi del calendario, dal giorno in cui spilla il vino nuovo
(Sant'Andrea – 30 Novembre) a quando si ammazza il maiale (Sant'Antonio
– 17 gennaio), attraverso l'iconografica artistica

Nel pomeriggio
“Le avventure di Re Carnevale e Regina Quaresima”
Spettacolo itinerante nelle vie del borgo - Teatro della Luce Regia Roberto
Caminiti

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. Pino Portuali (organetto e voce)

Balli popolari per adulti e bambini a cura di Irvando

Spazio bambini giochi e racconti con il Re Nino



All'interno del centro storico saranno utilizzabili ampi spazi coperti e riscaldati per tutta la giornata
sara' inoltre garantito un servizio di bus navetta

02

SECONDA PARTE: DA S.ANTONIO AL MARTEDI' GRASSO

17 Gennaio: Sant'Antonio Abate – 8 Febbraio: Martedì Grasso.
Tempo della Carne - Il Carnevale ovvero Levare la carne

Il 17 gennaio inizia il far festa con il vecchio maiale dell'anno passato ed è il Carnevale, cioè il levare la carne e banchettare. Così l'inizio del Carnevale eredita appieno la natura bifronte di Giano e del suo mese Gennaio. Il periodo più duro e glaciale dell'inverno e quello iniziale dell'anno nuovo sono sopportati grazie al consumo delle grasse spoglie della vittima sacrificata al termine dell'anno appena trascorso. Da un lato c'è il banchettare con il vecchio maiale, dall'altro c'è la nascita di quello nuovo, ovvero la fine dell'anno coincide con l'inizio attraverso la morte, il consumo e la rinascita della vittima del sacrificio solenne dell'anno.



22 GENNAIO 2005

S.Lorenzo in Campo – Teatro comunale ore 16,00

Appuntamento realizzato in collaborazione con l'Amministrazione Comunale e la Pro-Loce di San Lorenzo in Campo

Tavola rotonda a cura di CNA –MAROTTA PESARO:

Introduzione :
“L'albero del pane” storie, letture e aneddoti selezionate da Roberto Caminiti

Tavola rotonda dal titolo:
“I pani rituali della tradizione marchigiana a confronto con altri cibi rituali italiani”

Moderatore: Andreina Tomassi (Giornalista)
Interventi di: Massimo Biagioli (Ristoratore), Graziella Picchi (Istituto Nazionale Sociologia Rurale – Roma), Carlo Brusa (Ordinario di Geografia Facoltà di Lettere e Filosofia presso l'Università degli Studi del Piemonte-Orientale), Marziali Daniele (il Piccolo Forno - Saludecio RN)

Segue premiazione del concorso “Pa'Nino”
Al termine degustazione di pane e salumi a cura del Ristorante il Giardino.

Esposizione dei pani e dolci del concorso “Pa'Nino”

23 GENNAIO 2005

FRATTE ROSA - Convento di Santa Vittoria ore 11,30

Conferenza: “Il santo del maiale” Arch. Gianni Volpe

Un racconto per immagini attraverso luoghi, architetture e iconografie del più popolare dei santi marchigiani.

Segue degustazione guidata e pranzo presso il ristorante “La Graticola” di Fratte Rosa

Salumi Corte Marchigiana e Vini Az. Lucarelli

Prenotazione obbligatoria tel 0721 777142
info@festadelnino.org



27 GENNAIO 2005

PESARO Istituto Alberghiero Santa Marta ore 11

Appuntamento realizzato collaborazione con i laboratori artigiani della terracotta ed il Comune di Fratte Rosa

“Il Nino nel Coccio”

Incontro di cucina realizzato tra alcuni ristoratori e l'Istituto Alberghiero Santa Marta di Pesaro alla riscoperta di piatti tradizionali.

Nel corso dell'appuntamento verrà spiegata la preparazione della ricetta “stincino di maiale al coccio”

Appuntamento con pranzo su prenotazione

Tel 0721 805099

info@festadelnino.org

Posti limitati

29 GENNAIO 2005

MONDAVIO Ristorante “La Palomba” ore 19,30

Degustazione: Salumi Bartera Vini Az.Laila

Cena con spettacolo “Scherzo di matrimonio” Racconto ironico grottesco da godersi mentre sfilano piatti prelibati e vini sontuosi. Teatro della Luce - Regia di Roberto Caminiti

Appuntamento su prenotazione 0721 97105

info@festadelnino.org

Posti limitati

30 GENNAIO

SALTARA Ristorante “Adriano al Bali” ore 11.30

Appuntamento realizzato in collaborazione con Enohobby club dei Colli Malatestiani – Pesaro

“L'immaginario del porco a convito: pranzo di suggestioni suine, tra lettere ed arti, tra ricette nobili e pasti plebei”

Incontro e conferenza a cura del dott. Tommaso Lucchetti, storico dell'arte e della cultura gastronomica

“Benché il porco sia animale immondo, ha però la sua carne saporitissima, ed è più gustosa di qualsivoglia altra carne”, così scrive a fine Settecento il frate benedettino Vincenzo Corrado, fine agronomo e gastronomo ed autore di diversi ricettari di cucina.

