# RASSEGNA STAMPA 2013

omniacomunicazione

# QUOTIDIANI E PERIODICI

Corriere Adriatico

Data 29-12-2012
Pagina XV
Foglio 1

*"Lardo ai giovani" è il tema scelto*

# Choosy senza vergogna con la filiera di Io Nino

LA MANIFESTAZIONE

Mondavio

"Io Nino": una filiera di aziende agricole dell'alta Valcesano specializzate in una produzione tipica del territorio: carni e salumi di suino. Imprenditori che hanno avuto il merito di aver dato nuova vita alla tradizione, rilanciando una risorsa non solo economica ma culturale per l'entroterra. Tutto nacque dieci anni fa con "La Festa del Nino" di Sant'Andrea di Suasa: un'esperienza di successo che si riconfermerà ancora una volta il 19 e 20 gennaio. Per il decimo anniversario il tema scelto è "Lardo ai giovani. Choosy senza vergogna". In soli tre anni il progetto "Io Nino" è diventato un vero e proprio brand, un marchio d'area culturale per identificare non solo un microcosmo produttivo, ma anche tutta una serie di iniziative localizzate da Sant'Andrea a San Lorenzo in Campo e Corinaldo: oltre alla Festa del Nino, il Ghianday, Nino e Vino, Parole di Mezzeria, Sapere di Sale, e tanto altro. Unica indiscussa celebrità il suino della marca, una razza selezionata dalla Regione attraverso l'Assam. Ciò che rende unici i prodotti realizzati con le sue carni è il rispetto per i valori di una volta, come un "codice etico" riconosciuto da tutti i produttori: stagionalità, sostenibilità, trasparenza e tracciabilità, rispetto per l'ambiente. Tutti gli allevamenti, di piccole dimensioni, non più di 15 capi, seguono un'alimentazione controllata e priva di ogm, nel pieno rispetto dei ritmi di crescita dell'animale. Anche la trasformazione avviene direttamente nel punto vendita. Tutto ciò si ripercuote a vantaggio degli stessi consumatori, che possono gustare sapori autentici e scoprire la bontà di un'alimentazione sana ed equilibrata. I punti vendita per le carni "Io Nino" sono le macellerie Pasquini di Mondavio e Alessi Roberto di Pesaro, mentre è possibile trovare i salumi stagionati presso tutti i punti In.PU.t della provincia.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il Resto del Carlino

12/12/2012

**IN AGITAZIONE** Gli studenti del liceo Mamiani hanno deciso di organizzare attività di approfondimento e assemblee

**FUOCO** PENTOLA DIMENTICATA

## Pranzo va in "fumo"

**DANNI** e paura in strada Pantano, proprio di fronte al tennis Baratoff, dove ieri si è sviluppato un principio di incendio che poteva avere conseguenze ben più gravi. La padrona di casa infatti aveva lasciato sul fuoco acceso una pentola contenente dell'olio che, surriscaldandosi, ha provocato l'inizio di un incendio. La padella era stata infatti dimenticata dalla donna sul fornello acceso, ed è andata a fuoco provocando danni alla cucina e fino alla cappa. Un pranzo andato in fumo che ha spaventato la proprietaria e i vicini, i quali hanno allertato i vigili del fuoco che hanno spento l'incendio.

**COMUNE** SERVIZI UNIFICATI

## Dopo Monteciccardo accordi con Gradara e Mombaroccio

**A FRONTE dei tagli i Comuni fanno quadrato: dopo la convenzione tra Pesaro e Monteciccardo per coordinare insieme i servizi sociali, altri comprensori, tra cui Mombaroccio e Gradara stanno studiando di «condividere risorse — spiega il sindaco Franca Foronchi — per valutare economie di scala e razionalizzazioni utili a migliorare l'efficienza dei servizi erogati». La necessità di associarsi è stata di fatto indicata per legge e chiama i Comuni sotto i 5mila abitanti a farlo entro il 31 dicembre 2012.**

**IN PARTICOLARE Gradara vorrebbe gestire in modo unificato il «catasto e la protezione civile» conferma il sindaco. Anche se «siamo ancora nella fase della valutazione politica: presto porteremo in consiglio le nostre proposte». Nonostante l'appetibilità più volte espressa da vari comprensori limitrofi a Pian del Bruscolo il progetto di avere un corpo unico di polizia municipale di fatto è rimasto al palo. La stessa convenzione attualmente in vigore tra Pesaro e l'Unione Pian del Bruscolo potrebbe essere rivista alla luce dell'avvenuta assunzione a tempo indeterminato del comandante Gianni Galdenzi. Mombaroccio sta pensando «ai servizi sociali, protezione civile e urbanistica — conferma il sindaco Massimo Muratori —. Il punto di forza di queste associazioni è certamente la possibilità di condividere professionalità e risorse che altrimenti un piccolo comune sarebbero troppo onerose».**

**s.v.r.**

**L'ONDA** DOPO IL MENGARONI, TOCCA AL GENGA E AL SANTA MARTA

# Anche il Mamiani è occupato

*Assemblea permanente al liceo: polemica con il preside*

**CAMPUS** scolastico «in agitazione». E non solo: oltre all'occupazione di tre giorni iniziata ieri all'istituto per geometri Genga, l'occupazione del Santa Marta e dell'alberghiero inziata oggi, anche il liceo Mamiani ha deciso di forzare la mano e gestire in autonomia gli spazi liceali con attività di approfondimento e assemblee di istituto straordinarie «che inizieranno — conferma Walter Recchia, tra i genitori componenti del Consiglio d'istituto — domani (giovedì) e termineranno sabato». Se la mobilitazione studentesca, partita una settimana fa dal liceo artistico Mengaroni raggiungerà l'apice «con il corteo di tutte le scuole previsto per venerdì mattina in centro a Pesaro» anticipa la studentessa Gaia Pagnini, rappresentante del Genga, a destare sopresa e a «generare punte di amarezza anche tra gli adulti — osserva lo stesso Recchia — è stata la comunicazione con cui la presidenza del Mamiani ha informato le famiglie delle intenzioni dei ragazzi». Perché? «Pur essendo doverosa, è terminata con una frase un po' infelice dalle sfumature minacciose che avrei preferito non ci fosse». In pratica il testo, oltre a ricordare giustamente alle famiglie che l'occupazione è un atto illegale poiché pone dei problemi di responsabilità in fatto di sicurezza e gestione leggittima della proprietà pubblica precisa che il «comportamento assunto dagli studenti potrà essere anche oggetto di valutazione in sede di scrutinio». L'approccio non è piaciuto ad alcuni genitori: «Credo che davanti alla esigenza così chiaramente dimostrata dai ragazzi — commenta Recchia — di trattare questioni legate all'attualità scolastica la dirigenza non abbia cercato un confronto con i ragazzi». Come si regolerà per l'occupazione? «Darò la mia autorizzazione perché credo che oggi la scuola abbia bisogno di attenzione e partecipazione civica». La questione se la sono posta anche al Genga: «Abbiamo scelto di occupare — spiega la Pagnini — perché anche se la legge Aprea è sospesa ci sono questioni fondamentali su cui dibattere: i tagli al Genga hanno tolto molte attività extracurriculari e la possibilità di avere lezioni di recupero tenute dai nostri insegnanti nel pomeriggio. La scuola sta veramente cadendo a pezzi: la nostra protesta è contro l'indifferenza e la carenza di soluzioni positive».

**Solidea Vitali Rosati**

**LA LETTERA ALLE FAMIGLIE**
**Nel testo inviato si precisa che «il comportamento potrebbe essere valutato in sede di scrutinio»**

**PROGETTO** 'IO NINO': UN DISCIPLINARE PER TUTELARE IL CONSUMATORE ORA ANCHE A PESARO

## Filiera corta per il maiale, Alessi: «Qualità garantita»

**OTTO** aziende della provincia hanno dato vita alla filiera del maiale marchigiano definita "Io nino". Un piccolo distretto del gusto che fa economia con la tradizione, premiando i produttori che osservano il disciplinare: tutti gli allevamenti, di piccole dimensioni (non più di 15 capi), seguono un'alimentazione controllata e priva di Ogm, nel rispetto dei ritmi di crescita dell'animale. Anche la trasformazione avviene direttamente nel punto vendita: dai prodotti freschi tipicamente invernali (salsicce, costarelle, braciole, fegatelli, coppa di testa), ai salumi e insaccati, fatti solo con budelli naturali e senza coloranti né conservanti (salsiccia secca, salame, lonzino, pancetta, guanciale, prosciutto). I punti vendita per le carni a marchio "Io Nino" (i salumi stagionati sono nei punti Input della Provincia) sono la macelleria Pasquini di Mondavio (via San Francesco 59, tel. 0721 97383) e ora la macelleria Alessi Roberto di Pesaro (via Largo Maggiore) che spiega: «Crediamo in questo progetto — dice Alessi — per noi, per i produttori e soprattutto per la gente che può acquistare cibi straordinari, sicuri e a prezzi abbordabili perché, come si dice, è "roba nostrana". Produciamo prosciutto, salame, anche al vino, salcicce, coppa di testa, lonza e molto altro come si faceva un tempo e con maiali locali». Tutto nacque dieci anni fa con "La Festa del Nino" di Sant'Andrea di Suasa: un'esperienza che si riconfermerà i prossimi 19 e 20 gennaio.

Parrocchia San Michele Arcangelo Talacchio di Colbordolo (PU)
TOMBOLA di TALACCHIO
www.tombolatalacchio.it
DICEMBRE 2012 ore 20.30
15 22 25 26 27 29
GENNAIO 2013 ore 20.30
1 4 5 12 19 26

Il Resto del Carlino

10/01/2013

**LA MANIFESTAZIONE** ERANO STATI ATTACCATI IN CITTA' PER RICORDARE LA «FESTA DEL NINO»

# «Lardo ai giovani», non piace. Strappati i manifesti

Uno dei tanti manifesti che sono stati strappati nel corso della notte in città

**«LARDO AI GIOVANI».** A qualcuno non è piaciuto lo slogan scelto dagli organizzatori della XI edizione della Festa del Nino. O forse gli è piaciuto così tanto da volersene portare un pezzo a casa. Fatto sta che ieri, numerosi manifesti affissi in città, sono stati trovati strappati come quelli sulle vele giganti di viale I Maggio (in corrispondenza del semaforo a chiamata della Liscia) e nella rotatoria ovale (venendo dall'autostrada). Animalisti estremisti o buontemponi?. Nel dubbio gli organizzatori della manifestazione in programma per sabato 19 e domenica 20 gennaio a Sant'Andrea di Suasa, hanno sporto denuncia. «Non è la prima volta che riceviamo speciali attenzioni — dice Silvano Straccini, responsabile di Duemilamusei e fra i promotori dell'evento —. Non comprendiamo un gesto di contrasto fine a se stesso. Tuttavia abbiamo esposto denuncia alle autorità, ovviamente contro ignoti, per mostrare la nostra determinazione e lanciare un chiaro messaggio: crediamo fortemente nella serietà e qualità della nostra iniziativa».

**ORGANIZZATORI**
**«Abbiamo presentato un esposto alle autorità contro anonimi»**

Forse è per il linguaggio ironico, a tratti irriverente, che come in passato è stato preso d'assalto anche il nuovo manifesto: un maialino con la maschera di Anonymous (protagonista del film "V come Vendetta") e, più sotto, il titolo "Lardo ai giovani – choosy senza vergogna". «La Festa del Nino — conclude Straccini — vuole valorizzare un patrimonio di tradizioni sane, che appartengono non solo a questo territorio ma alla cultura italiana intera»

**ti. pe.**

Corriere Adriatico | 10/01/2013

*Il rammarico degli organizzatori della kermesse di Sant'Andrea*

# Festa del Nino, la febbre è già alta Vandali strappano i manifesti

**LA RABBIA**

**Mondavio**

Povero Nino! Vanno a ruba anche i manifesti: a Fano e Bellocchi alcuni fans se li son divisi e gli organizzatori hanno esposto denuncia alle autorità competenti contro ignoti. A meno di due settimane dalla sua undicesima edizione, sale la febbre per la Festa del Nino. Qualcuno non ha resistito ad attendere l'evento che si terrà sabato 19 e domenica 20 a Sant'Andrea di Suasa, e si è portato a casa un pezzo delle due vele giganti di Fano in viale I Maggio e a Bellocchi in via Einaudi. "Non è la prima volta - rivela Silvano Straccini, responsabile di Duemilamusei e fra i promotori dell'evento - che riceviamo speciali attenzioni. La Festa del Nino ha sempre avuto un grande appeal: non solo per l'originalità dell'iniziativa, ma anche per uno stile di comunicazione accattivante e controcorrente". Forse è per il linguaggio ironico, a tratti irriverente, che è stato preso d'assalto anche il nuovo manifesto: un maialino con la maschera di Anonymous e, più sotto, il titolo dell'edizione 2013 "Lardo ai giovani – choosy senza vergogna". "Resta ancora un'ipotesi al vaglio degli inquirenti: c'è la possibilità che si sia trattato di un atto puramente vandalico. Forse un'azione dimostrativa, ancor più vuota di contenuto, perchè espressa con la cafoneria e l'intolleranza. Non comprendiamo un gesto di contrasto fine a se stesso. Tuttavia abbiamo esposto denuncia alle autorità competenti, ovviamente contro ignoti, per mostrare la nostra determinazione e lanciare un chiaro messaggio: crediamo fortemente nella serietà e qualità della nostra iniziativa. La Festa del Nino vuole valorizzare un patrimonio di tradizioni sane, che appartengono non solo a questo territorio ma alla cultura italiana intera. Attorno al tema abbiamo lavorato tanto in questi anni e siamo oltremodo convinti che, ancor più oggi, sia necessario parlare il linguaggio della cultura, vera risorsa per tutti. La festa del Nino è un bella occasione per farlo".

