

COME ARRIVARE A SANT'ANDREA DI SUASA

WWW.FESTADELNINO.ORG



ARTINFISSI SNC
di PATREGNANI EMANUELE & C.
SERRAMENTI IN ALLUMINIO

ARRIBATOU_R


MACELLERIA BF
di Frati Patrizio
San Michele al F. (PU)

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

RONDINA
auto
FIAT
MONDAVIO - FANO

Alluflon
S P A

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

Castel Suasa
Indicazione Geografica Tipica Marche
vino rosso

METALGRAF Sas
di Droghini Claudia & C.
MONDAVIO (PU)

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


Ditta
ADRIANI ANGELO
Lavorazione in Ferro in Genere

SPALLACCI
PIANTE
Produzione Frutti, Viti, Ulivi e Ornamentali
Progettazione e Realizzazione Giardini
VIVAILO Tel. 0721.792337 - Loc. Pianaccio - MONDAVIO (PU)
ASPIRE - Tel. e fax 071.966.056 - CASTELSUASA (PU)

IO NINO 2009

Io Nino è un'idea di marchio d'area culturale, un progetto nato con l'intento di conoscere, preservare e promuovere alcuni aspetti distintivi di un'area geografica non delimitata da confini politici ma da abitudini, tradizioni e prodotti.

Io Nino sollecita la ricerca e il rapporto con la propria storia ed il proprio territorio; Io Nino è soprattutto stimolo per un nuovo dialogo tra ciò che rappresenta la tradizione nella vita di tutti i giorni e la necessità di innovarsi nei linguaggi, negli oggetti e nella stessa identità.

Io Nino si evolve scovando luoghi e persone, producendo momenti di documentazione storica e nuova produzione culturale.

WWW.IONINO.IT

BANCA SUASA
CREDITO COOPERATIVO



Confederazione Nazionale
dell'Artigianato e della Piccola
e Media Impresa

METALLI VALCESANO
s.r.l.

DEMOLIZIONI INDUSTRIALI
RECUPERO METALLI

NOLEGGIO PRESSE
CESOIE - PINZE CESOIE

**Artin
ferro**

di BURATTINI & CAVALLINI snc

BELLAGAMBA CARLO & C.

Assistenza - Vendita - Noleggio
Impianti audio - Video - Luce
Sant'Andrea di Suasa - MONDAVIO (PU)