Infatti questa bestia controversa (contigua a vizi e peccati ma al tempo stesso protetta da Sant'Antonio) è sempre stata considerata, trasversalmente in ogni classe sociale, l'emblema indiscusso di ogni più sfrenata e succulenta fantasia della fame goduriosa.

Nell'immaginario goloso della convivialità, sia aristocratica che popolare, non era solo la carne dei suini a ricorrere trionfalmente nei banchetti e nelle feste più sontuose: infatti anche le sembianze stesse del maiale venivano plasmate e riprodotte in pietanze e decori della mensa, sia nelle fattezze della bestia viva che nelle forme stereotipate dei prodotti di norcineria. Salumi, prosciutti e gigantesche porchette allo spiedo hanno nutrito non solo folle fameliche di carnevali e conviti, ma hanno ugualmente alimentato anche l'immaginazione di letterati ed artisti, che vi vedevano l'essenza dell'umanità e delle sue debolezze, in tutte le sue sfumature e declinazioni. Questo sterminato repertorio del porco, cucinato, narrato, effigiato, rivivrà in questo pranzo tra il declinare di gennaio (mese sempre dipinto con banchetti sontuosi), e l'imminente arrivo dell'apice carnascialesco.

Appuntamento su prenotazione:

Tel 0721 891781 - info@festadelnino.org

8 FEBBRAIO 2005

CARNEVALE DI FANO

Il Nino al Carnevale

I dolci del Nino proposti al carnevale di Fano

Appuntamento realizzato in collaborazione con l'Assessorato al Turismo del Comune di Fano e l'Istituto Alberghiero Santa Marta di Pesaro



I RISTORANTI DEL NINO

Quattordici ristoranti del comprensorio della Valcesano hanno aderito all'iniziativa proponendo, nel periodo compreso tra il 7 gennaio e l' 8 febbraio 2005, alcuni menù a prezzo convenzionato che consentono agli amanti della buona cucina di curiosare e scegliere tra gustosissimi piatti tradizionali, intonati al tema della festa "Da Sant'Andrea a Sant'Antonio: il vino, il fuoco e il Nino".

Ristorante
Cascina delle Rose
Loc. Pian di Rose
Sant'Ippolito (PU) - Tel.0721 728197
www.cascinadellerose.com

Crostini al guanciale e coppa di testa
Pappardelle al magro di maiale
Salsiccia e fagioli borlotti in umido
Crostate, biscotteria secca e vin santo
Caffè, amari e distillati
Vini: Bianchetto del Metauro Doc S. Ilario Az. Fiorini
Colli Pesaresi Sangiovese Doc Sirio Az. Fiorini

Costo € 20
Chiuso il mercoledì

Hosteria
Trattoria del Borgo
Piazza Garibaldi, 11
Pergola (PU) - Tel 0721 735736

Maltagliati rustici
Fagioli con cotiche
Grasso magro alla brace
salsiccia e costarelle alla brace
Insalata mista
Patate arrosto
Cicoria saltata in padella rustica
Caffè – digestivo
Vini: Vernaccia di Pergola - Az. Villa Ligi
Verdicchio dei Castelli di Jesi - Az. C.V. Follonica snc
-San Paolo di Jesi

Costo €25. E' gradita la prenotazione
Chiuso il lunedì

Osteria della Rocca
Vicolo Ridolfi, 3
Mondavio (PU) - Tel 0721 981024

Salumi Misti: coppa, lonza, ciauscolo
Crescia con grasselli
Bucatini alla matriciana
Trippa, fegatelli e salsiccia
Erba cotta
Dolci secchi della casa
A scelta vini: Colli Pesaresi Sangiovese doc Az. Fiorini
Bianchetto del Metauro doc Az. Fiorini
(1/2 vino + 1/4 litro acqua)

Costo €19
Il menù è disponibile tutti i giorni, è gradita la
prenotazione Tel 0721 981024 - 347 0059718 Chiuso il
mercoledì

Locanda della Ravagnana
Via l maggio sn
Fratte Rosa (PU) - 0721 777520

Antipasti misti (salame Fabriano- ricotta salata con
pera angelica- castagne con pancetta – maialino in
porchetta- insalata cappuccina)
Triangoli verdi con pecorino di fossa
Strozzapreti con salsiccia e funghi porcini
Filetti di maiale al lardo
Carciofi al forno
Biscotti sciropati con visciolata
Vini: Bianchetto del Metauro - Sangiovese dei Colli
Pesaresi

Costo €24 Menù solo su prenotazione a cena nei giorni
di venerdì, sabato e domenica, a pranzo solo la domenica.