Atmosfera già calda, strappati i manifesti della festa

**Straccini: "Non è la prima volta che subiamo certe attenzione ma di sicuro non ci tireremo indietro"**

Messaggero

16/01/2013

*Il weekend di Sant'Andrea di Suasa*

# Cultura e spettacolo e anche tanta ironia per la festa del Nino

LUCA SENESI

**Mondavio**

La provocazione già nella locandina e nel titolo. La maschera di Guy Fawkes rivoluzionario inglese, sul muso di un maiale e lo slogan "Lardo ai giovani". Ecco l'undicesima edizione della festa del Nino a Sant'Andrea di Suasa prevista per sabato e domenica sin dal mattino. Un mix di tradizione, cultura, enogastronomia e spettacolo, in grado di catturare da oltre dieci anni migliaia di visitatori e turisti. Si punta ai giovani ma vi partecipano tutti. Contro le ristrettezze della crisi economica e la sfiducia del periodo ecco il "Lardo ai Giovani" ovvero il grasso del maiale a ispirare il programma della nuova edizione: sano, buono e indispensabile per il piacere della tavola, diventa un prezioso custode di sapori e saperi radicati nel territorio. Nomi importanti tra i testimonial come il duo Fede e Tinto conduttori di Decanter su Radio2, Paolo Notari noto volto televisivo Rai e l'attore Gian Marco Tognazzi virtualmente presenti alla festa attraverso un video promozionale su Youtube che presenta l'evento. Accanto alle degustazioni, incontri con autori ed esperti enogastronomi, animazione per bambini, mostre d'artigianato, laboratori di norcineria e la vendita diretta dei prodotti come insaccati e salumi realizzati con carni di suino della marca. Ancora gli aperitivi a tema, la Mai-aloteca, dedicata alle birre artigianali locali con l'unico inimitabile "Hamburger del Nino", le visite guidate nelle cantine e i concerti serali.

**Nel programma anche animazione per bimbi e vendita diretta di insaccati e salumi**

La presentazione di ieri

"Ogni edizione racchiude un progetto specifico - ha spiegato uno degli organizzatori Silvano Straccini dell'associazione Duemilamusei - Quest'anno si tratta di un progetto alimentare, che farà scoprire ai visitatori il dialogo fra cultura del cibo e artigianato. Con i Mazzarini del Nino mostreremo come si fa la prima stagionatura del lardo nelle terrecotte e utilizzeremo proprio quelle tipiche di Fratte Rosa". Venerdì anteprima dell'evento con la "Cena dei Grassi" alle 20.30, presso il PalaNino: piatti rigorosamente a tema ideati e preparati dallo chef Nicola Costantini utilizzando carni e salumi esclusivamente provenienti dalla filiera Io Nino. Prenotazione obbligatoria: 366. 1685626.

Il Resto del Carlino

16/01/2013

**FESTA DEL NINO** PRESENTATA IERI NEI LOCALI DI «IN.PU.T» LA MANIFESTAZIONE CHE SI SVOLGERA' NEL WEEKEND A SANT'ANDREA DI SUASA

# Matteo Ricci: «Lardo ai giovani? Una iniziativa geniale»

**CONTO** alla rovescia per l'undicesima edizione della «Festa del Nino», presentata ieri mattina in conferenza stampa da Silvano Straccini di «Dumeilmusei» e Giordano Zenobi dell'associazione «Pro Suasa», organizzatori dell'evento in sinergia con Regione, Provincia e Comune di Mondavio. Accanto a loro, il presidente Matteo Ricci e l'assessore provinciale all'enogastronomia Renato Claudio Minardi, che hanno voluto rimarcare alcuni degli aspetti più significativi della kermesse, in programma per sabato e domenica a Sant'Andrea di Sausa, con prologo venerdì sera alle 20,30 al «Pala-Nino» (tensostruttura attrezzata) con la «Cena dei Grassi»: piatti a tema ideati dal giovane chef Nicola Costantini utilizzando carni e salumi esclusivamente provenienti da «Io Nino», la filiera d'eccellenza composta da allevatori e centri di lavorazione dell'alta Valcesano.

La presentazione della manifestazione; tra gli organizzatori il presidente della Provincia Matteo Ricci

**«E' UNA** delle iniziative più geniali lanciate nel nostro territorio negli ultimi anni – ha detto Ricci –, che sa investire sulla produzione di qualità per valorizzare un'eccellenza gastronomica, incrociandola, al contempo, con una capacità comunicativa di grande effetto». Il riferimento è allo slogan «Lardo ai giovani… choosy senza vergogna» scelto dai promotori, con una commistione fra il grasso di maiale, «sano, buono e indispensabile per il piacere della tavola», che sarà il protagonista della cena di venerdì, e il mondo del lavoro, a cui soprattutto i giovani fanno fatica ad approdare. D'altronde, in linea con il suo stile di comunicazione non convenzionale, la «febbre del Nino» si sta propagando anche sul web grazie ad un originalissimo video su Youtube che ha tra i suoi protagonisti testimonial di prestigio, a partire da Gian Marco Tognazzi (il quale confessa che quand'era bambino, a casa per alcuni mesi hanno avuto un simpatico maiale di nome Gigetto, poi finito in salsicce, lonze e prosciutti) per arrivare a Paolo Notari, famoso volto televisivo della Rai e alla coppia «Fede e Tinto», conduttori di «Decanter» su Radio 2.

**IL PROGRAMMA**

**Oltre a degustazioni, incontri con autori ed esperti gastronomici**

Estremamente ricco il programma della manifestazione, con degustazioni, incontri con autori ed esperti enogastronomici, animazioni per bambini, mostre d'artigianato, laboratori di norcineria e vendita di insaccati realizzati con suini proveniente dalla filiera «Io Nino». Da segnalare, nel ricco calendario dell'evento, sabato sera alle 22 l'esilarante concerto de «Gli amici dello zio Pecos» e domenica alle 17,30 l'esibizione di Freak Antoni: spettacolo di musica alternativa.Ingresso gratuito.

**s.fr.**

**Il Messaggero** | **18/01/2013**



# Confcommercio assemblea anti-tasse

▶Indetta per lunedì 28 Invitati i candidati alle prossime politiche

**LA PROTESTA**

PESARO «Nuova aliquota sulla Tares da abolire, Imu per le imprese ai livelli minimi, soluzione per le cartelle della Cosap e nessun aggravio dell'Iva». Sono questi alcuni dei principali temi che la Confcommercio di Pesaro Urbino metterà sul piatto della protesta, organizzata per lunedì 28 gennaio alle 10.30 nella sede dell'associazione in Strada delle Marche. Una manifestazione, indetta dal direttore Confcommercio Amerigo Varotti «per denunciare la drammatica situazione del mondo delle imprese del territorio, contro l'eccessiva pressione fiscale, il crollo dei consumi, la burocrazia esasperante». All'iniziativa sono stati invitati i candidati di Pesaro Urbino al Parlamento appartenenti ad ogni schieramento politico, i consiglieri regionali e i sindaci dei comuni costieri e dell'entroterra. «Ai candidati per le prossime elezioni sottoporremo una serie di proposte per rilanciare il mondo delle aziende e far ripartire i consumi, in modo che possano attuarle subito dopo il voto».

Una delle questioni centrali che verranno affrontate durante l'assemblea, come anticipa Varotti, è quella della Tares, la nuova tassa sui rifiuti. «La Commissione Senato ha prorogato la prima scadenza a luglio, ma resta l'applicazione a partire da gennaio. Questa soluzione non ci soddisfa affatto, in quanto la nostra richiesta è quella di cancellare l'aliquota aggiuntiva sui servizi indivisibili introdotta con il decreto Salva Italia. E ritornare alla vecchia Tia, rimodulandola a sua volta, visto che era già parecchio onerosa per le attività produttive».

Dalla Tares all'Imu, l'onda lunga dell'agitazione di Confcommercio non si arresta: «Ci sono Comuni, come quello di Pesaro, che hanno applicato l'Imu sulle imprese ai livelli massimi. Bisogna tornare indietro nel 2013, mantenendo i livelli standard dell'Imu. E a luglio, se si vuole far ripartire i consumi, non ci dovrà essere nessun aumento dell'Iva». Il confronto verterà anche sul redditometro, in quanto «ormai soltanto il direttore dell'Agenzia delle Entrate continua a difenderlo - incalza Varotti - Se verrà introdotto questo strumento, si creerà uno stato di polizia con i cittadini che avranno paura di fare acquisti per non rischiare di uscire dai parametri». L'assemblea toccherà aspetti di competenza mista tra Governo ed enti locali, ma anche questioni che «ci riguardano localmente, vedi la vicenda della Cosap (gestita dalla Provincia, ndr), con centinaia di cartelle esattoriali già arrivate ai commercianti».

T.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Posti a rischio**

## Ginestra, sciopero a fine mese

▶**Un contratto in scadenza, fissato lo sciopero. I dipendenti della Ginestra sono sotto contratto fino al 31 gennaio. E' stato loro concesso un mese di proroga dall'Asur. «Troppo poco» dicono Fp-Cgil, Fisascat Cisl e Uil Fpl che hanno così proclamato ufficialmente lo sciopero per il 29 gennaio. La cooperativa dà lavoro a 35 dipendenti, tra cui persone diversamente abili. «Aspettiamo la convocazione ufficiale del tavolo anticrisi annunciata dal presidente della Provincia - spiega Luana Bortone responsabile cooperative sociali Fp Cgil - ma da qui al 29 gennaio metteremo in piedi presidi e volantinaggi. Siamo consapevoli del poco tempo che ci è rimasto a disposizione, anche se abbiamo lanciato l'allarme già da ottobre, quando è uscita la prima delibera Asur che decretava la chiusura dell'appalto per il 31 dicembre. Riteniamo che il mese di proroga che è stato dato con la delibera di gennaio sia assolutamente insufficiente a trovare una soluzione».**

Il direttore della Confcommercio Amerigo Varotti

# Oggi l'ultimo saluto al cacciatore

**GABICCE**

Si terranno questo pomeriggio alle 14,30 nella chiesa parrocchiale di Ponte Tavollo i funerali di Marco Della Costanza, il meccanico gabiccese di 56 anni deceduto martedì scorso all'ospedale Torrette di Ancona dopo tre giorni di agonia. Della Costanza era stato colpito da un proiettile di fucile sparato accidentalmente da un amico che aveva partecipato con lui e ad altre venti persone, ad una battuta di caccia al cinghiale a Serravalle Del Carda sul Monte Nerone. La Procura di Urbino, dopo l'autopsia sul corpo dell'uomo, ha dato il nullaosta ai familiari per poter celebrare la funzione religiosa, che sicuramente questo pomeriggio sarà molto partecipata, considerato che Della Costanza era molto conosciuto non solo a Gabicce e Ponte Tavollo, ma anche nella vicina Cattolica dove lavorava da oltre 40 anni in un'officina di scooter.

Continuano, intanto, le indagini da parte dei carabinieri di Urbino e di Apecchio per accertare ogni particolare sull'accaduto. Il cacciatore di Cagli che ha sparato il colpo resta ancora indagato per omicidio colposo. Per gli uomini dell'Arma di Urbino la dinamica sembra essere ormai chiara: il proiettile avrebbe deviato la traiettoria dopo aver colpito il ramo di un albero. La Procura della Repubblica di Urbino, a quanto si apprende, potrebbe disporre la perizia balistica sul proiettile che ha colpito Della Costanza e sull'arma dalla quale il colpo è partito, per accertare con precisione la traiettoria.

L'ospedale Torrette di Ancona

**IN BREVE**

**METEO**
**ALLERTA NEVE**
Il sindaco Luca Ceriscioli ha inviato su Facebook un messaggio a tutti i pesaresi sull'allerta meteo: «Fino a domenica 20 gennaio sono previste precipitazioni nevose nelle zone collinari del territorio comunale di Pesaro, con possibilità che la neve arrivi fino all'area urbana. Per tutelare la sicurezza di tutti e prevenire i disagi alla circolazione stradale, è necessario il rispetto dei cartelli stradali che segnalano le strade in cui è obbligatorio l'uso di pneumatici da neve o il possesso catene a bordo. E' importante il rispetto di tale ordinanza, già vigente dallo scorso mese di novembre, in quanto il mancato rispetto creerebbe intralci alla circolazione, pericoli di vario tipo e anche sanzioni amministrative».

**ETA' LIBERA**
**STORIA E BIBBIA**
Parte oggi alle ore 18.30 presso l'Università dell'età libera al Campus Scolastico inizia il corso «Storia e Bibbia» tenuto da Dom. Salvatore Frigerio, monaco dell'Eremo camaldolese di Monte Giove. Iscrizioni e informazioni presso la segreteria, tel. 0721416704.

**CIRCOLO STAMPA**
**LE DONNE ELETTRICI**
Sarà presentato oggi alle 18.30 nell'auditorium di Palazzo Montani, a cura del Circolo della stampa di Pesaro, il libro «Dieci donne. Storia delle prime elettrici italiane» di Marco Severini, docente di storia contemporanea all'Università di Macerata.

**CINEMA**
**INCONTRO CON OTTONI**
Il ciclo di incontri «La fantasia nel cinema» organizzato da Paolo Montanari continua oggi alle 18 nella sala del Consiglio comunale con la conferenza dell'artista e regista urbinate Massimo Ottoni dal titolo «Il cinema d'animazione sulla sabbia». Ottoni ha studiato all'Istituto d'arte di Urbino e ha lavorato dal 1998 per musicisti come Stefano Bollani, John De Leo, e in teatro con David Riondino.

**SCUOLA**
**OPEN DAY ALLA LEOPARDI**
Sabato dalle 16 alle 19 porte aperte alla scuola media Leopardi per presentare le attività didattiche dell'Istituto. Per le nuove iscrizioni la scuola ha messo a disposizione mezzi e sussidi per la compilazione della domanda che scadrà il 28 febbraio.

**MONDAVIO**
**LA FESTA DEL NINO**
Parte oggi a Sant'Andrea di Suasa la festa del nino con «La cena dei grassi». Saper distinguere il grasso buono da quello cattivo: questo e tanto altro alla cena che si terrà alle 20.30 al PalaNino. Prenotazione obbligatoria 366 1685628.

**Agenda**

**FARMACIE DI TURNO**
**Pesaro:** S. Antonio v. XI Febbraio 22
**Fano:** Pierini v. Gabrielli 13
**Urbino:** Comunale v.le Comandino

**TAXI**
**Taxi Pesaro** piazza del Popolo 0721/31430; piazzale Matteotti 0721/34053; viale Repubblica 0721/34780; stazione 0721/31111. **Taxi Fano** Stazione: 0721/803910. **Taxi Urbino** piazza della Repubblica 0722/2550; Borgo Mercatale 0722/327949.

# Legambiente boccia il termovalorizzatore

▶L'associazione invece è favorevole a impianti a biomasse

**LA PROPOSTA**

PESARO Una deroga che ha funzionato per sette anni, ma oggi alcuni rifiuti non possono essere portati in discarica con conseguenti disagi per molte imprese. Legambiente avanza una serie di proposte e boccia il termovalorizzatore.