FG
GIARDINO
HOTEL • RISTORANTE



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



tecnostampa s.r.l.
azienda grafica

OSTRA VETERE / An
Via S. Giovanni, 11a

Tel. 071964030 f.a.
Fax 071965935

info@tecnostampasrl.com
www.tecnostampasrl.com

Informazioni e prenotazioni

Due milamusei

Tel/Fax +39 0721 830699 - 333 3425272

info@festadelnino.org

Organizzazione

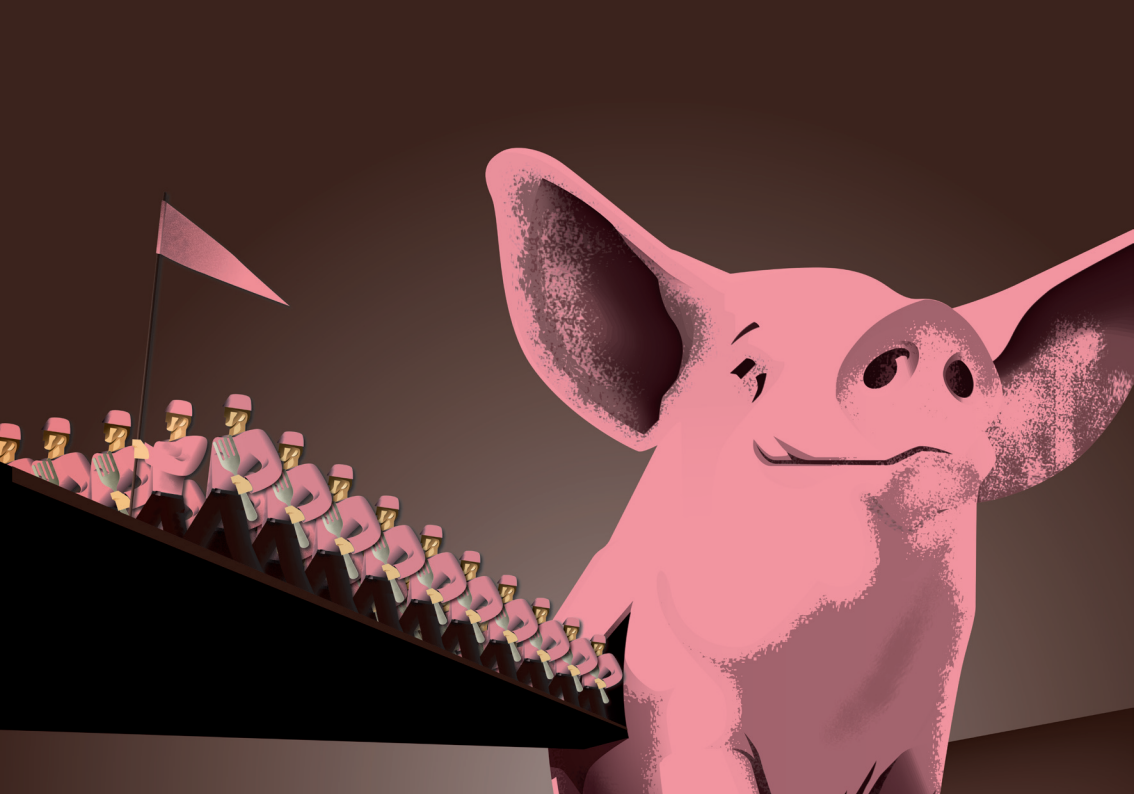
Associazione Pro Suasa - S. Andrea di Suasa

WWW.FESTADELNINO.ORG



territorio di cultura.

IO NINO



WWW.IONINO.IT

MAIALE DI TROIA

LA FESTA DEL NINO
16-17-18 GENNAIO 2009 - SANT'ANDREA DI SUASA (PU)



IO NINO

L'archeologia nel piatto

Si impara prima a mangiare e poi a parlare. Si può stare per lunghi periodi senza parlare, fare, vedere, leggere e scrivere ma non altrettanto senza mangiare e bere. Altresì, mangiando e bevendo non si ci nutre semplicemente ma pur non volendo “si impara”, assimilando quel tanto o tantissimo di cultura compresa negli alimenti che non sono mai soltanto un neutro e indifferente rifornimento di energia. L'universo del cibo non va ricondotto, pertanto, ad una generica quanto impropria “cultura materiale” da contrapporre ad una virtuale “cultura spirituale”, ma più semplicemente al verbo colere, curare, da cui si dipartono in unità coerente di significato le parole cultura, cultura e culto.

Infatti, come la lingua, la letteratura e l'arte, così anche l'alimentazione è specchio fedele della storia e della ricchezza del nostro Paese e parte integrante del suo straordinario patrimonio di beni culturali. Molti alimenti sono testimoni evidenti di riti antichi. Alcuni esempi: l'olio, il pane e il vino, ovvero il nome, il corpo e il sangue di Cristo hanno il loro fondamento e riscontro nel paesaggio agrario, dominato da viti, messi e ulivi, dell'Impero Romano e prima ancora in quello di Ulisse. Il nostro paesaggio anche oggi è segnato da queste tre essenze, già sacre a Bacco, Cerere e Minerva e dalle querce care a Giove e al “Nino”. La stessa “adorazione” di Dio o degli dei deriva dall'ador, l'altro nome del farro, il cereale antichissimo, con la cui farina mista a sale era confezionata la salsa mola usata per conspargere le vittime sacrificali e perciò dette “immolate”.