Ristorante
Il Castagno
Corso Matteotti, 72
Orciano di Pesaro (PU) - Tel 0721 977672

Prosciutto di Montebello, Salame nostrano, Lonzino
rucola e grana, salsicce secche
Tagliatelle salsiccia e funghi di montagna
Sacconi alla contadina (lardo e pomodoro)
Costine, salsicce e braciola alla brace con insalata
mista
Cantucci e vin santo
Caffè e digestivo
Vini: Sangiovese dei Colli Pesaresi "Sirio" Az. Fiorini

Costo €20
Menù su prenotazione valido tutti i giorni
Chiuso il lunedì

Az. Agrituristiche
La Palombara
Via Fusarola, 2
Castelvecchio di Monteporzio (PU)
Tel 0721 955617

Arrosto di lonza con aceto balsamico
Tagliolini con salsicce di maiale con funghi
Costicine di maiale alla marchigiana con polenta
Sella di maialino da latte
Verdure di stagione
Castagnole e frittelle a scelta
Vini: Sangiovese e Bianchetto Az. Lucarelli

Costo €23
Menù valido tutti i giorni su prenotazione

Ristorante
La Luna nel Pozzo
Via San Vito, 74/a
San Lorenzo in Campo (PU)
0721 775241

Antipasto all'italiana, crescita con grasselli
Polenta con funghi di bosco, salsicce costine di maiale
Agnello spiedini e involtini di filetto di maiale
Insalata mista e verdura cotta
Castagnoli e cresciarelle
Caffè e digestivo
Vino: Sangiovese dei Colli Pesaresi Az. Guerrieri

Costo €23 Menù valido tutti i giorni dal martedì al
venerdì solo su prenotazione

Ristorante
Da Rolando
C.so G. Matteotti, 123
San Costanzo (PU)
Tel 0721 950990

Ciauscolo, salame di Fabriano, pancetta, prosciutto e
crescia
Polenta alla Norcina (ragù di maiale e pecorino di fossa)
Stufato di cinghiale e maiale con fagioli alla villana
Dolcetti della nonna con vin santo
Caffè
Vino: Rosso Conero "Pontelungo"
Az. Pontemagno

Costo €25
Menù valido tutti i giorni solo su prenotazione.
Chiuso il mercoledì



I RISTORANTI DEL NINO

Agriturismo Country House

La Ritrovata

Via Tarugo, 9
Sant'Ippolito (PU)
Tel 0721 749155

Crescia con lo strutto, salme nostrano, coppa di testa, ciauscolo, olive marinate insalata rustica, formaggio pecorino

Maltagliati con fagioli e cotiche

Tagliatelle al ragù di maiale

Filetto di maiale con lardo e alloro, fegatelli

Contorni di stagione

Castagnole

Caffè

Vino: Sangiovese "Sempronius" Az. Bocchini Davide
Bianchetto del Metauro "Gualtresco" Az. Bocchini Davide

Costo €24

Menù valido tutti i giorni dal martedì al venerdì solo su prenotazione

Taverna della Rocca

Via G. Leopardi, 20/22
Castello di Frontone (PU)
Tel 0721 786218

Prosciutto e lonza con crostini

Cappelletti panna e salsiccia

Tagliatelle al ragù

Braciola di maiale, costarelle e salsicce alla brace

Patate e insalata

Caffè e digestivo

Vini: Sangiovese e Bianchetto Az. Fiorini

Costo €20

Menù valido tutti i giorni (dal 10 gennaio al 24 febbraio 2005) escluso il mercoledì
E' gradita la prenotazione

Ristorante

La Graticola

Via Piave, 9
Fratte Rosa (PU)
Tel 0721 777142

Crostini di parmigiano con fava in porchetta e pancetta croccante

Pappardelle al maiale e cinghiale

Polenta con fagioli, salsiccia e cotiche

Culaccino di maiale in spiedi di rosmarino

"Sciuttarelle" di maiale in graticola

Stinco di maiale al cocchio

Erba di campo con soffritto di lardo

Olive nere strinate

Pere cotte al cioccolato

Caffè

Vini: La ripe – Colli Pesaresi Sangiovese Doc Az.

Lucarelli

La Ripe – Bianchetto del Metauro Doc Az. Lucarelli

Costo €29

Menù valido tutti i giorni dal 7 gennaio al 8 febbraio nei giorni di venerdì, sabato a cena e domenica a pranzo

E' gradita la prenotazione.