In pratica ogni anno il Governo concedeva un rinvio per il trattamento dei rifiuti con un alto potere calorifico (carta, plastica, legno). Ma quest'anno le attività lavorative e produttrici di rifiuti sono state lasciate alle loro responsabilità e non sono riuscite a portare i materiali in discarica. C'è chi ha avanzato la proposta di un termovalorizzatore, ma Legambiente con Enzo Frulla, presidente del circolo pesarese, interviene: «Abbiamo affrontato la questione in consiglio direttivo in seguito ai gridi d'allarme lanciati da alcuni dirigenti di categorie imprenditoriali e produttive del nostro territorio oltre che dalla stessa Marche Multiservizi. Pensiamo che il recupero dei materiali di rifiuto e la loro vendita oltre a determinare i vantaggi ambientali e di immagine possa favorire la creazione nel territorio provinciale di circa cinquecento nuovi posti di lavoro». Poi la nota politica. «L'indicazione formulata da Marche Multiservizi e da altri operatori che il problema si può risolvere con un impianto d'incenerimento (riteniamo scorretto chiamarlo termovalorizzatore in quanto l'energia recuperata è di gran lunga inferiore a quella posseduta dai materiali bruciati) che regolarmente viene proposto a scadenze programmate, è semplicistica, fuorviante e non risolve affatto il problema ma lo aggrava. Un eventuale impianto d'incenerimento, oltre a creare irreversibili danni ambientali ed alla salute con la parte di rifiuto che si trasforma in gas e documentati da innumerevoli studi medici, produce circa il 30 per cento di residui solidi che debbono sempre essere collocati in discarica. Legambiente è invece favorevole alla realizzazione di impianti a biomasse ove utilizzare tutto il legno vergine (potature pubbliche e private, imballaggi, paglia), per produrre energia elettrica e calore a beneficio anche di grandi utenze presenti e concentrate in alcuni comparti del nostro territorio (ipermercati, impianti sportivi) ed alla realizzazione di impianti per la trasformazione delle sostanze organiche con produzione di biogas e conseguente energia e calore».

Legambiente ha inviato le proposte agli Enti locali e alle associazioni di categoria. Frulla chiude: «Vogliamo che tutti se ne facciano carico».

Lu.Ben.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Legambiente dice no ai termovalorizzatori

# Poste aperte il pomeriggio il Comune si mobilita

**MAROTTA**

La raccolta di circa tremila firme dell'agosto e settembre scorsi da parte degli esponenti della lista «Per cambiare» per sollecitare Poste Italiane a procedere all'apertura pomeridiana al pubblico e l'incontro con il responsabile provinciale Pagliarani sono stati i primi passi per cercare di risolvere un problema che angustia cittadini, professionisti ed imprese del territorio, che conta quasi 10mila abitanti (che in estate raddoppiano per effetto dei turisti), costretti a lunghe file nei giorni di maggior criticità quali quelli in cui si riscuotono le pensioni o si provvede ad adempimenti tributari. Il secondo passo sicuramente importante è stato quello compiuto dal consiglio comunale di Mondolfo che ha approvato all'unanimità un impegnativo ordine del giorno, presentato dai consiglieri di minoranza Francesco Bassotti e Carlo Diotallevi, prendendo lo spunto dalle parole dell'assessore provinciale Porto secondo il quale anche i sindaci possono avere un ruolo importante per rafforzare l'economia degli uffici postali affidando agli stessi la Tesoreria ed il conto corrente comunali per aumentare i ricavi di Poste Italiane al fine di ottenere come contropartita un allungamento dell'orario di apertura giornaliera del servizio (che attualmente a Marotta è limitato alla sola mattinata). Infatti nell'ordine del giorno nel sottolineare le criticità che si manifestano soprattutto nei primi giorni d'ogni mese e di scadenza fiscale si afferma «tenuto conto delle valutazioni dei vertici provinciali di Poste Italiane, che sarebbero interessati ad intraprendere un periodo di sperimentazione di apertura pomeridiana nei giorni di maggior criticità facendo in ogni caso conciliare i costi di un servizio prolungato oltre gli orari attuali con maggiori introiti pertinenti a copertura dei costi stessi, il consiglio comunale impegna il sindaco e la giunta ad intraprendere una celere valutazione circa l'affidamento all'Ufficio Postale di Marotta del servizio di Tesoreria e del conto corrente del Comune di Mondolfo onde rendere più appetibile per Poste Italiane spa l'incremento dell'orario di apertura giornaliero». Ovviamente per ottenere questo importante risultato e risolvere un problema molto sentito dagli abitanti di Marotta e dai turisti bisognerà attendere che scada l'attuale affidamento a Banca Marche che si aggiudicò nel 2010 la gestione del servizio di tesoreria.

Giuseppe Binotti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**TRIBUNALE DI FERMO**
**Cantiano - Frazione Chiaserna - Via Arcevecchia, 8 - Lotto 1) Piena proprietà di porzione di fabbricato costituito da appartamento al piano primo** composto da ingresso, cucina, camera da letto con ripostiglio, [illegible] **Prezzo base Euro 15.000,00. Frazione Chiaserna - Loc. Arcevecchia - Lotto 2) Piena proprietà su terreno** di ha 00.20.20, in zona agricola, [illegible] **Prezzo base Euro 1.300,00. Vendita senza incanto** [illegible] Via Fermi, 75 - Fossombrone (PU) in data **20/03/13 ore 17.00.** [illegible] Tribunale di Urbino [illegible] G.E. Dott. Egidio De Leone. [illegible] www.tribunaleurbino.it - www.astalegale.it - www.portaleaste.it - www.pubblicomonline.it [illegible]

Il Resto del Carlino

18/01/2013



# Fano

**ENOGASTRONOMIA STASERA PARTE LA FESTA DEL NINO**

**SAPER** distinguere il grasso buono da quello cattivo: questo e tanto altro alla "Cena dei Grassi", che aprirà le danze per la «Festa del Nino» in programma in questo weekend. Alle 20.30 di oggi, al PalaNino di S. Andrea di Suasa originali ricette a tema realizzate con carni e salumi, interpretate dallo chef Nicola Costantini che ha preparato un menù originale. Vini dalle cantine Terracruda e azienda Savelli, birra dell'aloteca dell'Associazione Apecchio Città della Birra. Costo della cena: 30 euro bevande escluse. Prenotazione obbligatoria: 366 1685626.

**LA CURIOSITA'** GLI EPISODI SAREBBERO LEGATI A MESSE NERE. IL PARROCO DI LUCREZIA SMENTISCE. I CARABINIERI: «NESSUNA DENUNCIA»

## La leggenda metropolitana dei gatti che spariscono

Periodo brutto per i gatti nel fanese...

«**MA QUALI** messe sataniche?». Sulle prime la prende a ridere il parroco di Lucrezia, don Sergio Carettoni. Poi si fa serio: «Anche perché per fare questi riti generalmente vengono prima a rubare in chiesa e noi non abbiamo subito furti. Dalla sparizione di un gatto a una messa nera ci sono in mezzo un sacco di ipotesi», aggiunge e poi rivolgendosi ai suoi parrocchiani lancia un appello: «Non fatevi venire in mente strane idee: profanare la chiesa è un atto grave e ci vuole rispetto anche per gli animali». Ieri mattina, infatti, nella frazione girava la voce di una «misteriosa sparizione di almeno cinque gatti tra Fano e Lucrezia». Una di quelle leggende metropolitane, come gli zingari fuggiti con i bambini piccoli e via dicendo che corrono rapidamente di bocca in bocca tanto che qualcuno «avrebbe anche presentato denuncia ai carabinieri». Tutto falso e i militari smentiscono categoricamente sia le sparizioni di gatti sia le messe nere.

«**A NOI** non risultano sparizioni sospette» dice Cecilia Bramucci, una volontaria dell'associazione Osiride che gestisce il gattile di Fano. «Se fosse vero ne avremmo avuto certamente notizia». E fin qui, nulla di strano. Ad alzare il polverone dando fuoco alle micce sarebbe stato un veterinario che comunque ieri non rispondeva al telefono.

**LA MICCIA**

**A parlare di queste sparizioni sarebbe stato un veterinario Il prete: «Io non ne so nulla»**

Tuttavia col confessore nessuno s'è sfogato: «Non mi risulta che siano spariti un sacco di gatti, i parrocchiani me lo avrebbero detto», insiste il parroco.

Ma la cosa più curiosa di tutta questa storia è il presunto (e non riscontrato dalle verifiche) chiacchiericcio di paese. «Molte sono le opinioni che si susseguono tra i proprietari circa le sparizioni», avrebbe confessato il veterinario ad un amico». Aggiungendo: «C'è chi parla dell'utilizzo dei felini per messe sataniche o di sottrazione per vendite illegali. Ho comunque denunciato l'accaduto ai Carabinieri di Saltara». Ma neppure i Carabinieri di Saltara ne sanno nulla: «Non ci risulta alcuna denuncia».

**Tiziana Petrelli**

# «Voglio tornare a casa e chiedo perdono a tutti»

## *Maria Teresa Taussi ha parlato con il suo avvocato: ha paura del carcere*

**IL FATTO**

**Paura in volo: tra i passeggeri anche Fanesi**

«**C'ERO** anch'io stamattina su quell'aereo e me l'ho vista brutta». Lo spontaneo e giustificato sfogo, visto quanto accaduto, è del segretario del Pd Fano, Cristian Fanesi, che ieri mattina si è trovato sul volo Ancona-Roma delle 6.50, rientrato all'aeroporto Raffaello poco dopo il decollo per un guasto tecnico. «Credo che ci sia stato un problema di pressurizzazione — racconta Fanesi — la temperatura all'interno sarà stata almeno di 40 gradi, tanto che una persona si è sentita male».

Tra l'altro l'aereo, con a bordo anche l'ex presidente di Confindustria Marche, Adolfo Guzzini, prima di atterrare ha sorvolato l'aeroporto di Falconara per almeno una ventina di minuti per alleggerirsi di parte del carburante: «C'era brutto tempo e mentre sorvolavamo l'aeroporto abbiamo avuto anche diversi vuoti d'aria».

«**VOGLIO** tornare, sono pronta a pagare per il male che ho fatto. Ma non ho la forza di andare in carcere». A parlare è Maria Teresa Taussi, 72 anni, ex avvocato e docente di diritto di Fano, fuggita in America nel 1993 dopo aver depredato i suoi clienti di una somma che va dai 300 ai 500 milioni di lire del tempo. La donna teme di essere arrestata. Lo ha detto al suo avvocato pesarese Guido Chiocci, che l'ha difesa nei sei processi a suo carico. Per la giustizia italiana infatti, lei è una latitante su cui pende un mandato di cattura. Deve scontare tre anni e 8 mesi di carcere per peculato e truffa, sentenze passate in giudicato fin dal 2006.

**UNA** delle famiglie raggirate e derubate dall'ex avvocato fanese è quella di Francesca Nandi di Pesaro: «Vorrei andare a New York a cercarla perché so che vive in quella città vendendo souvenir. Non cerco vendette ma io voglio guardare negli occhi la persona che ha distrutto la mia famiglia rubandoci tutto». L'ex avvocato ha parlato col suo legale Guido Chiocci, che l'aveva incontrata a New York nel 2003. «La Taussi mi ha detto al telefono qualche giorno fa che non ce la fa più a restare negli Stati Uniti. Vorrebbe tornare a casa, chiudere i suoi conti con la giustizia e fare il possibile per risarcire le persone che ha danneggiato. Speriamo di riuscire nell'intento».

**LATITANZA**

**L'avvocatessa vive a New York dove lavora in un negozio di souvenir**

Maria Teresa Taussi a New York assieme all'avvocato Guido Chiocci

**MARIA** Teresa Taussi era un'apprezzata docente di diritto e un avvocato civilista. Nel '93 però succede qualcosa che la trasforma in truffatrice: riesce a farsi consegnare il maggior quantitativo di denaro dai suoi clienti per effettuare presunti pagamenti di tasse o risarcire creditori. Poi sparisce. Anzi, no. Va a Montecarlo e qui secondo una ricostruzione attendibile dei fatti sperpera buona parte del denaro sottratto ai suoi clienti. Poi vola negli Stati Uniti e di lei si perdono le tracce per anni. Nel frattempo però si celebrano i processi che la riguardano, i quali vanno tutti a sentenza.

**IL REATO** più grave è quello di peculato, per aver rubato il denaro ricavato dalla curatela fallimentare di un'azienda. Taussi ha sottratto 200 milioni alla famiglia Nandi, sfruttando la fiducia che i suoi clienti riponevano in lei. Qualche giorno fa, proprio Francesca Nandi ha riconosciuto su internet la Taussi, intenta a una sfilata di beneficienza in nome delle donne che hanno subìto una persecuzione da parte della giustizia. In questo caso, gli organizzatori si erano basati sull'arresto della Taussi a New York per una truffa nell'ambito del mondo borsistico.

**SPIEGA** l'avvocato di fiducia Guido Chiocci: «La mia cliente è provata dalle sue vicende e dopo vent'anni di via americana vorrebbe troncare e tornare a casa. Vive con poco. Ha un lavoro in un negozio e mi dice che non guadagna oltre 1000 euro al mese. E' chiaro che per riuscire a ripagare le persone che hanno subito dei danni dal suo comportamento, dovrà vendere dei beni che ha in Italia. Per quel che riguarda l'aspetto procedurale, farò immediata istanza al giudice dell'esecuzione per chiedere la continuazione dei reati e ottenere così una riduzione della pena sotto i 3 anni. Così facendo potrei poi chiedere l'affidamento ai servizi sociali». Le sentenze di condanna a carico della Taussi cadranno in prescrizione fra tre anni.

**ro.da**

Corriere Adriatico - Inserto

18/01/2013

L'EVENTO DI MONDAVIO

# Il bello del grasso con "Lardo ai giovani"

MARCO SPADOLA

**Mondavio**

La Festa del Nino per l'undicesima edizione fa "Lardo ai giovani". Questo il titolo dell'evento che si terrà da stasera a domenica, come sempre nella magica cornice di Sant'Andrea di Suasa. E' il grasso a ispirare il programma della nuova edizione: sano, buono e indispensabile per il piacere della tavola, diventa un prezioso custode di sapori e saperi radicati nel territorio. "I giovani – spiega Silvano Straccini, uno dei promotori - sono il nostro pubblico più importante. Vogliamo coinvolgerli in modo ironico ma senz'altro profondo su un tema, come la cultura alimentare, sul quale sono spesso distratti". Ricchissimo il programma. Un assaggio in anteprima stasera con la Cena dei Grassi, piatti rigorosamente a tema ideati e preparati dallo chef Nicola Costantini utilizzando carni e salumi esclusivamente provenienti dalla filiera Io Nino: qualità, genuinità, tracciabilità e sostenibilità. E ancora degustazioni, lo street food, il cibo da strada da assaporare per il borgo, gli aperitivi a tema, la Mai-aloteca, dedicata alle birre artigianali locali con l'unico inimitabile "Hamburger del Nino". Accanto all'assaggio, anche incontri con autori ed esperti eno-gastronomi, animazione per bambini, mostre d'artigianato, laboratori di norcineria e ovviamente vendita dei prodotti (insaccati e salumi) realizzati con carni di suino della marca, provenienti dalla filiera locale. Domani sin dal mattino visite guidate e degustazioni nelle cantine del territorio, per continuare nei ristoranti disseminati sul territorio, con il Pranzo del Nino e il suo menu di carne rigorosamente locale. Nel pomeriggio, Il Gusto del grasso - il Nino tra piaceri e sensi di colpa: aperitivo con Tommaso Lucchetti per far scoprire tutto il sapore del grasso buono e sano. Poi il solenne inizio della prima stagionatura del lardo nelle terrecotte di Fratte Rosa, sotto la sapiente direzione di Otello Renzi e dei mazzarini del Nino. Per tutto il giorno e fino a cena degustazione di ricette di una volta. Domenica, giornata clou, mostra mercato "I prodotti consigliati dal Nino", degustazione di cinta senese e di "Salumi delle Marche a confronto", in abbinamento a vini regionali. Gran finale con il falò di Sant'Antonio: il Nino saluta il pubblico per dare appuntamento al 2014. Info: festadelnino.org.