Parimenti, i nostri “crescione”, “crescia” e “crescenza” hanno la stessa radice di “crescere” e della dea Cerere. Anche il “pane quotidiano”, quello del Pater noster, è per eccellenza cibo del mondo civile perché frutto sofisticato del lavoro dei campi e, quindi, è cultura e non natura. Il “nostro”, però, è quello con quella forma

li consolidata in secoli d'uso in quell'angolo, magari piccolissimo, del nostro Paese dove siamo nati e cresciuti ed abbiamo imparato a parlare e a mangiare. Forma, composizione, presenza o assenza di sale, olio, strutto o latte al suo interno non sono frutto di gusti recenti ma, come le forme e le misure dei mattoni con cui per secoli sono state costruite le nostre case, sono stigmati identitarie che molto spesso hanno le loro radici nell'Italia preromana e romana. I dolci, i pani della festa, si sono conservati spesso intatti per millenni attraverso la ritualità calendaria del loro consumo. Sì che per misurare lo spessore storico e la qualità della civiltà di un paese non c'è migliore o più preciso termometro della ricchezza e varietà della propria alimentazione, autentica “cultura che nutre”.

Oggi troppo spesso “l'effetto rumore” dell'offerta globalizzata e nuove normative alimentari devastano il fragile equilibrio di un'identità raffinata in secoli di vita civile. Come le scialbature cancellano la storia dai vecchi muri delle case, così in quell'immenso museo a cielo aperto che è il territorio sempre meno sono i segni della memoria, mentre la sua gente è sempre più povera di identità.

Pertanto lo Nino 2009, con il progetto “Archeologia nel piatto”, non intende ricostruire “come mangiavano i Marchigiani all'epoca di Cesare” ma al contrario cercare di individuare e conoscere i tanti “dinosauri nell'orto” che la tradizione ci ha trasmesso con il variegato consumo alimentare, in modo da conservare con consapevolezza il millenario patrimonio di culture, culture e culti compreso nel “nostro pane quotidiano”.

Ivo Picchiarelli

Fondatore ed ideologo de “La Festa del Nino”

PROGRAMMA

VENERDI' 16 GENNAIO

S.Marcello P.

16

VENERDI'

Ore 20 PALANINO CENA DEI PRONIPOTI DI TROIA

PROPOSTA DAL RISTORANTE HOTEL GIARDINO DI SAN LORENZO IN CAMPO

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **30,00 euro** (bevande incluse)

Menù proposto, rielaborato e commentato dallo chef Massimo Biagioli:

Cotechino con zabaione di sapa su purea di patate

Zuppa di cicerchia con ceci

Pappardelle di farro al sugo di nino e risina

Spalla di maiale tenera in crosta con verze strascinate

Zuppa inglese delle feste

Squaglio di cioccolato con biscottini

Durante e a seguire intrattenimento musicale

"Era un Omaggio"

Un viaggio musicale-letterario attraverso il mediterraneo e il vecchio continente, proponendo autori e melodie capaci di ritrarlo nello stile, nelle lingue e dialetti, nelle atmosfere. Una rivisitazione nata dal desiderio di percorrere quel filo che unisce popoli e culture.

Elisa Ridolfi: voce

Riccardo Bertozzini: chitarra classica

Matteo Pantaleoni: percussioni

Presentazione

Questo menù racchiude alcuni segni degli ultimi trenta secoli della storia d'Italia. Infatti, il bisnonno Enea si fermò sulle sponde del Tevere perché vide una **scrofa** con trenta porcellini e gli sembrò un bel segno della fertilità del luogo ma si sentì veramente arrivato alla fine del viaggio da Troia quando, al termine di una cacciata, si mangiò per fame le "cresce" di **farro** che aveva portato con sé. Il nonno Catone il Censore, che era della gente **Porcia** e aveva combattuto Asdrubale sul Metauro, elogiava le **verze** e consigliava di conservare le mele granate sotto **sapa**. Cicerone si chiamava così perché aveva un **cecio** sul naso mentre a Mecenate piaceva l'etrusca **risina**. San Francesco amava i "mostaccioli" ovvero i **biscottini** e conosceva l'alchermes che è andato poi a colorare la **zuppa inglese**. Gli zii d'America hanno reso possibile la conoscenza di **patate** e **cioccolato**. Ebbene, noi che siamo pronipoti di Enea, nipoti di Catone e di Colombo, figli di San Francesco, protettore d'Italia, in questa cena cerchiamo di onorare tutti i nostri antenati anche e soprattutto quelli che, anonimi, ci hanno trasmesso questo alfabeto della nostra identità.