Albergo ristorante

La Palomba

Via Gramsci, 13
Mondavio (PU)
Tel 0721 97105

Menù

Coppa di testa, fegato al profumo di rosmarino,

panzanella, crudità d'inverno

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

Grigliata di maiale, salsicce, costine e braciola

Torta di mele in salsa vaniglia e cannella

Vini: Verdicchio Fattoria Laila

Rosso Piceno Fattoria Laila

Costo €25

Menù proposto ogni sabato e domenica

E' gradita la prenotazione.

Numero minimo per la proposta 4 persone

Ristorante

La Tana del Buongustaio

Via Cavallara, 48/a
Loc. I ponti
Mondavio
Tel 0721 976359

Crostone di pane tostato con lardo fuso

Guanciaie all'aceto balsamico su insalata colorata

Tagliatelle al ragù di carne

Gramigna salsiccia asparagi

Filetto di maiale alla Giuslio Cesare

Patate al forno

Dolci secchi con vin santo

Vini: Bianchetto del Metauro Az. Guerrieri

Rosso Sangiovese Az. Guerrieri

Costo €22

Menù valido esclusivamente dal lunedì al venerdì
Chiuso il mercoledì

Degustazione solo su prenotazione presso:

"La Farroteca"

Soc. Agricola Monterosso

Via Costantinopoli, 7

San Lorenzo in Campo (PU)

Tel 0721 776511

Insalata di Farro

Pasta di Farro

Focaccia di Farro

Salumi

Acqua e vino

Costo €23

PANIFICI ADERENTI ALL'INIZIATIVA

1. PANIFICIO DUO PIÙ

di Viti Gilberta & C. Snc
Via Roma, 54
61040 FRONTONE - tel. 0721 786184

2. F.LLI ROSINI SNC

di Rosini Alfredo & c.
Via F.lli Rosselli, 2
61040 Mondavio - tel. 0721 979149

3. PANIFICIO ARTIGIANALE

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

4. LA PANETERIA DEL CORSO

di Leone R. & C. Snc
C.so Matteotti, 66
61039 San Costanzo - tel. 0721 950692

5. PANE PIZZA E DOLCI

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

6. PANIFICIO PASTICCERIA PUCCI SNC

Di Pucci Giorgio - Alberto & Vitali M. Teresa
Via Mazzini, 11
61037 Mondolfo - tel. 0721 957294

7. LA BOTTEGA DEL PANE

di Montoni Massimo
Via Piave, 4
61040 Fratte Rosa (PU) - tel. 0721 777383

8. IL PANETTIERE

Via Forno, 20
61040 Monteporzio (PU) - tel. 0721 956017

9. PANIFICIO ROSSINI VERINA

Via Oberdan, 57
61047 S.Lorenzo in Campo (PU) - tel.0721
776365

10. PANIFICIO F.LLI PERUZZINI

di Peruzzini Michele & C. Snc
Piazza Umberto I, 36
61047 San Lorenzo In Campo (PU) - tel.0721
774134

11. "IL PANE DEL NONNO"

Via Volpella
61039 San Costanzo (PU) - Tel. 0721.950220



LOGO UFFICIALE

Gli esercizi che esporranno partecipanti all'iniziativa esporranno questo logo alle proprie vetrine. Lo stesso simbolo verrà applicato, realizzato in carta alimentare, sul pane prodotto per questa occasione.

PA'NINO

L'iniziativa realizzata in collaborazione con la CNA di Marotta-Pesaro coinvolge diversi panifici e pasticcerie del comprensorio della Valcesano e prevede, tra il 7 gennaio e l'8 febbraio 2005, la realizzazione di pani e dolci tradizionali relativi al periodo della festa (tra cui il pane di Sant'Antonio). I prodotti potranno essere acquistati presso gli esercizi aderenti e saranno identificati da un marchio specifico che contraddistingue il pane e i dolci proposti.

Un'apposita Commissione premierà in seduta pubblica il pane più "originale" ed il dolce più "tradizionale", durante l'appuntamento del 22 gennaio 2005 presso il Teatro Comunale di San Lorenzo in Campo, in occasione della tavola rotonda "I pani rituali della tradizione marchigiana".

REGOLAMENTO

Possono partecipare al concorso le imprese invitate la cui attività sia finalizzata alla produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti di panetteria e pasticceria. Le imprese dovranno essere iscritte al Registro delle Imprese della Camera di Commercio, industria, agricoltura e artigianato della Provincia di Pesaro e Urbino.

Le imprese che intendono partecipare all'iniziativa dovranno comunicare la loro adesione entro e non oltre il 5 gennaio 2005 a mezzo fax al numero 0721 805099. A tutte le panetterie e pasticcerie aderenti verrà distribuito il logo dell'iniziativa (realizzato su ostia stampata) da apporre sul pane e sui dolci proposti nel periodo 7 gennaio - 8 febbraio 2005.

