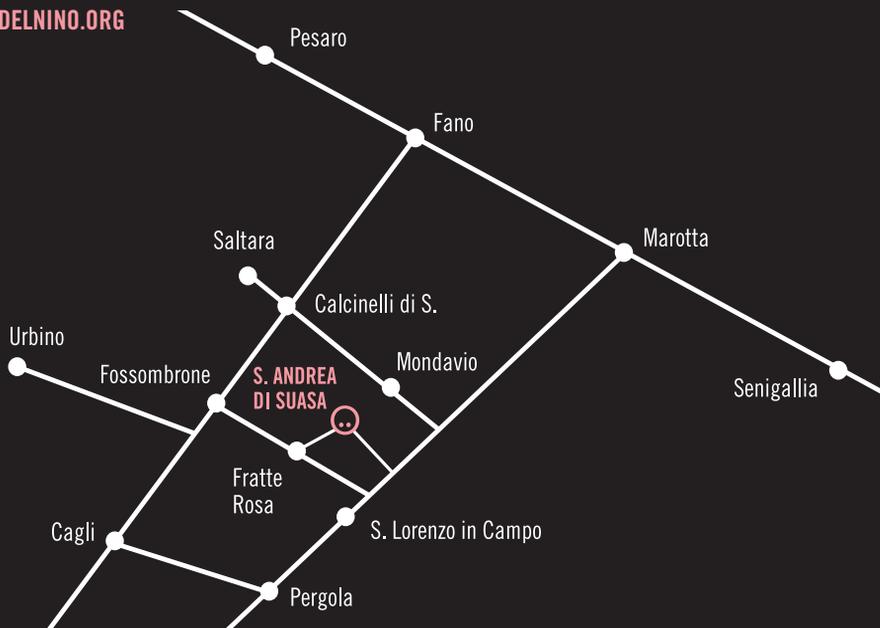


COME ARRIVARE A SANT'ANDREA DI SUASA

WWW.FESTADELNINO.ORG



BAMBU' SUASA

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



**Ditta
ADRIANI ANGELO**

Lavorazione in Ferro in Genere



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

METALGRAF Sas

di Droghini Claudia & C.
MONDAVIO (PU)

Macelleria
Specialità Carne di Cavallo
Bollicoltura - Salsametta **Trati**
Cani Locali Controllati

Impresa Edile di Di Cecco Pietro & Stefano Snc

Via Pianaccio, 58

**Artin
ferro**
di BURATTINI & CAVALLINI SNC

SPALLACCI PIANTE

Produzione Frutti, Viti, Ulivi e Ornamentali
Progettazione e Realizzazione Giardini

VIVAC: Tel. 0721.734257 - Loc. Pianaccio - MONDAVIO (PU)
ARTAC: Tel. e Fax 071.946.106 - CASTELFIDONE di SUASA (PU)



DELLA ROVERE s.n.c.
Piazza Della Rovere 1,2,3 - 61040 Mondavio (PU)
Tel. e Fax 071.977597 - email: dellerovere@comuni.net
INNOBRO e DETTAGLIO
DOMENICA e FESTIVI APERTI

VETROLEGNO di PRINCIPI S.

Montaggio vetri-Restauro infissi
S. Michele al Fiume
Tel. e Fax 0721.979114

ASSIFANO
di Savelli & C. s.a.s.
TUTTI I RAMI ASSICURATIVI

MILANO LP
ASSICURAZIONI I.P.A.
Divisione La Previdente

SCM infissi

ARRIBATOU_{UR}



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

**CORTE
MARCHIGIANA**
Sistemi d'arredazione

FESTA DEL NINO 2007

CALENDARIO APPUNTAMENTI*

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

*il programma potrà subire variazioni

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 - 333 3425272

info@festadelnino.org

WWW.FESTADELNINO.ORG



IO NINO

territorio di cultura.

12, 13 E 14 GENNAIO 2007 LA FESTA DEL NINO SANT'ANDREA DI SUASA (PU)

il gusto di essere Nino



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”. E' il sapore a determinare il gusto, le sue infinite sfaccettature, 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 perché ha aggiunto, con il lardo salato e gli altri salumi, il condimento, il “companionico” 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 “tacconi”, 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 Picchiarrelli

Fondatore ed ideologo de “La Festa del Nino”

Unione Europea

Regione Marche

Provincia di Pesaro e Urbino

Assessorato all'Agricoltura

Provincia di Ancona

Assessorato al Turismo

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

PROGRAMMA

VENERDI' 12 GENNAIO

12
VENERDI'

Ore 18 PALATURISMO NEL SEGNO DI VERONELLI: I NARRATORI DI CIBI E TERRE

Una serata per ricordare ed omaggiare i grandi divulgatori ed affabulatori delle arti e tradizioni delle varie culture enogastronomiche nazionali. La serata sarà idealmente dedicata alla figura di Luigi Veronelli, appassionato cantore di vini e cucine antiche, nonché editore raffinato, delineando però anche i ritratti di due marchigiani illustri, l'amatissima e compianta Ave Ninchi, ed il vitale e tuttora ispirato cantore della poesia del Montefeltro, Tonino Guerra. Il giusto tributo all'impegno di queste figure consentirà anche serene ma obiettive riflessioni sulla cultura della promozione enogastronomica attuale. Perché ricordare non sia solo nostalgia ma anche una traccia da ripercorrere costruttivamente oggi. Con la partecipazione di Gian Arturo Rota, direttore della Veronelli Editore.