Perché PORCA MAIALA TROIA?

La porca era la vittima per eccellenza dedicata alla dea Cerere altrimenti detta Maja o, in Grecia, Demetra ovvero la Dea Madre. Era, altresì, dedicata e offerta a Tellus, la Terra, affinché proteggesse e nutrisse le sementi. Così a Cerere-Maia nel mese a lei dedicato, Maggio (il mese del diventar Maggiore) veniva offerta la porca praecidanea (ovvero di prima del taglio delle messi) detta maiala, perché dedicata alla dea Maia. Inoltre, il modo per eccellenza dell'offerta in maggio della porca alla dea alla quale era dedicata era quella di cuocerla, appunto, "in porchetta" (non a caso, infatti, la porchetta è femminile essendo la porca, e non il porco, l'offerta alla dea) ovvero more troiano. Infatti, cotta tutta intera, così come il cavallo di Troia era riempito di Greci, similmente la porca maiala, cotta in porchetta, era piena di fegatelli ai quali i Romani aggiungevano anche tordi, uova sode ecc. Così la porca maiala acquistava un altro attributo, quello di troiana che a sua volta si è sostantivato in troia. Pertanto la porca maiala troia è la sintesi dei sinonimi della scrofa dedicata alla dea della crescita che è nutrice e della quale con la sua fertilità la scrofa era immagine simbolica oltre che vittima.



PROGRAMMA

SABATO 17 GENNAIO

S. Antonio Abate

17
SABATO

ore 17 **PALANINO**

“Maiale di Troia. Perché?”

Intervento di Ivo Picchiarelli, ideologo de La Festa del Nino, sul perché del “Maiale di Troia”.

A seguire **MANI IN PISTA**

Le giunte provinciali di Pesaro e Urbino e di Ancona si confronteranno, con l'aiuto di esperti norcini, in una dimostrazione pratica sulla lavorazione del maiale, mostrando così la propria dimestichezza con le tradizioni. I politici si troveranno con “le mani in pista” e, tra il ludico e il goliardico, saranno accompagnati ed intervistati da un moderatore, che li condurrà a ritroso nel tempo tra gli usi e costumi delle proprie famiglie e delle proprie terre.

Modera: Gianpietro Volpi - Sindaco del Comune di Frontone

Giudici imparziali: i Mazzarini di Sant'Andrea di Suasa

ore 20 **IL NINO E' SERVITO**

Cena a menù fisso nelle sale del centro storico
(tensostrutture riscaldate)

COSTO: 16 euro (bevande escluse)

Zuppa di ceci con scarola e costarelle
Spezzatino stufato di maiale con uvetta e castagne
Insalata di finocchi freschi ed arance

Polenta al ragù ricco di costarelle
Variazione di maiale in spiedo
Verze con patate strascinate

Tacconi rossi al guanciale
Arrosto di maiale con salsa di prugne
Purè al formaggio di fossa

ore 20 **IL NINO DA STRADA**

Cibi caldi da consumare intorno al fuoco

Braciere rovente di salsicce e goletta, dolci fritti (castagnoli e frittelle), vin brulè, castagne arrosto.

ore 22 **MOTAZAPPA in concerto**

Presso il Salottino Buono del Nino.

Per tutta la serata focolari nelle piazze del centro storico per riscaldare ed allietare.

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.



PROGRAMMA

DOMENICA 18 GENNAIO

S.Prisca

18

DOMENICA

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 **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 **IL NINO DA STRADA**

Cibi caldi da consumare intorno al fuoco

Braciere rovente di salsicce e goletta, dolci fritti (castagnoli e frittelle), vin brulè, castagne arrosto.