Le imprese che intendono partecipare dovranno far recapitare le loro proposte entro e non oltre il 13 gennaio 2005 presso una delle sedi CNA indicate: San Lorenzo in Campo - Via Rossini, 10 cap 61047 Marotta - Via Calabria, 35 cap 61035

Saranno accettate:

- massimo due proposte di pane sul tema della festa (con formati a scelta)
- massimo due proposte di dolci sul tema della festa (con formati a scelta)

corredate da:

- campioni di assaggio e degustazione (due per ogni prodotto presentato)
- l'indicazione di tutti gli ingredienti utilizzati.

Le proposte verranno espone durante la festa del 15 e 16 gennaio 2005 a Sant'Andera di Suasa con riportate le indicazioni e indirizzo del panificio o pasticceria che ha realizzato la proposta.

Nella giornata del 15 gennaio 2005 un'apposita Commissione, selezionerà tutte le proposte pervenute. Le proposte scelte, a giudizio insindacabile della Commissione, verranno premiate in seduta pubblica il 22 gennaio 2005 presso il Teatro Comunale di San Lorenzo in Campo.

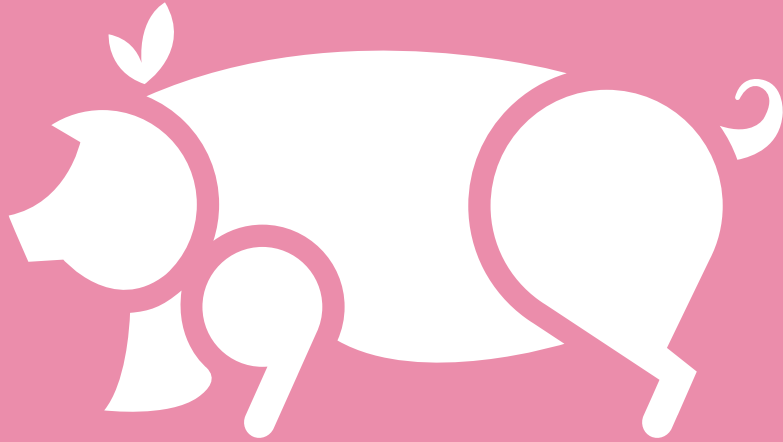
Le proposte saranno valutate in base ai seguenti criteri:

- COERENZA CON LE RICETTE TRADIZIONALI
- ATTINENZA AL TEMA DELLA FESTA
- ASPETTO ESTETICO/FORMA
- SAPORE
- CREATIVITA'

Per informazioni contattare:
CNA PESARO Riccardo Battisti
Tel 0721 426128 - 348 1539124

Si precisa che le proposte non verranno restituite e non è previsto alcun tipo di rimborso per le spese sostenute per ingredienti, preparazione, cottura o consegna. L'adesione all'iniziativa non vincola in nessun modo il comitato organizzatore e l'impresa che aderisce all'iniziativa.





IL NINO IN MULTIPROPRIETÀ

Il progetto dà la possibilità a tutti di sostenere un progetto di reintroduzione nel territorio provinciale di razze suine capaci di vivere secondo il metodo di allevamento semibrado e di poter consumare prodotti naturali controllati e di alta qualità. Come occorre procedere? Basta sottoscrivere una o più quote per l'acquisto di carne e di salumi da ricevere a partire dall'inizio del 2006.

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

- Azienda Agricola Maisano Paolo - Pergola
- Ca' Bianchina di Minnetti Luigia - Urbino

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.

La sottoscrizione permetterà di :

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

La sottoscrizione di ciascuna quota dà diritto a ricevere:

Fresco

kg 2 di salsicce
kg 1/2 di costarelle

Stagionato

nr. 2 salami (del peso medio di circa 1,5 kg)
nr. 1/2 di lonza (del peso medio di circa 1,5 kg)

Grasso

kg 2 di lardo
kg 1 di strutto

Altro

kg 1/2 di cotiche

Il costo di ciascuna quota è di Euro 90,00

Chi sottoscriverà la quota avrà diritto a :

1. Ritirare immediatamente dopo la macellazione la quantità di carne fresca e grasso corrispondente alla propria quota (gennaio 2006)
2. Ritirare a tempo debito la quantità di insaccati corrispondente alla quota acquistata in quanto l'organizzazione provvederà non solo alla macellazione ma anche a tutti gli adempimenti indispensabili alla migliore stagionatura dei salumi, la quale è assolutamente sconsigliata in un comune appartamento.
3. Fare visita al maiale durante il periodo di allevamento e costatare di persona le condizioni di allevamento.