Un momento della presentazione dell'iniziativa

Corriere Adriatico

19/01/2013



*Infuocato confronto sulla raccolta differenziata. Diotallevi: "L'amministrazione ha sbagliato tutto, nessuna spiegazione"*

# Mondolfo, respinta la mozione per il ritiro della delega a Lucchetti

LA SEDUTA

**Mondolfo**

L'avvio del nuovo sistema di raccolta differenziata ha acceso il consiglio comunale nel quale la minoranza ha presentato un ordine del giorno, respinto, che chiedeva al sindaco di ritirare la delega all'ambiente all'assessore Lucchetti. Ad analizzare la situazione è stato lo stesso Lucchetti. "La maggioranza mi ha dato questi obiettivi politici: organizzare un nuovo servizio di raccolta dei rifiuti che favorisca e incentivi la differenziata, migliorare la percentuale fino al valore minimo del 60% dal primo anno, per raggiungere poi i limiti stabiliti per legge, mantenere i costi all'interno delle risorse economiche stanziate per il servizio, pari a 900.000 euro. Se potevo gestire io la gara d'appalto impiegavo 3 giorni per scegliere a chi affidare il servizio, ma chi fa l'amministratore deve seguire le regole. Ho messo in piedi la differenziata, risparmiato grandi risorse, previsioni superiori ai 500mila euro, e, sembra, ma non vanno considerati come dati definitivi perchè siamo all'inizio, che già abbiamo superato il 65%. Non si può giudicare un sistema così complesso in 15 giorni". Critica la minoranza con il capogruppo Diotallevi. "Lucchetti non ha detto nulla su disagi e perdite economiche che Comune e cittadini hanno dovuto sopportare a causa di una gestione disastrosa. Il sindaco si è limitato ad attaccarci, insistendo sulla mancanza di collaborazione. Di proposte ne abbiamo fatte molte, tanto che sono state accolte due nostre modifiche fondamentali: raccolta porta a porta dell'umido e indifferenziato. Non hanno spiegato il motivo dei ritardi e della confusione nel passaggio tra le due tipologie di raccolta limitandosi a dare la colpa ad Aset per aver ritirato troppo in fretta i bidoni. Le colpe sono solo dell'amministrazione. Oltre ai disagi non possiamo accettare le risorse economiche buttate al vento e l'ecotassa che i cittadini hanno pagato per incompetenza degli amministratori".

**m.s.**

# Rapina con pistola giocattolo

## Arriva e si dilegua a piedi, l'uomo ripreso dalle telecamere

IL COLPO IN BANCA

ROBERTO GIUNGI

**Isola del Piano**

Ammonterebbe a diecimila euro il bottino che un rapinatore solitario, pistola giocattolo in pugno, ieri mattina è riuscito a trafugare dalla piccola agenzia della Banca delle Marche a Isola del Piano. Tutto è successo senza colpo ferire attorno alle 10.30.

I carabinieri hanno in mano la foto del malvivente ricavata dalle riprese della telecamera di sorveglianza. Per aver agito in modo così sicuro e in piena tranquillità sarà ricorso, si pensa, ad un travestimento ad effetto.

Da quanto si riesce a vedere da quell'immagine sembrerebbe possa trattarsi di un uomo sui settanta anni. Al momento della sua incursione nel locale dove c'era un solo impiegato e nessun altro, avrebbe proferito la frase di rito con evidente accento fanese.

Isola del Piano, l'agenzia rapinata ieri mattina intorno alle 10.30

Una rapina - dai primi elementi che sono stati raccolti - tutta all'insegna del localismo, viene da commentare. Di certo ha lasciato la propria auto nel parcheggio antistante l'ingresso del paese. Per poi inoltrarsi a piedi e imboccare il vicoletto che immette sulla piazzetta dove si affaccia l'edificio che ospita il municipio, la farmacia e l'ufficio postale.

Poco più in là ci sono la chiesa parrocchiale e lo stabile che ospita le scuole. Una volta messo a segno il colpo il rapinatore se n'è andato via a piedi. Ha raggiunto l'auto ed è ripartito, nessuno nella quiete mattutina di Isola del Piano si è accorto di nulla. A dare l'allarme é stato lo stesso impiegato una volta ripresosi dalla paura e dallo sconcerto.

"A quell'ora - racconta il sindaco Giuseppe Paolini - ero nel mio ufficio, mi sono accorto di quello che era successo quando sono uscito perché ho visto i carabinieri che era arrivati e stavano entrando nell'agenzia della banca. Stava cadendo nevischio. Nessuno c'era in giro e le scuole che sorgono a pochi metri hanno visto la presenza dei soli alunni del paese. A causa delle neve tutti quelli che arrivano dai dintorni sono rimasti a casa". Il rapinatore solitario ha studiato ogni particolare. Se avesse raggiunto la piazza del municipio con l'auto avrebbe rischiato a causa delle ristrettezze della strada di accesso nei due sensi di marcia. Circa un anno fa era stato preso di mira a Isola del Piano l'ufficio postale.

*Un concerto a chiudere la giornata*

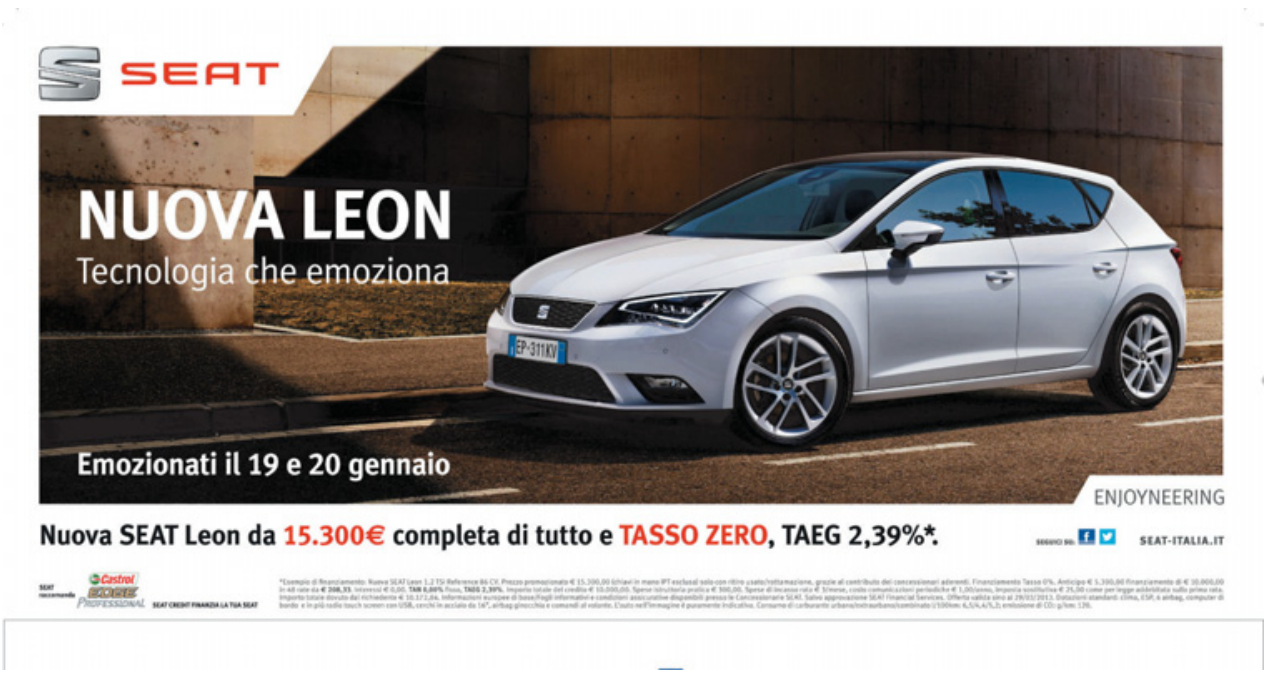
# Degustazioni e cultura E' il giorno del Nino

LA KERMESSE

**Mondavio**

Dopo la Cena dei grassi di ieri, la Festa del Nino oggi a Sant'Andrea di Suasa concede il bis. Visite guidate e degustazioni nelle cantine per tutta la mattina, fino al pranzo del Nino: menù di carne rigorosamente locale da gustare nei ristoranti del territorio. Nel pomeriggio alle 18, Il Gusto del grasso - il Nino tra piaceri e sensi di colpa: aperitivo con Tommaso Lucchetti, curatore scientifico dell'evento, in compagnia di alcuni giovani esperti di alimentazione, Riccardo Manieri e Ilaria Galimberti, che faranno scoprire al pubblico tutto il sapore del grasso buono e sano. A conclusione dell'aperitivo, un rito solenne quanto antico: la prima stagionatura del lardo nelle terrecotte di Fratte Rosa, sotto la direzione del sommelier Otello Renzi e dei mazzarini del Nino. Sempre nel pomeriggio, spazio alla cultura con la visita guidata al museo degli attrezzi agricoli d'epoca, mentre in serata i norcini all'opera mostrano la preparazione della tradizionale pista. Fino a cena degustazione di ricette di una volta. Tante le idee che strizzano l'occhio ai giovani, soprattutto in questa edizione dal titolo "Lardo ai giovani". Accanto alle degustazioni, lo street food, il cibo da strada, gli aperitivi a tema, la Mai-aloteca, dedicata alle birre artigianali locali con l'unico inimitabile "Hamburger del Nino", le visite guidate nelle cantine e i concerti serali. Alle 22 concerto della band "Amici dello zio Pecos".

Grande attesa a Sant'Andrea



Quotidiano | 19/01/2013

# Museo degli attrezzi per la 'Festa del nino'

SANT'ANDREA DI SUASA (Pu)

**I SALUMI** delle Marche saranno a confronto nella festa del nino, che è in programma oggi e domani a Sant'Andrea di Suasa (www.ionino.it): alle 15, alle 16 e alle 18.30, l'enogastronomo Otello Renzi assieme al sommelier Piergiorgio Angelini e ai delegati Ais delle Marche, curerà gli abbinamenti con i vini del territorio, in collaborazione con Input (prenotazione obbligatoria). Oggi invece fin dal mattino visite guidate e degustazioni nelle cantine del territorio e alle 18 «Il gusto del grasso-il Nino tra piaceri e sensi di colpa», aperitivo con Tommaso Lucchetti. Sempre nel pomeriggio, spazio alla cultura con la visita guidata al museo degli attrezzi agricoli d'epoca (collezione privata "Sesto Savelli") mentre in serata i norcini all'opera mostrano la preparazione della tradizionale pista. La filiera del Nino è composta da produttori regolari da un disciplinare di garanzia.

| Il Resto del Carlino | 19/01/2013 |
|---|---|

KERMESSE

# Festa del nino: parte una 2 giorni tra cibo e convegni E non c'è nulla da buttare via

***DOPO** il prologo di ieri, con la «Cena dei grassi», oggi la «Festa del Nino» apre i battenti con visite guidate e degustazioni nelle cantine di Sant'Andrea di Suasa per tutta la mattina, fino al «Pranzo del Nino»: menu di carne locale da gustare nei ristoranti del territorio su prenotazione. Nel pomeriggio, alle 18 «Il Gusto del grasso, il Nino tra piaceri e sensi di colpa»: aperitivo con Tommaso Lucchetti in compagnia di alcuni giovani esperti, Riccardo Manieri e Ilaria Galimberti, che faranno scoprire al pubblico tutto il sapore del grasso buono e sano. A conclusione un rito solenne quanto antico: la prima stagionatura del lardo nelle terrecotte di Fratte Rosa, sotto la direzione del sommelier Otello Renzi e dei mazzarini del Nino. Sempre nel pomeriggio, spazio alla cultura con la visita guidata al Museo degli attrezzi agricoli d'epoca mentre in serata i norcini mostreranno la preparazione della tradizionale pista. Per tutto il giorno degustazione di ricette di una volta: polenta e fagioli con le cotiche, padellaccia e fegatelli, braciole e costarelle, bistecche e salsicce.*

| Corriere Adriatico | 20/01/2013 |
|---|---|

▸*Sant'Andrea*

# Gran finale per la festa del Nino

**LA KERMESSE**

**Mondavio**

Giornata clou oggi per la festa del Nino nel suggestivo borgo di Sant'Andrea di Suasa. A partire dalle 9 i più sportivi partono per l'escursione di trekking "da Suasa a Suasa" a cura del Cai Fossombrone. La mattina prosegue con la mostra mercato "I prodotti consigliati dal Nino" e i festeggiamenti per la solennità di Sant'Antonio Abate e la benedizione degli animali. Fino a cena degustazione di ricette di una volta: polenta e fagioli con le cotiche, padellaccia e fegatelli, braciole e costarelle, bistecche e salsicce. Cibi da strada da consumare in piazza intorno al fuoco: braciere rovente di salsicce e goletta, dolci fritti, vin brulè. Nel pomeriggio degustazione di cinta senese e letture di fiabe per bambini. Tre appuntamenti per la degustazione di "Salumi delle Marche a confronto", in abbinamento a vini del territorio regionale. Nino Finauri parlerà di "Rottamatori d'Arte", quindi lo spettacolo di musica contemporanea alternativa "Ironikontemporaneo", nato dalla sperimentazione di Freak Antoni, ideatore del brano "Lardo ai Giovani" a cui la festa del Nino si è ispirata. Gran finale con il falò di Sant'Antonio.