Moderatore **Tommaso Lucchetti**

Curatore scientifico Festa del Nino 2007

Ore 20 PALANINO LA CUCINA DIALETTALE CENA PROPOSTA DAL RISTORATORE ROLANDO RAMOSCELLI

Cena servita su prenotazione, posti limitati prenotazione obbligatoria tel. 333 3425272

A seguire intrattenimento musicale a cura del gruppo BURRO E SALVIA.

Originale quintetto che recupera le più belle canzoni italiane del periodo tra gli anni '20 e '50 riproponendole con buon gusto e gradevoli arrangiamenti musicali. Una grande tradizione che rinasce grazie ad una bella voce tenorile impregiata da una giusta dose di swing. I concerti del Gruppo Musicale **Burro e Salvia** coinvolgono e scatenano ricordi, grazie all'allegria e alla capacità di far partecipare il pubblico.

ZUPPA DI CECI, SCAROLE E MAIALE



Ingredienti (8 persone):

400 g di ceci, 3 litri d'acqua, 400 g di costine di maiale, 300 g di scarole, 3 bicchieri di passata di pomodoro, 100 g di sedano

Soffritto:

5 cucchiaini d'olio, 100 g di carote, 1 mazzetto di prezzemolo, 160 g di magro di maiale tagliato a dadini, 40 g di pancetta tagliata a dadini, aglio e cipolla, sale e pepe

Preparazione:

Tenete a bagno i ceci con acqua fredda per 24 ore. In una pentola ponete l'acqua salata e i ceci scolati e portate ad ebollizione. Tagliate a pezzi le costine di maiale, la scarola e il sedano. Quando l'acqua sarà bollente, versate nella pentola la passata di pomodoro, le costine, il sedano e la scarola e fate cuocere per mezz'ora. Nel frattempo, sbucciate la cipolla e l'aglio, mondate il prezzemolo, la carota e lavateli, poi tritate tutto assieme al magro di maiale e alla pancetta. Ponete il trito a soffriggere con l'olio in una padella. Aggiungete il contenuto della padella nella pentola e lasciate cuocere, a fuoco bassissimo e a recipiente coperto, per circa due ore. Passato questo tempo, pepate e servite in tavola, accompagnando con fette di pane tostato e pecorino grattugiato.

PROGRAMMA

SABATO 13 GENNAIO

13
SABATO

ore 17 PALATURISMO

Presentazione

DECALOGO DELL'ACCOGLIENZA TURISTICA



ALTAMARCA TURISMO

La qualità dell'accoglienza identifica la qualità complessiva dell'offerta di un territorio. Rappresenta la capacità di cogliere e recepire positivamente la domanda di una clientela sempre più frammentata, disomogenea ed esigente. Il decalogo, primo passo verso la costruzione di un marchio d'area territoriale, sottolinea l'importanza dell'accoglienza proponendo indicazioni volte a mettere a proprio agio il turista, a fargli vivere più compiutamente l'esperienza di viaggio e di conoscenza del territorio.

Massimo Ciabocchi

Presidente Altamarca Turismo

Il DECALOGO DELLA QUALITÀ si rivolge agli operatori della ristorazione, del ricettivo e del commercio di prodotti agroalimentari ed artigianali individuando, per ciascuno di essi, i requisiti principali per migliorare la qualità del servizio e la professionalità nell'accoglienza.

Laura Celentano

Consulente tecnico nel marketing territoriale

Durante la presentazione interverranno sul tema amministratori, docenti ed esperti dell'accoglienza turistica e della promozione territoriale.

Tutte le informazioni sul sito

www.altamarcaturismo.it

ore 20 PALANINO

Cena a menù fisso

Insalata di Coppa di Testa con finocchi freschi ed arance

Zuppa di ceci, scarola e costarelle di maiale

Spezzatino di maiale con verze, uvetta e castagne

ore 20 CENTRO STORICO

Norcini al lavoro: la preparazione della pista

Cena a menù fisso

Il caldaro della Coppa di Testa in piazza

Braciare di salsicce e goletta

Vin brulè e castagne

Intrattenimento musicale con i partecipanti allo stage di organetto **"Me la sono e me la canto"**

ore 21,30 PALATURISMO

Musiche selezionate dai migliori *Digei* della "Co'Voi Valley" a cura dell'Associazione "Il Paradosso del Barbieri"

Mostra mercato **"I prodotti consigliati dal Nino"**

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

PROGRAMMA

DOMENICA 14 GENNAIO SANT'ANTONIO ABATE

ore 09:30

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

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

SANT'ANTONIO ABATE



Tante leggende, che nell’ingenua tenerezza ricordano le fiabe popolari, raccontano della nascita di una fedele e salda amicizia tra Sant’Antonio ed il maiale. Ma nel tempo questa speciale protezione è stata estesa a tutto il bestiame familiare alle case coloniche. Durante la festività del 17 gennaio sfilavano pertanto per la benedizione non solo i porcelli, ma anche i bovini, con le corna infiorate ed i campanacci da parata, ed il pollame ornato da nastri multicolori e sorretto in braccio dalle ragazze. Intanto nelle stalle si era provveduto a spolverare e omaggiare il santino o la stampa raffigurante l’antico monaco, ricordato nei molti proverbi marchigiani anche perché con la sua data avrebbe recato il freddo vero e la coltre bianca sul paesaggio: “Sant’Antonio dalla barba bianca della neve ne porta tanta”. Iniziavano mesi di gelo e malanni, ma sbocconcellare i panini benedetti del santo avrebbe di certo aiutato a reggere sani fino alla primavera.

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 Cagliari.

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 Barbiero Conferenza con proiezioni a cura di Tommaso Lucchetti

organizzazione

ASSOCIAZIONE PROSUASA - Sant'Andrea di Suasa (PU)

in collaborazione