Per ulteriori informazioni inviaci una mail al seguente indirizzo info@festadelnino.org

I PRODOTTI CONSIGLIATI DAL NINO

Una vera e propria vetrina di prodotti scelti dagli organizzatori della Festa che hanno preliminarmente selezionato alcuni produttori del territorio sulla base della qualità offerta. Alcuni di questi artigiani / artisti dell'enogastronomia saranno presenti con le loro produzioni durante la Festa a Sant'Andrea di Suasa dando ai visitatori, l'opportunità di vedere, conoscere e acquistare il meglio di quanto sanno realizzare.

I PRODOTTI DEL NINO 2005

VINO ROSSO BIOLOGICO

Az. Agr. Elio Savelli di S.Andrea di Suasa
Mondavio (PU) Tel. 335 446561

FARRO

Az. Monterosso
San Lorenzo in Campo (PU) Tel.0721 776511

SAPA

Az. Agr. Pietraviva
Pesaro Tel.0721 405100

MIELE

Paola Fabbri
Mondavio (PU) Tel. 0721 979977

FORMAGGI

Fattoria della Ripa
Orciano di Pesaro (PU) Tel. 0721 977605

CARNI BOVINE, SUINE, EQUINE ED OVINE

Az. Agr. Costantini
Cagli (PU) Tel. 339 6069260

FRUTTA DISIDRATATA, LEGUMI, MIELE

Az. Agr. Pierfederici Tommaso
S.Ippolito (PU) Tel. 0721 728646

IL MAIALE DI COCCIO

Terrecotte e Ceramiche Giacomo Bonifazi
Fratterosa-PU - Tel. 0721 777377

CARNI BOVINE E SUINE - SALUMI STAGIONATI

NINO' di Saltarelli Giancarlo
Urbano (PU) Tel. 0722 319458



IL NINO A SCUOLA

Il progetto, al suo secondo anno, consiste in un corso di educazione alimentare sviluppato e realizzato in collaborazione con il Centro Educazione Ambientale (CEA) della Provincia di Pesaro e Urbino.

Durante le lezioni verrà riservata una particolare attenzione ai prodotti tradizionali della Regione Marche e quest'anno uno specifico approfondimento sull'alimento pane.

Hanno aderito al progetto gli insegnanti di cinque classi delle scuole elementari di

San Costanzo	classi V A e V B
San Michele al Fiume	classe V
Pergola	classe V A e V B
Mondavio	classe IV

Gli alunni delle classi coinvolte nel progetto saranno invitate a partecipare alla Festa nelle date del 16 gennaio a Sant'Andrea di Suasa e il 22 gennaio a San Lorenzo in Campo nelle quali verrà riservato loro un apposito spazio gioco.



IL NINO IN PADELLA

L'iniziativa è stata realizzata in collaborazione con Alluflon spa e ha visto la produzione di una serie speciale di padelle personalizzate con il marchio della Festa del Nino impresso sul fondo.

Le padelle, utilizzate per servire a tavola durante la festa le prelibate pietanze del Nino, potranno essere acquistate a condizioni molto vantaggiose. Per questa edizione verranno proposte in appositi scatole regalo realizzate con la collaborazione di Box Marche e Isma Color.



A SPASSO PER LE TERRE DEL NINO

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

Informazioni e prenotazioni:

Altamarca Turismo
Tel. 0721 736733 - 0721 778434
Fax 0721 778818
altamarcatourismo@virgilio.it

01

Itinerario: Pesaro/Fano/Piagge/Orciano/
Sant'Andrea di Suasa/Fratte Rosa

Programma del 14/15/16 gennaio 2005
2 notti / 3 giorni

1° GIORNO: VENERDI 14 GENNAIO PESARO/FANO

Ore 18.30 Pesaro: incontro dei partecipanti presso l'Enoteca Comunale Rossini per la conferenza a tema, "Porco schifoso", della manifestazione "La Festa del Nino".

Seguirà degustazione e aperitivo a cura di Enoteca Rossini - 0.75

Partenza per Fano; cena e pernottamento presso l'Hotel Corallo ***

2° GIORNO: SABATO 15 GENNAIO FANO/PIAGGE/ORCIANO/S.ANDREA DI SUASA/FRATTE ROSA

Ore 09.00 Fano: incontro dei partecipanti con la guida presso l'Arco di Augusto. Visita guidata del centro storico.

Ore 12.00 Piagge: visita con degustazione guidata dell'azienda vinicola "Guerrieri".

Ore 14.00 Orciano: pranzo al ristorante "Il Castagno"

Ore 17.00 Sant'Andrea di Suasa: conferenza "Dal Nino al Cotechino" presso la "Sala Capocollo" Seguirà cena con intrattenimento al termine si raggiunge Fratte Rosa: pernottamento presso l'Albergo "Locanda della Ravignana"

3° GIORNO: DOMENICA 16 GENNAIO FRATTE ROSA/S. ANDREA DI SUASA

Ore 09.00 Fratte Rosa: incontro con la guida all'ingresso del museo delle "Terrecotte"; visita guidata. Visita di una bottega artigiana.