Sopra il cantautore Freak Antoni. A destra lo chef del Nino Nicola Costantini. Sotto, il falò di Sant'Antonio

# Festa del Nino al gran finale

GASTRONOMIA

**SANT'ANDREA DI SUASA** Oggi ultima giornata della XI Festa del Nino. Quanto mai nutrito il programma della festa dedicata al maiale. Alle 9 l'apertura della Mostra Mercato del Nino. Alle ore 9.30 il Motoincontro e alle 10.30, una giuria di delegati AIS (Associazione Italia Sommeliers) assegnerà per la quinta volta il premio alla «Miglior coppa di testa» e al «Miglior vino in abbinamento alla coppa di testa» della regione Marche. Alle 9.30 la distribuzione del pane benedetto e «Colazione d'gli omini». Alle ore 11 la Santa Messa per la celebrazione della festività di Sant' Antonio Abate e alle 12 la Processione per le vie del paese. Alle 12.30 Il Nino è Servito con i norcini al lavoro: la preparazione della pista. Dall'ora di pranzo fino a cena: polenta e fagioli con le cotiche, padellaccia e fegatelli, braciole e costarelle, bistecche e salsicce. Degustazione con cibi da strada da consumare in piazza intorno al fuoco: braciere rovente di salsicce e goletta, dolci fritti, vin brulè nelle piazze e vie del centro. Possibilità di acquistare la carne di «Suino della Marca» proveniente dalla Filiera lo Nino. Alle 12.30 la Mal-aloteca lo spazio riservato ai giovani con birre artigianali e hamburger del Nino. Alle 15 Degustazione di Cinta senese, ovvero un panino con carne di cinta senese cotta lentamente sul girarrosto da Carlo e Gigia dell'azienda Cal Bianchino di Urbino. Dalle 15 Nino on air, diretta radiofonica con Radio Fano. Alle 15-16 e 18.30 I salumi delle Marche a confronto; degustazioni di salumi in abbinamento a vini del territorio marchigiano a cura di **Piergiorgio Angelini** e **Otello Renzi**, delegati AIS Regionali. Alle ore 17 si terrà una conferenza a cura del professor **Finauri**. I grandi innovatori e le repentine accelerazioni nella storia delle arti figurative occidentali, dal paleolitico alla belle epoque, nel serrato dialogo tra canone, regola, tradizione, ricerca, rinnovamento, sperimentazione, ovvero i rottamatori dell'arte prima delle avanguardie, quando la categoria «giovane» non esisteva neppure. Alle 17.30 Concerto di **Freak Antoni** «Ironikontemporaneo», uno spettacolo di musica contemporanea alternativa, dove le musiche sostengono i versi di poesie demenziali-surreali dadaiste, e viceversa. Alle ore 22 Spettacolo pirotecnico finale.

**C.Sal.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Resto del Carlino

20/01/2013

**FESTA DEL NINO** OGGI IL GRAN FINALE A SANT'ANDREA DI SUASA. IL SUGGESTIVO GRAN FALO' PER SFIDARE IL MALTEMPO

# Sfida tra salumi accoppiati ai vini, dibattito e concerto di Freak Antoni

**FESTA DEL NINO**
Oggi il **gran finale sfidando il maltempo**

– MONDAVIO –

**GRAN FINALE** oggi a Sant'Andrea di Suasa per l'undicesima edizione della 'Festa del Nino'. In mattinata mostra mercato di prodotti enogastronomici e i festeggiamenti per la solennità di Sant'Antonio Abate con due Sante Messe alla presenza del cappuccino padre Marzio Calletti: alle 8,30 e alle 11. Dopo il secondo rito, processione con la statua del Santo e a seguire la tradizionale benedizione degli animali. Sempre al mattino, esattamente alle 10,30, da segnalare anche il premio «Miglior coppa di … testa delle Marche», con una giuria di delegati regionali Ais (Associazione Italiana Sommelier) che sceglierà il miglior abbinamento salume-vino.

**NEL POMERIGGIO** degustazione di cinta senese e tre appuntamenti (alle 15, alle 16 e alle 18,30) con «Salumi delle Marche a confronto», in abbinamento a vini del territorio regionale a cura di Piergiorgio Angelini, Otello Renzi e i delegati regionali Ais, in collaborazione con In. Pu.T. Alle 17 conferenza a cura del professor Nino Finauri «Rottamatori d'Arte» e alle 17,30 Freak Antoni, ex Schiantos, in concerto con «Ironikontemporaneo»: originale spettacolo nato dalla sperimentazione di un artista già ideatore del brano «Lardo ai Giovani», a cui la festa del Nino si è ispirata quest'anno. Alle 22 suggestivo finale con il falò di Sant'Antonio.

-MSGR - 14 PESARO - 45 - 21/01/13-N:

# Pesaro

Il Messaggero | pesaro@ilmessaggero.it www.ilmessaggero.it | Lunedì 21 Gennaio 2013

(C) Il Messaggero S.p.A. I ID: 00044432 I IP: 79.38.212.4

METEO

PER NOI I TUOI SOGNI VALGONO PIU' DELL'ORO!
COMPRO ORO
GIOIELLI - MONETE - ORO DENTALE
ARGENTO - DIAMANTI - OROLOGI
DISIMPEGNO POLIZZE
Montecchio (Pu) - Corso XXI Gennaio, 117
Tel. 0721.499870 / 335.5367229

REDAZIONE: Via Marsala, 15 T 0721/370934-24-26 F 0721/370931

Giorno & Notte

**Tutti pazzi per il nino la festa ha fatto il boom**

A pag. 49

**Auditore**

**E' morto l'anziano schiacciato da un'auto**

A pag.48

A Fano nella notte

## Rubano battistero di rame dal peso di un quintale

Il parroco di San Cristoforo annuncia alla messa la sparizione
Si sospettano le bande specializzate nei furti dell'oro rosso
A pag.48

# Liste, è rivolta nel Pdl

▸Marche piena di «paracadutati», Ceroni annuncia su Facebook: rinuncio alla candidatura
▸E il coordinamento provinciale convocato d'urgenza da Bettini minaccia di dimettersi

Liste elettorali, terremoto nel Pdl. Il deputato uscente Remigio Ceroni ha rinunciato alla candidatura. E con lui hanno ritirato la disponibilità ad essere inseriti nelle posizioni di rincalzo anche esponenti vicini al coordinatore regionale. Così la composizione delle liste è diventata un rebus e una corsa contro il tempo. Alle 20 di oggi infatti scade il termine per presentare candidati e firme alla Corte d'Appello. L'addio al veleno di Ceroni scatenato dalla scelta di Roma di inserire alla Camera, subito dopo il capolista Alfano, i paracadutati Ignazio Abrignani e Simone Baldelli in altrettanti posti sicuri per l'elezione. Ceroni sarebbe solo al quarto posto, una posizione con poche chance. Al Senato sembrerebbe invece sicuro il secondo posto per Francesco Casoli. «Anche il coordinamento di Pesaro si sente frustrato». Pesaro sembra intenzionato a seguire Ceroni. Ieri il segretario Bettini ha convocato urgentemente il coordinamento provinciale «Sono tutti intenzionati a presentare le dimissioni e a non impegnarsi nella campagna elettorale. La Marche non possono essere terra di conquista solo per accontentare qualche deputato fuori regione».
A pag. 46 e 47

**Bettini con Ceroni**

**La protesta dei vigili in Consiglio**

### Proposta una pausa di riflessione

La maggioranza valuta la sospensione della convenzione allargata dei vigili urbani. «I contenuti vanno bene, ma una settimana di pausa potrebbe servire a far tornare la pace tra il personale, i sindacati e l'amministrazione». Nel primo consiglio comunale del 2013, in programma questo pomeriggio, arriverà una questione che negli ultimi giorni ha catalizzato l'attenzione pubblica. La convenzione associata per la polizia municipale, allargata a Gradara e Petriano ha scaldato gli animi che tutti i sindacati di categoria hanno avviato lo stato di agitazione ufficiale.
**Delbianco** a pag. 47

## Fondazione e Fano ricordano Gobbi

L'OMAGGIO

Omaggio ad una figura di grande spessore umano e professionale. Lo scorso venerdì la città di Fano rappresentata dalla Fondazione Cassa di Risparmio, ha voluto tributare il suo ringraziamento al riminese Ugo Gobbi, scomparso lo scorso giugno a 91 anni, ricordandolo in un incontro pubblico, non solo come medico illuminato ma anche come grande studioso e appassionato di ceramica. Nel ricordo di grande stima e affetto, oltre al presidente della stessa Fondazione Fabio Tombari, si sono uniti Gian Carlo Bojani, come amico del professore e direttore, fino al 2001, del Museo delle Ceramiche di Faenza e la pediatra Maria Venturini ex-allieva di Gobbi, che ha evocato la sapienza clinica e l'autorevolezza di un maestro indimenticabile. Ugo Gobbi «pediatra di grande valore e umanità» ha lasciato il suo segno indelebile a Fano, dove si trasferì nel 1974, fondandovi un eccellente reparto di pediatria e, con l'applicazione dei suoi insegnamenti, una vera propria scuola, rappresentando un pezzo di storia del nosocomio fanese. Ma lo si è ricordato primario anche a Rimini come direttore illuminato dell'Ospedale per bambini (l'Ospedalino) riuscendo a far diventare la struttura un centro di vera eccellenza. Uomo di vasta cultura fu collezionista ed esperto di maiolica antica, in particolar modo di quella settecentesca. Con lo stesso spirito scientifico che lo guidava nell'indagine clinica e con profonda consapevolezza naturalistica aveva affrontato importanti studi sul repertorio del decoro floreale nella ceramica del XVIII secolo, ricercando tutte le relazioni possibili tra maiolica e botanica, fino a

«MEDICO DI VALORE ED ESPERTO DI MAIOLICA ANTICA»

Fabio Tombari
*Carifano*

# Meno infortuni ma è un effetto anche della crisi

La Cgil avverte: il calo positivo può dipendere dalla cassa integrazione

LA STATISTICA

Calano gli infortuni sul lavoro, ma la Cgil invita a leggere i dati fra le righe perché molti lavoratori sono stati in cassa integrazione. Nei giorni scorsi c'è stata una riunione in Prefettura proprio sul tema degli infortuni sul lavoro.
Gli ultimi dati forniti dal Senaf, elaborati dal rapporto annuale dell'Inail, mostrano come gli infortuni in tema di cantieri edili abbiano registrato un -5,2% (con 653 episodi nel 2011 contro i 689 del 2010): un dato che può far tirare un sospiro di sollievo alle 6.165 imprese edili presenti sul territorio. In attesa dei dati definitivi del 2012 il trend è comunque confermato perché anche nel 2011 sono calati gli infortuni complessivi sul lavoro, non solo nei cantieri. Sono infatti stati denunciati in provincia 6750 infortuni nel 2011 contro i 7294 del 2010. I mortali sono stati 12 contro i 7 dell'anno precedente, otto riguardano gli incidenti stradali per andare nel luogo di lavoro. Crescono invece le malattie professionali da 694 a 926.
Il calo è evidente, ma la Cgil con Giorgio Orazi fa una disanima approfondita. «Sono dati positivi, calano gli infortuni sul lavoro. È vero che le aziende sono sempre più interessate alla sicurezza sui luoghi di lavoro. C'è una maggior presa di coscienza che la qualità del lavoro si ottiene anche dagli aspetti legati alla tranquillità degli operai. Ma è anche vero che complessivamente in questi anni

GLI INCIDENTI NEI CANTIERI EDILI SCESI DEL 5 PER CENTO AUMENTANO PERO' LA MALATTIE PROFESSIONALI

**Basket.** Vuelle beffata in volata

## Scavo, a Roma un ko che brucia

**Coach Markovski con i suoi giocatori**

**Mauri** a pag. 40

**Il meteorologo**

## Ancora un po' di pioggia

dizioni di tempo grigio con qualche pioggia sparsa e deboli nevicate oltre i 1500 metri nella prima parte della giornata ed atte-

(C) Il Messaggero S.p.A. I ID: 00044432 I IP: 79.38.166.224

Lunedì 21 Gennaio 2013
www.ilmessaggero.it

Buona cucina spettacoli e momenti di educazione alimentare i segreti del successo

**La rivincita del suino**

Alcuni momenti della Festa del Nino

Si chiude in bellezza la Festa di Nino a Sant'Andrea di Suasa
Numeri record: 240 metri di salsicce, 1200 fegatelli e tanto altro

# Il maiale fa boom

## GASTRONOMIA

**MONDAVIO** La Festa del Nino ha chiuso ieri la sua undicesima edizione a Sant'Andrea di Suasa confermando il successo di un evento di punta, fra i più originali e apprezzati nel territorio. I numeri della manifestazione parlano chiaro: oltre 160 stinchi di maiale, 1200 fegatelli, 40 padellacce, 240 metri di salsicce, per gli oltre tremila partecipanti, che non hanno rinunciato alla manifestazione nonostante le minacce del tempo. Del resto, si sa, il freddo è d'obbligo per la stagione del Nino, come vuole la migliore tradizione.

Numeroso anche il popolo degli under 30, mai come quest'anno protagonista della festa, intitolata provocatoriamente «Lardo ai giovani. Choosy senza vergogna»: un modo per far scoprire il gusto del grasso «buono» anche e soprattutto alle generazioni meno legate alla tradizione. Giovani fra il pubblico, quindi, ma anche in prima linea nella festa: Nicola Costantini, chef ufficiale del Nino con il suo originale repertorio di cibo da strada e l'Hamburger del Nino, gli esperti di alimentazione **Riccardo Manieri** e **Ilaria Galimberti** e gli artisti in concerto, come il bolognese **Freak Antoni**.

La cultura del cibo si è fatta tutt'uno con la storia e le scienze della nutrizione, lo sport e l'arte, condita di un'immancabile offerta enogastronomica di qualità. Il falò tradizionale di Sant'Antonio ha chiuso una giornata densa di appuntamenti, dove fra gli altri è stato assegnato il premio del concorso «La miglior coppa... di testa delle Marche». La giuria di delegati Ais regionali ha assegnato il primo premio ex aequo per la miglior coppa all'agriturismo «Il Gelso» di Fabriano e all'azienda agricola «Gimi srl» di Ascoli Piceno, mentre per il miglior abbinamento vini all'azienda agricola Monte Coriolano di Porto Potenza Picena con un Colli Maceratesi Ribona 2011 Villa Casalis. «Siamo soddisfatti dell'ottima risposta che abbiamo avuto» conferma **Silvano Straccini** di Duemilamusei che organizza l'evento.