Nel pomeriggio

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

Sottoscrizione anno 2010 quote

“Il Nino in Multiproprietà”

Spazio bambNini con attività didattica

IL CAVALLO DI-STRUTTO: il gusto e i sapori raccolti nei campi e nella storia

a cura di Sistema Museo.

**QUARTO RADUNO
DEI SUONATORI D'ORGANETTO**

ore 21 **CialtronTRIO in concerto**

Presso il Salottino Buono del Nino.

A chiusura della giornata

Accensione dei fuochi di Sant’Antonio.

Servizio bus navetta gratuito attivo per tutta la giornata - Ampie tensostrutture coperte e riscaldate

CRESCIA CACCINNANZI (la crescita del Nino)



Secondo la tradizione locale si preparava questa crescita per infornarla nel forno a legna prima dei filoni di pane allo scopo di accertarsi della giusta temperatura raggiunta dal forno stesso.

Ingredienti:

Impasto:

Farina di grano tipo 0, lardo, olio di semi, sale

Condimento:

Strutto, cipolla, rosmarino, sale, pepe

Preparazione:

Preparare l’impasto con gli ingredienti indicati fino ad ottenere una massa omogenea da cui ricavare delle piedine abbastanza spesse. Cospargere la superficie superiore con il condimento avendo l’accortezza di fare un bordo rialzato sull’esterno della circonferenza.

Infornare possibilmente in un forno a legna ad alta temperatura per qualche minuto.

SALOTTINO BUONO DEL NINO

SABATO 17 E DOMENICA 18 GENNAIO

17

SABATO

18

DOMENICA

ore 19 L'APERITIVO DEL PORCO FELICE

Per iniziare nel migliore dei modi la serata degustando ottimi vini e salumi tradizionali.

ore 22 MOTOZAPPA in concerto

I Motozappa nascono nel 1993, dalle ceneri dei "Caciocavallo e Mozzarella" gruppo demenziale fabrianese di fine anni ottanta, si definiscono come unici titolari del rock "agrodemenziale". Nelle loro canzoni affrontano con scanzonata ed irriverente ironia i problemi di incomprensioni tra i tre sessi, quelli delle campagne marchigiane, i problemi relativi agli sfoghi fisici dovuti ad alimentazione eccessivamente satura di grassi animali. La musica, che parte dal rock, sorvola il blues, il rithym & blues, la bossanova, lo Ska, il pop melodico e tutto quello che gli viene in mente.

Irriverenza e risate assicurate!

I Motozappa sono:

Stefano Salimbeni Vocedel mio cuore

Giorgio Stroppa Voce e chitarra aritmica, per via di una disfunzione al ventricolo

Mario Salari Chitarra solista e treppiede

Marco Rossi Piano & organo di riproduzione di massa

Cristian Alterio Basso ma carino

Umberto Aghetoni Batteria del trattore ..a terra cioè senz'acido

ore 16 "VOLUPTAS CARNIS: gola delle carni, lussuria della carne"

Il protagonismo del porco dal trionfo delle carni nella crapula da triclinio alla privazione della carne nel fanatismo ascetico medievale.

Lettura scenica di alcuni passi tratti dal "Satyricon" di Petronio, dalla patristica e dalle regole monastiche. Proiezioni di immagini e colonna sonora dal vivo.

ore 17 "ARTE DEL PORCO E PORCATE DELL'ARTE" Dialogo semiserio tra l'arte della norcineria e la sgradevolezza nell'arte

Un esperto di tradizioni popolari, Ivo Picchiarelli, esalta la matrice nobile e mitica della macellazione, mentre uno storico dell'arte, Nino Finauri, smaschera il morboso interesse per il brutto che l'arte ha spesso coltivato. Tra soggettività di giudizio e riferimenti colti, una chiacchierata per immagini non priva di sorprese.

ore 21 CialtronTRIO in concerto

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 programma potrà subire variazioni

QUARTO RADUNO 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.