Ore 12.30. S. Andrea di Suasa per la Festa del Nino da pranzo a cena con conferenza e degustazione pomeridiana "Da S.Andrea a S. Antonio"

Quota individuale di partecipazione in sistemazione doppia euro 180,00
Supplemento singola euro 20,00
Bambini da 0 a 11 anni, sconto del 20%

LA QUOTA COMPRENDE: 1 pernottamento con 1° colazione Hotel ***; 1 pernottamento con 1° colazione in Albergo**; pasti nei ristoranti sopra citati; degustazioni menzionate; bevande ai pasti; servizio guida; ingresso alle strutture citate nel programma. La quota non comprende: trasporti, trasferimenti di alcun genere e quanto non indicato nella quota comprende.

02

Itinerario: Fossombrone/Sant'Ippolito/ Mondavio/
Barchi/ S. Lorenzo in Campo/Fratte Rosa
Programma del 21-22-23 gennaio 2005
2 notti / 3 giorni

1° GIORNO: VENERDI 21 GENNAIO FOSSOMBRONE/ SANTO' IPPOLITO/MONDAVIO

Ore 09.00 Fossombrone: incontro dei partecipanti con la guida presso la Quadreria Cesarini. Visita guidata della Quadreria, Chiesa San Filippo- Parco Archeologico "Forum Sempronii"

Ore 12.30 Sant'Ippolito: pranzo al ristorante "Cascina delle Rose".

Ore 15.30 Sant'Ippolito: visita guidata del centro storico e di un laboratorio degli scalpellini.

Ore 20.00 Mondavio: cena presso il ristorante "La Palomba". Pernottamento presso l'Albergo La Palomba***

2° GIORNO: SABATO 22 GENNAIO MONDAVIO/BARCHI/SAN LORENZO IN CAMPO

Ore 09.00 Mondavio: incontro con la guida all'ingresso della Rocca per la visita guidata.

Ore 12.00 Partenza per Barchi: degustazione guidata-pranzo presso l'azienda vinicola "Fiorini"
 Ore 15.00 San Lorenzo in Campo: incontro con la guida presso l'ingresso del "Museo delle Terre Marchigiane"; visita guidata.
 Ore 18.00 Tavola rotonda "I pani rituali della tradizione marchigiana" presso il Teatro Comunale di S. Lorenzo in Campo. Seguirà degustazione a cura dell'Hotel Giardino
 Ore 20,30 Cena presso il ristorante "La Luna nel Pozzo" di San Vito sul Cesano di S. Lorenzo in Campo.
 Pernottamento presso l'Hotel Giardino***

3° GIORNO: DOMENICA 23 GENNAIO FRATTE ROSA

Ore 09.00 Fratte Rosa: incontro con la guida presso l'ingresso del Museo delle Terrecotte. Seguirà la visita di un laboratorio artigiano.
 Ore 11.30 Conferenza "Il Santo del maiale", presso il Convento di Santa Vittoria di Fratte Rosa.
 Degustazione guidata e pranzo presso il ristorante "La Graticola" di Fratte Rosa.

Quota individuale di partecipazione in sistemazione doppia euro 200,00
 Supplemento singola euro 15,00
 Bambini da 0 a 11 anni, sconto del 20%

LA QUOTA COMPRENDE: 1 pernottamento con 1° colazione in Albergo***; 1 pernottamento con 1° colazione in Albergo***; pasti nei ristoranti sopra citati; degustazioni menzionate; bevande ai pasti; servizio guida; ingresso alle strutture citate nel programma;
 La quota non comprende: trasporti, trasferimenti di alcun genere e quanto non indicato nella quota comprende.

03

Itinerario: Frontone/Fonte Avellana/Pergola/
 S. Lorenzo in Campo/Orciano/Mondavio/Saltara
 Programma del 28/29/30 gennaio 2005
 2 notti / 3 giorni

1° GIORNO: VENERDI 28 GENNAIO FRONTONE/FONTE AVELLANA/PERGOLA

Ore 09.00 Frontone: incontro con la guida all'ingresso del Castello. Visita della Rocca.
 Ore 13.00 Pranzo presso il Ristorante "Taverna della

Rocca".
 Ore 15.30 Fonte Avellana: visita guidata dell'Eremo.
 Ore 19.00 Pergola: degustazione guidata dei vini locali presso l'Azienda vinicola "Villi Ligi".
 Ore 21.00 Cena e pernottamento presso l'agriturismo "Gli ippocastani" di Pergola