# Cevoli fa ridere con il sosia del duce

## TEATRO

**FANO** La nuova «Campagna tende 2012/2013» della Fondazione Avsi, ong senza scopo di lucro che promuove progetti in tutto il mondo nel settore dell'educazione, sanità, infanzia e formazione (www.avsi.org) organizza uno spettacolo di beneficenza per raccogliere fondi. L'iniziativa, in collaborazione con l'Ente Carnevalesca e con il patrocinio del Comune di Fano, prevede il ritorno a Fano di **Paolo Cevoli** con la sua ultima opera «Il sosia di lui», regia di **Daniele Sala**. Paolo Cevoli in questo monologo comico-storico veste i panni del meccanico Pio Vinadio detto Nullo che nella Riccione degli anni '30 e '40, viene costretto, per la sua straordinaria somiglianza a fare da controfigura a Benito Mussolini.

Lo spettacolo si terrà al Teatro della Fortuna di Fano il 7 febbraio alle 21,15, i biglietti sono disponibili presso il botteghino del teatro.

Paolo Cevoli

La Form stasera impegnata al teatro Pergolesi di Jesi

# Musica arte e poesia sulla Via della seta

## ASSOCIAZIONE

**CARTOCETO** Mercoledì alle 21, nella sala della scuola media di Lucrezia, l'associazione culturale «La via della seta» presenta «In viaggio tra cultura, storia e tradizione»: programma delle attività, poesie di **Wilma Cecchettini** ed **Elvio Grilli**, mostra d'arte di **Giovanni Pupita, Daiana Capoferri, Oriana Ambrosini**, concerto «Da Est a Ovest» del **Trio Uzza-zà** (**Ximena Jaime, Jean Gambini** e **Yasue Hokimoto**) e per finire buffet con prodotti tipici.

# Approda a Jesi il concerto Schubert-Wagner della Form

## CLASSICA

**JESI** Oggi la Form fa tappa al teatro Pergolesi dove apre la stagione sinfonica (ore 21) con il Concerto d'apertura Wagner - Schubert che ha già strappato applausi a Fabriano e Pesaro: un debutto importante per la formazione marchigiana che affronta per la prima volta nella sua lunga storia «La Grande» di Schubert. Fu proprio per questa sinfonia del compositore austriaco, che Schumann coniò la nota espressione «divina lunghezza schubertiana», esaltando nel lavoro, da lui riportato alla luce dopo anni di oblio, un'originalità di pensiero musicale che apriva una nuova via rispetto a Beethoven. L'Orchestra Filarmonica Marchigiana, per questo complesso ed esaltante capolavoro, si affiderà ad uno dei massimi specialisti contemporanei del sinfonismo schubertiano: **Hubert Soudant**, il direttore d'orchestra olandese che con la Tokyo Symphony Orchestra, di cui è Direttore Musicale, ha eseguito ed inciso l'intero ciclo delle sinfonie di Schubert.

Nella prima parte, gli splendidi Wesendonck Lieder di Wagner, compositore di cui, nel 2013, ricorre il bicentenario dalla nascita. Anche questo un debutto per la Form, che si avvarrà delle ottime qualità interpretative del mezzosoprano Gabriella Sborgi. Info 0731/206888.

# AL CINEMA SALA PER SALA

## ANCONA

**AZZURRO** Via Tagliamento, 39 - Tel. 071.3580395
Riposo

**DORICO** Via Peruzzi, 1 - Tel. 071.890290
Riposo

**GALLERIA** Via A. Giannelli 2 - Tel. 071.56633
Riposo

**ITALIA** Corso Carlo Alberto, 77 - Tel. 071.2810262
Riposo

**MULTISALA GOLDONI** Via Montebello - Tel. 071.201236
Sala 1 **Django Unchained** Digitale di Quentin Tarantino; con Jamie Foxx, Leonardo Di Caprio, Christoph Waltz (azione) 21.30
Sala 2 **Ghost Movie** di Michael Tiddes; con Marlon Wayans, Essence Atkins, David Koechner (commedia) 20.30-22.30
Sala 3 **Mai stati uniti** di Carlo Vanzina; con Ricky Memphis, Vincenzo Salemme, Ambra Angiolini (commedia) 20.30
Sala 3 **The Master** di Paul Thomas Anderson; con Joaquin Phoenix, Philip Seymour Hoffman, Amy Adams (drammatico) 22.30
Sala 4 Riposo
Sala 5 **La migliore offerta** di Giuseppe Tornatore; con Geoffrey Rush, Jim Sturgess, Donald Sutherland (drammatico) 20.00-22.30
Sala 6 **Quello che so sull'amore** Digitale di Gabriele Muccino; con Gerard Butler, Jessica Biel, Uma Thurman (commedia) 20.15-22.30

**UCI CINEMAS ANCONA** Via Filonzi, 10 - Loc. Baraccola - Tel. 892960
Sala 1 **Vita di Pi** 3D di Ang Lee; con Suraj Sharma, Rafe Spall, Irrfan Khan (avventura) 17.30
Sala 2 **Django Unchained** di Quentin Tarantino; con Jamie Foxx, Leonardo Di Caprio, Christoph Waltz (azione) 16.45-18.00-20.15-21.30
Sala 3 **Quello che so sull'amore** di Gabriele Muccino; con Gerard Butler, Jessica Biel, Uma Thurman (commedia) 17.30-20.00-22.30
Sala 4 **Frankenweenie** di Tim Burton; (animazione)17.10
Sala 4 **Frankenweenie** 3D di Tim Burton; (animazione) 19.50-22.10
Sala 5 **Cloud Atlas** di Tom Tykwer; di Andy & Larry Wachowski; con Tom Hanks, Hugo Weaving, Ben Whishaw (fantascienza) 17.30-21.15
Sala 6 **Mai stati uniti** di Carlo Vanzina; con Ricky Memphis, Vincenzo Salemme, Ambra Angiolini (commedia) 17.20-20.10-22.30
Sala 7 **La migliore offerta** di Giuseppe Tornatore; con Geoffrey Rush, Jim Sturgess, Donald Sutherland (drammatico) 16.50-19.40
Sala 8 **Jack Reacher - la prova decisiva** di Christopher McQuarrie; con Tom Cruise, Rosamund Pike, Robert Duvall (drammatico) 19.30-22.30
Sala 9 **Ghost Movie** di Michael Tiddes; con Marlon Wayans, Essence Atkins, David Koechner (commedia) 17.15-20.20-22.40
Sala 10 **Cercasi amore per la fine del mondo** di Lorene Scafaria; con Keira Knightley, Steve Carell, William Petersen (drammatico) 22.40

## CASTELFIDARDO

**ASTRA** Via Matteotti 34 - Tel. 071.780063
**Quello che so sull'amore** di Gabriele Muccino; con Gerard Butler, Jessica Biel, Uma Thurman (commedia) 21.30

## CASTELLEONE DI SUASA

**CINEMA AUDITORIUM** Via Repubblica, 3
Riposo

## FABRIANO

**MONTINI** Via Cesare Balbo, 9 - Tel. 0732.4052
Non pervenuto

**MOVIELAND** Via B. Gigli, 19 - Centro comm. Il Gentile - Tel. 0732.251391
Sala 1 **La migliore offerta** di Giuseppe Tornatore; con Geoffrey Rush, Jim Sturgess, Donald Sutherland (drammatico) 20.00
Sala 1 **Ghost Movie** di Michael Tiddes; con Marlon Wayans, Essence Atkins, David Koechner (commedia) 22.30
Sala 2 **Quello che so sull'amore** di Gabriele Muccino; con Gerard Butler, Jessica Biel, Uma Thurman (commedia) 20.30-22.30
Sala 3 **Mai stati uniti** di Carlo Vanzina; con Ricky Memphis, Vincenzo Salemme, Ambra Angiolini (commedia) 20.40-22.40
Sala 4 **Django Unchained** di Quentin Tarantino; con Jamie Foxx, Leonardo Di Caprio, Christoph Waltz (azione) 21.10

## FALCONARA MARITTIMA

**EXCELSIOR** Via Leopardi, 48 - Tel. 071.9160515
**La regola del silenzio - The Company You Keep** di Robert Redford; con Robert Redford, Shia LaBeouf, Stanley Tucci (thriller) 21.30

## FILOTTRANO

**TORQUIS** Tel. 071.7223404
**Ralph spaccatutto** di Rich Moore; (animazione) 21.30

## JESI

**DIANA** Via Setificio 52 - Tel. 0731.209122
Riposo

**UCI CINEMAS JESI** Via Marco Polo 5 - Tel. 0731.205276
Sala 1 **Quello che so sull'amore** di Gabriele Muccino; con Gerard Butler, Jessica Biel, Uma Thurman (commedia) 20.00-22.20
Sala 2 **Django Unchained** di Quentin Tarantino; con Jamie Foxx, Leonardo Di Caprio, Christoph Waltz (azione) 21.30
Sala 3 **Ghost Movie** di Michael Tiddes; con Marlon Wayans, Essence Atkins, David Koechner (commedia) 19.45-22.10
Sala 4 **Mai stati uniti** di Carlo Vanzina; con Ricky Memphis, Vincenzo Salemme, Ambra Angiolini (commedia) 20.10-22.30
Sala 5 **Cloud Atlas** di Tom Tykwer; di Andy & Larry Wachowski; con Tom Hanks, Hugo Weaving, Ben Whishaw (fantascienza) 21.15

## LORETO

**COMUNALE LORETO** P.zza Garibaldi, 1
Riposo

## MATELICA

**MULTIPLEX GIOMETTI CINEMA** Via Grifoni - Tel. 0737.787663
Riposo

**NUOVO** Via M. Beata, 33 - Tel. 0737.84457
**Love is all you need** di Susanne Bier; con Pierce Brosnan, Trine Dyrholm, Molly Blixt Egelind (commedia) 21.15

## SENIGALLIA

**GABBIANO MULTISALA** via Maierini, 2 - Tel. 071.65375
Sala 1 **La migliore offerta** di Giuseppe Tornatore; con Geoffrey Rush, Jim Sturgess, Donald Sutherland (drammatico) 21.15
Sala 2 **The Master** di Paul Thomas Anderson; con Joaquin Phoenix, Philip Seymour Hoffman, Amy Adams (drammatico) 21.15

**UCI CINEMAS SENIGALLIA** Via Abbagnano, 8 - Tel. 071.7912272
Sala 1 **Django Unchained** di Quentin Tarantino; con Jamie Foxx, Leonardo Di Caprio, Christoph Waltz (azione) 21.15
Sala 2 **Quello che so sull'amore** di Gabriele Muccino; con Gerard Butler, Jessica Biel, Uma Thurman (commedia) 20.15-22.40
Sala 3 **Cloud Atlas** di Tom Tykwer; di Andy & Larry Wachowski; con Tom Hanks, Hugo Weaving, Ben Whishaw (fantascienza) 21.15
Sala 4 **Mai stati uniti** di Carlo Vanzina; con Ricky Memphis, Vincenzo Salemme, Ambra Angiolini (commedia) 20.20-22.30
Sala 5 **Jack Reacher - la prova decisiva** di Christopher McQuarrie; con Tom Cruise, Rosamund Pike, Robert Duvall (drammatico) 19.40-22.30
Sala 6 **Ghost Movie** di Michael Tiddes; con Marlon Wayans, Essence Atkins, David Koechner (commedia) 20.45-22.50

# AL CINEMA SALA PER SALA

## PESARO

**LORETO** Via Mirabelli, 3 - Tel. 0721.390890
Riposo

**MULTISALA METROPOLIS** Via Volontari del Sangue, 1 - Tel. 0721.451334
Riposo

**ODEON** Via Salvatori, 13 - Tel. 0721.53707
Riposo

**SOLARIS** Via Turati, 42 - Tel. 0721.410615
A **Argo** di Ben Affleck; con Ben Affleck, Bryan

**UCI CINEMAS PESARO** Piazza Stefanini, 5 - Tel. 892960
Sala 1 **Django Unchained** di Quentin Tarantino; con Jamie Foxx, Leonardo Di Caprio, Christoph Waltz (azione) 17.00-21.00
Sala 2 **Cloud Atlas** di Tom Tykwer; di Andy & Larry Wachowski; con Tom Hanks, Hugo Weaving, Ben Whishaw (fantascienza) 17.35-21.15
Sala 3 **Frankenweenie** di Tim Burton; (animazione) 17.45
Sala 5 **Mai stati uniti** di Carlo Vanzina; con Ricky Memphis, Vincenzo Salemme, Ambra Angiolini (commedia) 17.45-22.30
Sala 5 **Tutte pazze per me** 21.30
Sala 6 **Quello che so sull'amore** di Gabriele Muccino; con Gerard Butler, Jessica Biel, Uma Thurman (commedia) 17.30-20.00-22.30

## FANO

**CITYPLEX POLITEAMA**

**MASETTI** Via Don Bosco, 12 - Tel. 0721.800244
**A Royal Weekend** di Roger Michell; con Bill Murray, Laura Linney, Olivia Williams (drammatico) 21.15

**UCI FANO** Via Einaudi, 30 - Tel. 892960
Sala 1 **Django Unchained** di Quentin Tarantino; con Jamie Foxx, Leonardo Di Caprio, Christoph Waltz (azione) 21.15
Sala 2 **Frankenweenie** 3D di Tim Burton; (animazione) 20.30-22.40
Sala 5 **Quello che so sull'amore** di Gabriele Muccino; con Gerard Butler, Jessica Biel, Uma Thurman (commedia) 20.00-22.30
Sala 6 **Mai stati uniti** di Carlo Vanzina; con Ricky Memphis, Vincenzo Salemme, Ambra Angiolini (commedia) 20.20-22.40

## ACQUALAGNA

**A. CONTI** P.zza Maffei - Tel. 328.1115550

## URBINO

**DUCALE** Via Budassi, 13 - Tel. 0722.2413
Sala 1 **Django Unchained** di Quentin Tarantino; con Jamie Foxx, Leonardo Di Caprio, Christoph Waltz (azione) 19.00-22.00
Sala 2 **The Master** di Paul Thomas Anderson; con Joaquin Phoenix, Philip Seymour Hoffman, Amy Adams (drammatico) 20.00-22.30

Corriere Adriatico | 22/01/2013

▸ *Sant'Andrea*

# Grande successo per la festa del Nino

**LA KERMESSE**

**Mondavio**

Con il tradizionale falò di Sant'Antonio, domenica sera si è chiusa l'undicesima edizione della festa del Nino. Ancora una volta è stato un grande successo. I numeri parlano chiaro: oltre 160 stinchi di maiale, 1200 fegatelli, 40 padellacce, 240 metri di salsicce, per gli oltre 3mila partecipanti. Numerosi i ragazzi, mai come quest'anno protagonisti della festa, intitolata provocatoriamente "Lardo ai giovani. Choosy senza vergogna". Un modo per far scoprire il gusto del grasso "buono" anche e soprattutto alle generazioni meno legate alla tradizione. Giovani fra il pubblico ma anche in prima linea nella festa: Nicola Costantini, chef ufficiale del Nino con il suo originale repertorio di cibo da strada e l'hamburger del Nino, gli esperti di alimentazione Riccardo Manieri e Ilaria Galimberti, e gli artisti in concerto. "Siamo soddisfatti, nonostante le risorse contenute, la festa – spiega Silvano Straccini di Duemilamusei - ha riscosso grande entusiasmo. Questo grazie all'impegno degli organizzatori e il fondamentale supporto del Comune di Mondavio e dei partner privati che continuano a credere nell'iniziativa, come Banca Suasa e Alluflon Moneta".

| Il Resto del Carlino | 22/01/2013 |
|---|---|

# La Festa del Nino si è chiusa con una bella partecipazione In prima fila tanti giovani

*LA «**FESTA** del Nino», a Sant'Andrea di Suasa, ha chiuso con un grande successo. I numeri parlano chiaro: oltre 160 stinchi di maiale, 1.200 fegatelli, 40 padellacce, 240 metri di salsicce, per gli oltre tremila partecipanti. Nutrito anche il popolo degli under 30, mai come quest'anno protagonista della festa, intitolata provocatoriamente proprio «Lardo ai giovani. Choosy senza vergogna» con Nicola Costantini, chef ufficiale della kermesse con il suo originale repertorio di cibo da strada e l'hamburger del Nino e gli esperti di alimentazione Riccardo Manieri e Ilaria Galimberti. Primo posto ex aequo nel concorso «La miglior coppa… di testa delle Marche» all'agriturismo «Il Gelso» di Fabriano e all'azienda agricola «Gimi srl» di Ascoli Piceno, mentre per il miglior abbinamento vini ha prevalso la «Monte Coriolano» di Porto Potenza Picena con un Colli Maceratesi Ribona 2011. Soddisfatto l'organizzatore Silvano Straccini*

**s.fr.**

Il Resto del Carlino

2 febbraio 2013

**LE IMPRESE ECCELLENTI** FILIERA CORTA, SALE, PEPE E LUNGA STAGIONATURA

# La sfida del norcino figlio di contadini: «Preparo i salumi come quelli di un tempo»

**Il personaggio**
**Roberto Alessi**

**ROBERTO** Alessi ha 50 anni e ha iniziato a lavorare le carni a dieci anni, secondo i criteri della tradizione che gli ha trasmesso il padre che seguiva nell'arte della norcineria e della concia dei maiali. Ora, nel suo laboratorio di Villa Ceccolini, in via Lago Maggiore 118 a Pesaro (0721 482522) lavora ogni anno circa 150 maiali tutti provenienti da allevamenti locali e controllati.
La sua azienda ha compiuto vent'anni proprio quest'anno ed è tutta a gestione famigliare. Con lui lavora anche un maestro norcino di 80 anni che si è sempre occupato della macellazione dei maiali in campagna e che ne custodisce i segreti traducendoli in gusto assieme a Roberto Alessi.

**3**
Gli ingredienti principali per un grande salume: sale, pepe e stagionatura

PESARO

**UNA** filiera del maiale tutta certificata. Si chiama «Io nino» il progetto di valorizzazione del suino delle provincia di Pesaro e Urbino e di Ancona che ha in Roberto Alessi di Pesaro uno dei più valenti produttori.

**Alessi, in cosa consiste il disciplinare?**
«Tutta l'alimentazione dell'animale è a base di orzo, mais, crusca, fava, favino e piselli. E' vietato l'utilizzo di mangimi Ogm e la dieta dovrà essere integrata secondo la disponibilità con foraggio, barbabietole rosse, zucche e ghiande. Non è ammesso l'utilizzo di antibiotici dopo i primi 3 mesi di vita dell'animale».

**27**
I grammi di sale per ogni chilo di carne impiegati per produrre il salame Alessi

**Lei lavora 150 maiali all'anno: come si fa ad ottenere un salume di qualità?**
«Servono maiali abbastanza maturi, grassi, che abbiano più di un anno. Nei salami, ad esempio, scelgo la parte magra, la spalla, unita a qualche pezzo di rifinitura del prosciutto che dà un po' più di tenerezza».

**Quanto costa oggi al pubblico un salame artigianale con tutti i crismi?**
«Circa 23 euro al chilo»

**Lei ha rilanciato il consumo del lardo nel lonzino, perchè?**
«Il lardo del maiale fa parte della nostra cultura contadina, era fonte di condimento e sostentamento. Certo, non bisogna esagerare, ma in moderate quantità dona morbidezza e cremosità al salume, come nel caso del lonzino».

**Come il norcino un tempo, anche lei pesa i suoi ingredienti?**
«Esattamente. Nel salame, ad esempio, calcolo 27 grammi di sale per ogni chilo di carne e quattro grammi di pepe. Uso il sale di Cervia, perché penso che abbia proprietà prelibate e soprattutto è un sale naturale. Il prezzo di questo salame straordinario è di 20 euro al chilo. La lonza, o capocollo, viene salata per quattro o cinque giorni, poi si aggiunge pepe e viene stagionato».

**Tre ingredienti che fanno un buon salume?**
«Il sale, il pepe e il tempo di stagionatura. Per il salame ci vogliono almeno settanta giorni. Per avere un buon lonzino otto mesi, per il capocollo sei».

**Avrà mica la cantina di una volta per la maturazione?**
«Abbiamo celle a bassa temperatura che ricreano le medesime condizioni del casolare di campagna dei nostri nonni».

Davide Eusebi

Il Messaggero
ANCONA

Data 29-01-2013
Pagina 41
Foglio 1

## FESTA DEL NINO COPPA DELLE COPPE ALLA BOTTEGA DI BRUNO

E' ascolana la «Coppa delle Coppe». Non parliamo di una competizione calcistica, ma legata piuttosto al maiale e in particolare alla «coppa», insaccato di antiche origini. In occasione di una originale competizione che si è tenuta alla «Festa del Nino» a Sant'Andrea di Suasa, in provincia di Pesaro e Urbino, la coppa più buona è stata quella presentata dalla Bottega di Bruno. I sommelier dell'Ais l'hanno abbinata al metodo classico «The Rose» della cantina Velenosi piazzatosi al secondo posto.

Ascoli provincia

Il Piceno è pronto per la Carbonio Valley

Per i rifiuti dell'amplesso fioccano multe da 400 euro

Ascoli Servizi Comunali L'arrivata solo un'offerta

L'ad: «Per il 2013 pensiamo di assumere 70 persone»

Tribunali di Ascoli Piceno e Teramo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

# Appuntamenti & News

Altri appuntamenti su **www.sapori-italia.it**

Da gennaio - Conegliano e Valdobbiadene (TV)

## Weekend in Cantina

Durante tutto il corso dell'anno 2013, l'Associazione Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene propone per ogni weekend due cantine delle colline trevigiane disponibili per visite guidate e degustazioni a partire da 5.00 euro a persona.

Per chi fosse interessato è necessaria la prenotazione contattando direttamente la cantina entro le ore 12.00 del venerdì precedente la visita.
Le informazioni sul calendario e le cantine associate che partecipano all'iniziativa sono disponibili sul sito: **www.coneglianovaldobbiadene.it/news**

26 e 27 gennaio - Verona

## Anteprima Amarone 2009

Il 26 e 27 gennaio 2013 nello storico Palazzo della Gran Guardia, di fronte all'Arena di Verona, imperdibile appuntamento con Anteprima Amarone per tutti gli appassionati, produttori e giornalisti del settore.
Per la decennale manifestazione il tema è: "la storia di un vino di successo", perché in 10 anni l'Amarone della Valpolicella è diventato uno dei vini più apprezzati al mondo. Stessa location dell'anno scorso ma diverso l'allestimento, come diversa è la vendemmia proposta: si tratta infatti di quella del 2009, che promette di dare nuove soddisfazioni. L'apertura al pubblico sarà nella giornata di sabato 26 gennaio dalle ore 16 alle 19 e domenica 27 dalle ore 10 alle ore 18.
L'ingresso a pagamento su invito è da richiedere a info@consorziovalpolicella.it.

Per informazioni: **www.consorziovalpolicella.it**

Dal 26 gennaio al 16 febbraio - Venezia

## Il magico Carnevale di Venezia

Come ogni anno, dal 26 gennaio al 16 febbraio a Venezia si celebra il Carnevale, in un trionfo di maschere e colori come vuole la tradizione.
Domenica 27 gennaio, però, la festa raddoppia. Il Corteo Acqueo del Coordinamento Associazioni Remiere scioglierà gli ormeggi e navigherà lungo tutto il Canal Grande sino al Rio di Cannareggio. All'arrivo delle barche si apriranno gli stand enogastronomici che offriranno al pubblico i *cicheti*, i golosi stuzzichini tipici veneziani, insieme a *fritole* e *galani*, i dolci tradizionali di questa festa. E a Mirano, paesino poco distante dal capoluogo lagunare, dall'1 al 17 febbraio, nei bacari convenzionati, ai buongustai sarà consegnato un coupon con una mappa per partire alla caccia del gusto nelle osterie ed enoteche che aderiscono all'iniziativa.
Ad ogni tappa, coloro che degusteranno i *cicheti* accompagnati dai vini dell'azienda agricola Mazzolada, potranno timbrare la scheda che, una volta completata, permetterà di ricevere subito un utile omaggio a tema enologico.

Per informazioni: www.**carnevale.venezia.it**

19 e 20 gennaio - Sant'Andrea di Suasa (PU)

## La Festa del Nino fa... "Lardo ai giovani"!

Un divertente e gustoso weekend in onore del maialino a Sant'Andrea di Suasa, nelle Marche, in un mix di tradizione, cultura, enogastronomia e spettacolo. Un'occasione per scoprire una tradizione di arti e sapori ancora viva nella filiera locale IO NINO, che produce salumi e carni fresche da piccoli allevamenti di razza marchigiana selezionata. La festa strizza l'occhio ai giovani, adottando uno stile di comunicazione anticonformista e non convenzionale. Accanto alla vendita di prodotti locali, iniziative per tutta la famiglia: spettacoli e concerti, degustazioni guidate, aperitivi nelle cantine, incontri con autori di libri ed esperti eno-gastronomi, mostre d'arte, animazione per bambini, escursioni di trekking sui sentieri dell'Appennino e addirittura divertenti laboratori di norcineria.

Per il programma dettagliato: **www.festadelnino.org**

Dal 19 al 23 gennaio - Rimini (RN)

## Sigep 2013

La grande panificazione internazionale e la cioccolateria protagoniste al 3° A.B. TECH EXPO e al 34° SIGEP, in contemporanea a Rimini Fiera dal 19 al 23 gennaio 2013. I campioni di panificazione di Italia, Germania, Israele, Stati Uniti ed Ungheria saranno protagonisti di Golden Bread Cup, un grande show della panificazione mondiale. Ogni giornata vedrà protagonista un Paese, che illustrerà ai colleghi e al pubblico i pani tradizionali del proprio paese, i pani salutistici innovativi e i dolci da forno. Alla competizione si aggiungeranno approfondimenti dedicati al tema "Non solo pane"Durante i Bakery Events, quattro giornate interamente dedicate alla panificazione, saranno protagoniste le scuole di panificazione, le Associazioni di categoria italiane e i professionisti stranieri. Il 21 e 22, "Profumo di pane", due giorni di competizione tra panificatori articolati in quattro prove diverse. Gli otto artigiani italiani del cioccolato giunti in finale si contenderanno invece il podio del Campionato Italiano di Cioccolateria 2013, ispirato al tema "L'Architettura del Gusto".

Per informazioni e orari: **www.sigep.it**

Itinerari

## Pedalata dell'Anguilla

Un tour su due ruote per scoprire Comacchio, la 'piccola Venezia' del Delta, e le campagne circostanti, terre di agricoltura oltre che di 'pesca-coltura' dell'anguilla. Durante le soste all'azienda agricola Corte dei Sapori, al Bettolino di Foce e all'Osteria dei Golosi potremo assaggiare l'anguilla marinata di Comacchio, i salumi tipici con il tradizionale pane ferrarese, il risotto all'anguilla, il fritto misto con anguilla e i vini Doc del Bosco Eliceo. Si parte da Comacchio alle ore 11,30 e si rientra alle ore 16 circa. Si può arrivare a Comacchio da Ferrara con un transfer speciale treno+bus dalla stazione ferroviaria di Ferrara (anche con bici al seguito). Costi: 25 euro a persona con bici propria, 30 euro con noleggio bici, 60 Euro per le famiglie.

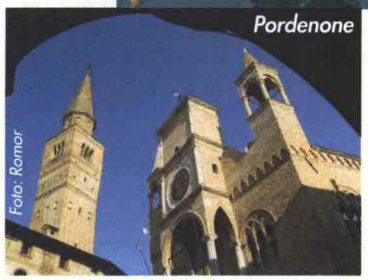
Per informazioni: **tel. 345 2518596**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Turismo
di Sabina Spada
a cura di Marta Raffinetti

Grado


Pordenone
Foto: Romor

# L'AGENDA di gennaio

## Nella natura o in città, tanti appuntamenti per scoprire splendidi territori, senza dimenticare i sapori e le tradizioni artigianali

## FRIULI VENEZIA GIULIA

● La Befana vien di notte e, di solito, a bordo di una scopa. A **Grado**, invece, arriva dal mare, sulla tipica imbarcazione della laguna, la "batela". A dire il vero, non è neanche una ***Befana*** vera e propria, ma una strega marina, la "varvuola". Al tramonto della vigilia dell'Epifania, il 5 gennaio, bisogna prestare attenzione al mare, perché le streghe si avvicinano con denti appuntiti, capelli di fil di ferro, gambe di legno e occhi di pietra focaia. Gli antidoti sono l'aglio, da strofinare su porte e finestre, e l'acqua santa. La rievocazione di questa antica leggenda, che forse si riferisce alla paura del vaiolo, si svolge al porto mandracchio. ***Info: 0431898239, www.grado.info***

● Mobili, dipinti e oggettistica dal '500 agli inizi del '900, ma anche argenteria, marmi, statue, arte sacra, porcellane, tappeti orientali, maioliche, gioielli: questo e molto altro si trova alla mostra mercato ***Antiquaria Pordenone***, dal 12 al 20 gennaio. Ampia anche la selezione di reperti archeologici di provenienza asiatica e indio-europea. Per raffinati intenditori. ***Info: 0434232111, www.fierapordenone.it***