2° GIORNO: SABATO 29 GENNAIO PERGOLA/S. LORENZO IN CAMPO/ORCIANO/MONDAVIO

Ore 9.00 Pergola: incontro con la guida all'ingresso del Museo "Bronzi Dorati"; visita guidata del museo e del centro storico.
 Ore 13.00 S. Lorenzo in Campo: pranzo alla farroteca "Monterosso"
 Ore 15.30 Incontro con la guida all'ingresso principale dell' Abbazia. Visita della Chiesa e del centro storico.
 Ore 17.00 Orciano: visita della cittadina e della Chiesa Santa Maria Novella.
 Ore 20.00 Mondavio, cena con spettacolo "Scherzo di un matrimonio" presso il ristorante "La Palomba"
 Pernottamento presso l' albergo "La Palomba***"

3° GIORNO: DOMENICA 30 GENNAIO -SALTARA

Ore 9.00. Saltara: incontro con la guida all'ingresso del Museo-Planetario "La Villa del Bali"
 Visita guidata del Museo e del Planetario
 Ore 11.30. Conferenza "L'immaginario del porco a convito: pranzo di suggestioni suine, tra lettere ed arti, tra ricette nobili e pasti plebei", degustazione guidata presso il ristorante ,attiguo al museo, "Da Adriano al Bali".

Quota individuale di partecipazione in sistemazione doppia euro 215,00
 Supplemento singola euro 30,00
 Bambini da 0 a 11 anni, conto del 20%

LA QUOTA COMPRENDE: 1 pernottamento con 1° colazione in Agriturismo ; 1 pernottamento con 1° colazione in Albergo***; pasti nei ristoranti sopra citati; degustazioni menzionate; bevande ai pasti; servizio guida; ingresso alle strutture citate nel programma;
 La quota non comprende: trasporti e trasferimenti di alcun genere e quanto non indicato nella quota comprende.

L'iniziativa è stata realizzata grazie alla collaborazione di :

Regione Marche- Assessorato all'Agricoltura
 Macramè Agenzia di comunicazione
 Slow Food - Condotta di Cagli
 Istituto Valorizzazione Salumi Italiani - Rozzano (MI)
 Istituto Alberghiero "Santa Marta" – Pesaro
 Enohobby Club – Pesaro
 Az. Agricola Bossi Gianfranco
 CIA- Pesaro
 Enoteca Comunale Rossini – Pesaro
 Enoteca 0.75 - Pesaro
 Sistema Turistico Locale "Marca Bella"
 Centro per il turismo montano - Call Center di Pergola
 Centro Educazione Ambientale della Provincia di Pesaro e Urbino – Pesaro
 Istituti Comprensivi di Pergola, Mondavio, Mondolfo

Ringraziamenti:

I ristoratori aderenti al progetto " I ristoranti del Nino"
 I panettieri e pasticceri aderenti al progetto "Pa'Nino"
 I produttori aderenti al progetto "I prodotti consigliati dal Nino"
 Gli artigiani aderenti al progetto "Il Nino di cocchio"
 Le Amministrazioni Comunali coinvolte,
 Le ProLoco di Mondavio e San Lorenzo in Campo
 Tutti i cittadini di Sant'Andrea di Suasa
 Il Nino

RONDINA
AUTO

Artin ferro
 vedi Logo
 di Burattini & Cavallini Snc
 Cancelli - Ringhiere -
 Grondaie - Portoni
 Via S.Maria della valle
 61034 Fossombrone (PU)
 Tel. 0721.740839

IL CHIOSCO
DEL FURIBONDO

METALGRAF



Impresa Edile
 SERFILIPPI RENZO
 Via Pianaccio, 18
 61040 Mondavio (PU)
 Tel. 0721.979716
 Appartamenti in S.Andrea di
 Suasa

VETROLEGNO



Impresa Edile
 di Di Cecco Pietro & Stefano
 Snc
 Via Pianaccio, 58
 61040 Mondavio (PU)

BAMBU' SUASA
 Fantasie d'oriente - Mobili
 in bambù
 Via Serre, 13/A
 S.Andrea di Suasa
 Tel/Fax 0721.97586

BANCA SUASA
CREDITO COOPERATIVO

Allufion

CNA Confederazione Nazionale
dell'Artigianato e della Piccola
e Media Impresa

ARRIBATOUR
AUTONOLEGGIO - TEL. 0721979624



CORTE MARCHIGIANA
Satemi d'ecceellenza



DELLA ROVERE SRL

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

METALLI VALCESANO
CASA FONDAZIONE - 1985
REGOLAMENTO - 1988 - PAG. 12/20



Come arrivare a Sant'Andrea di Suasa
Per raggiungere il paese...

Ufficio stampa
Maria Elena Arcangeletti 340.2574260

Info e prenotazioni
Senzatempo - Fano (Pu)
Tel/fax 0721 805099
info@senzatempo.it

www.festadelnino.org