## ALTO ADIGE

● L'occasione è unica: godersi lo spettacolo delle cime dolomitiche dall'alto, volando silenziosamente a bordo di una mongolfiera. Una simile esperienza è possibile a **Dobbiaco**, in Alta Pusteria, nell'ambito del ***Dolomiti Balloonfestival***. Dal 5 al 13, tanti palloni colorati si alzano in cielo. I più coraggiosi possono assistere al volo delle mongolfiere radiocomandate, che disegnano sul panorama innevato una colorata coreografia dettata dal vento. Chi se la sente, invece, bambini compresi, può salire nel cestello e regalarsi un'emozione unica. Per l'occasione è disponibile un pacchetto turistico, con 7 pernottamenti in hotel 3 stelle, trattamento di mezza pensione, un volo in mongolfiera e un regalo per i più piccoli: € 512 a persona. ***Info: www.balloonfestival.it***

● Una speciale giornata di benessere alle terme di **Merano**: il 4 gennaio, per salutare l'anno nuovo, è prevista nella sauna finlandese una gettata di vapore con ghiaccio e peeling alla menta. Non solo, in occasione della ***Pools & Sauna Special Night*** è possibile restare a godere del tepore delle saune fino a mezzanotte, approfittando di giochi di luce e musica a lume di candela nella sala bagnanti. Il giardino d'inverno ospita una cena con menu speciale. ***Info: 0473252000, www.termemerano.it***

● Una romantica rievocazione storica: domenica 13 nel territorio dell'Alpe di Siusi, per l'esattezza a **Castelrotto**, è ricordato il ***Matrimonio Contadino***, così come veniva celebrato un tempo, durante l'inverno. Un corteo formato da 17 coppie di sposi e relativi invitati arriva a Castelrotto su slitte decorate, trainate da cavalli. Segue il banchetto nuziale: al suono di musica altoatesina, le contadine offrono specialità tipiche degli antichi ricevimenti di matrimonio. La maggior parte della popolazione locale indossa abiti tradizionali e gli sposi sono magnifici. La donna ha un cappello verde, mentre l'uomo porta un garofano molto grande. Le invitate nubili raccolgono i capelli sulla testa, quelle già sposate li legano dietro la nuca, mentre le donne anziane indossano il turmkappe (cappello a cono). ***Info: 0471709600, www.alpedisiusi.info***

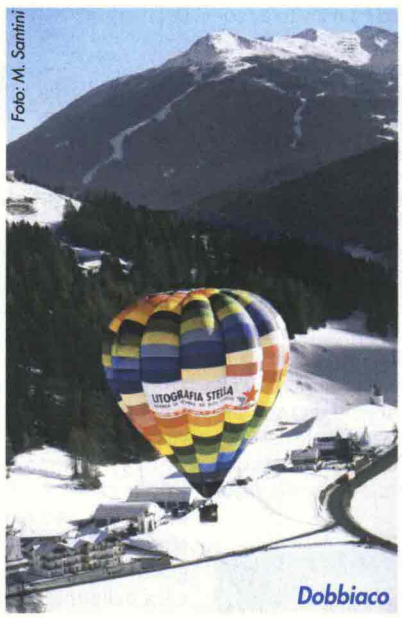


Foto: M. Santini
Dobbiaco

Castelrotto



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

# Turismo

Altopiano della Paganella

Foto: Tonina / Arch. Dolomiti Paganella

## TRENTINO

● Una settimana bianca davvero speciale, con tante occasioni per imparare e divertirsi, insieme a tutta la famiglia: è il ***Dolomiti Paganella Family Festival***, che si svolge dal 13 al 20 gennaio sull'**Altopiano della Paganella**. Imparare a sciare, grazie ai corsi di discesa e di fondo, è soltanto una delle opzioni. La manifestazione, infatti, offre l'opportunità di passeggiare con le ciaspole, pattinare sul ghiaccio, partecipare a gare di slittini, cavalcare i pony. Immancabile, poi, la fiaccolata sugli sci, in compagnia dei maestri. ***Info: 0461585836, www.visitdolomitipaganella.it***

## LOMBARDIA

● Un insolito modo per scoprire **Milano**: un ***tram degli anni '20***, che accoglie i visitatori in comodi salottini di grande atmosfera, percorre il centro storico. La visita guidata parte e arriva a Santa Maria delle Grazie, la basilica dove è ospitato il Cenacolo di Leonardo da Vinci, e permette poi di scoprire le vecchie porte della città, i grandi viali, le architetture eleganti, le antiche botteghe. La visita dura circa 2 ore e mezza (€ 35) e si svolge il 27 gennaio. ***Info: 0236565694, www.neiade.com***

## MARCHE

● Alla sua undicesima edizione, la ***Festa del Nino*** è uno degli appuntamenti golosi più attesi delle Marche. Lo slogan della manifestazione è come sempre provocatorio (quest'anno "Lardo ai giovani"), ma il programma rispetta la tradizione ed è un invito a scoprire i prodotti del territorio a base di maiale (il nino): salumi e carni fresche provenienti da piccoli allevamenti di suini di razza marchigiana selezionata. Due le giornate della festa a **Sant'Andrea di Suasa** (Mondavio, PU), il 19 e il 20, durante le quali, oltre a degustare e acquistare direttamente dai produttori, sono organizzati aperitivi nelle cantine, animazioni per i bambini, laboratori di norcineria, escursioni lungo i sentieri dell'Appennino. ***Info: 3661685626, www.festadelnino.org***

● Il borgo di **Offida** è uno dei più suggestivi dell'entroterra di Ascoli Piceno, in cima a uno sperone roccioso e protetto da una possente cinta muraria. La piazza principale, piazza del Popolo, ha un'insolita forma triangolare e una scenografica quinta formata dal quattrocentesco Palazzo Comunale. Qui, il giorno dell'Epifania, le donne del paese si prestano a impersonare una schiera di Befane, in una colorata festa, ***Befane in Piazza***, organizzata soprattutto per i bambini. Il 17, inoltre, si tiene l'apertura ufficiale del Carnevale offidano, articolato e molto sentito. Per entrare nel cuore dei festeggiamenti, tuttavia, bisogna aspettare febbraio. ***Info: 07368887 1, www.comune.offida.ap.it***

Foto: S. Spada

Offida

Breganze

## VENETO

● I grappoli di uva Vespaiola della vendemmia 2012, appassiti per tre mesi, sono pronti per la produzione del Torcolato, vino passito tipico del Vicentino, dolce e profumato. La ***Prima del Torcolato*** (prima spremitura) viene celebrata ogni anno con una grande festa in piazza a **Breganze**. Domenica 20 gennaio le cantine sono aperte e i vini possono essere degustati. Il momento clou della giornata è la torchiatura pubblica delle trecce d'uva, dopo che al mattino sarà stato scelto il formaggio ideale da abbinare a questo vino. Quest'anno la ricorrenza è speciale: il Torcolato compie 18 anni come vino a Denominazione di Origine Controllata. ***Info: 0445300595, www.stradadeltorcolato.it***

Foto: E. De Santis

Aosta

## VALLE D'AOSTA

● La ***Fiera di Sant'Orso*** esiste da oltre mille anni (per convenzione, si fissa all'anno 1000 la prima edizione) ed è, da sempre, un inno alla creatività delle genti di montagna. Ad **Aosta**, tra via Sant'Anselmo e via Porte pretoriane, oltre che nell'*Atelier Arts et Métiers* di piazza Chanoux, sono tantissimi gli artigiani che, il 30 e il 31, propongono i loro articoli, molti dei quali lavorati a mano con materiali della tradizione. Sulle bancarelle si trovano sculture, giocattoli, attrezzi agricoli, arredi per la casa, tessuti, sabots (tipici zoccoli di legno), pantofole, borse… E, per meglio scegliere, quest'anno è anche disponibile un personal shopper, sorta di guida storico-turistico-artigianale incaricata di accompagnare gruppetti di sei persone lungo le vie del centro. Uno speciale pacchetto turistico propone un soggiorno di 2 notti (29 e 30 gennaio) in hotel 3 stelle, con trattamento di mezza pensione e visita guidata alla città a € 130 a persona. Il personal shopper costa € 15 per una giornata. ***Info: 016533352, www.lovevda.it***

● L'inquinamento luminoso è praticamente inesistente e il cielo è sereno per circa 250 giorni l'anno: succede a **Saint-Barthélemy**, **vicino a Nus**, dove sorge l'***Osservatorio Astronomico*** della Valle d'Aosta. Dal 22 al 26 è possibile approfittare di visite guidate, diurne e notturne, per osservare il sole e le stelle. Nel Laboratorio Eliofisico si osservano l'arcobaleno dello spettro e le macchie solari eventualmente presenti. Di notte, invece, si vedono a occhio nudo le costellazioni della stagione, mentre con i sette telescopi della terrazza didattica si osservano altri corpi celesti. ***Info: www.oavda.it***

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

# TACCUINO

di LUISA SBROSCIA

## A MILANO, UNA STELLA RISPLENDE SUL VUN

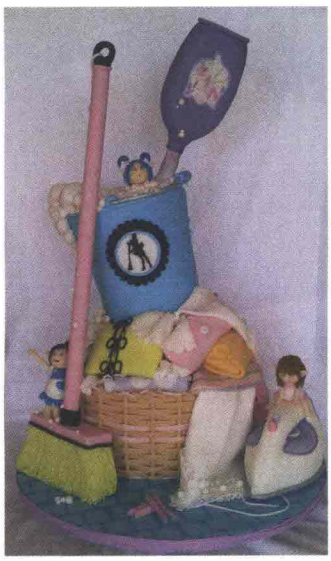
Per la prima volta un ristorante di una struttura alberghiera milanese può fregiarsi di una Stella Michelin: è il **ristorante Vun**, situato all'interno del Park Hyatt. Il merito di aver reso possibile questo sogno va ad Andrea Aprea, giovane chef napoletano, la cui filosofia si basa sulla **qualità** delle **materie prime**, sulla tecnica e il rispetto delle tradizioni, uniti all'eccellenza nel servizio e alla ricerca di originalità. Una cucina che guarda al futuro senza mai perdere di vista le sue origini.

## A URBANIA LA VERA MAGIA DELLA BEFANA

Da **mercoledì 2 a domenica 6 gennaio** la fiaba della befana rivive a **Urbania,** l'antica Casteldurante, in provincia di Pesaro e Urbino. Innumerevoli le iniziative dedicate a grandi e piccini, dalla discesa della vecchina dalla torre campaniaria del Duomo, alla sfilata record della calza più lunga del mondo, cucita a turno dalle Befane del paese e ancora giochi, musica, spettacoli, animazione per i bambini e soste prelibate nei tanti stand gastronomici dedicati ai prodotti tipici locali e all'infinita varietà di dolcetti "da calza". Info: Pro Loco Urbania. Info: (tel. 0722 317211) - www.labefana.com

## CHEF IN ALTA BADIA

Torna dal **20 al 25 gennaio Audi Chef's Cup Südtirol**, l'evento che ogni anno raduna i migliori chef nazionali e internazionali che si sfidano ai fornelli e sugli sci, nello scenario mozzafiato delle Dolomiti in **Alta Badia**. L'edizione 2013 si preannuncia ricca di sport, divertimenti, degustazioni e corsi di cucina secondo una filosofia che fa della qualità e della salvaguardia del prodotto italiano uno dei suoi must. Padroni di casa gli chef: Norbert Niederkofler del ristorante St. Hubertus due stelle Michelin – Relais & Chateaux Rosa Alpina e Fabio Cucchelli del ristorante La Siriola una stella Michelin - Hotel Ciasa Salares. Info: www.chefscup.it



## CAKE DESIGN WEEK

Si è chiusa a **Napoli** la prima edizione della **CakeDesign Week** con oltre 160.000 presenze. Di particolare interesse il contest dedicato ai giovani emergenti con una giuria tecnica che ha scelto tra diciotto diversi capolavori della *sugar art*. Ad aggiudicarsi la vittoria è stata **Fiorella Farina** di Dolci e Dolcezze con la torta dal titolo "Le follette del bucato", un'opera di zucchero raffigurante una pila di panni da stirare, sapone e ferro da stiro, insomma, i tipici oggetti della quotidianità domestica.

## MAIALINO SUPER-STAR

**Sabato 19 e domenica 20 gennaio, a Sant'Andrea di Suasa (PU),** si celebra uno degli animali più fedeli alla tavola con la **Festa del Nino** (nome con cui è chiamato il maialino nel dialetto locale). Accanto alla vendita di prodotti locali, iniziative per tutta la famiglia: spettacoli, degustazioni guidate, aperitivi nelle cantine, incontri con esperti eno-gastronomi, animazione per bambini, escursioni sui sentieri dell'Appennino e addirittura divertenti laboratori di norcineria. Info: www.festadelnino.org

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

## Fiere & Sagre

di Eleonora Della Ratta

# A CASA DELLA BEFANA

## *A Urbania dal 2 al 6 si festeggia la vecchietta più amata dai bimbi*

Affascina grandi e bambini la fiaba della vecchietta che, con la sua scopa, porta dolci e regali: per festeggiare l'Epifania come si deve la meta ideale è Urbania, la città nazionale della Befana. Con i suoi settemila abitanti la cittadina marchigiana, da mercoledì 2 a domenica 6, diventa il centro della festa, con oltre mille calze cucite a mano e piene di leccornie, più di 300 befane per le vie della città e bambini che arrivano da ogni Regione per vedere la casa della Befana. Si tratta di una casetta in legno dove vengono accolti i visitatori con una favola e molti dolcetti. Nella notte dell'Epifania, inoltre, la vecchietta consegna un regalo a chiunque abbia lasciato la sua letterina, sia che abiti nei paraggi sia che sia arrivato in visita con un camper. Per l'occasione anche la viabilità si trasforma: si può passeggiare nel viale dei Balocchi, sostare in piazza del Cioccolato o curiosare all'emporio della Befana.

La festa comincia con la consegna delle chiavi della città: il sindaco rende gli onori di casa alla Befana, che ogni pomeriggio è impegnata nella discesa volante dal campanile: dall'alto della Torre Campanaria (alle 16) e dal campanile del Duomo (alle 17) la vecchietta plana con la sua scopa in un volo di 36 metri. Inoltre, è prevista la sfilata record della calza più lunga del mondo, cucita a turno dalle Befane del paese in una staffetta che dura tutto l'anno. Per chi desidera scoprire l'antica Castelldurante, oggi Urbania, e le sue lontane tradizioni, ogni giorno è possibile partecipare a visite guidate nei tesori di quello che fu un luogo prediletto dai duchi di Urbino. La cittadina è celebre per le sue ceramiche: è possibile prendere parte ai laboratori didattici e cimentarsi con tecniche antiche nelle lezioni di CerAmica Durantina. Tel. 0722/31.72.11, *www.labefana.com*.

### VALENZANO (BA)
### La notte dei Magi

5 Nel borgo antico vengono ricostruiti un mercato di Gerusalemme e la reggia di Erode per rievocare l'arrivo dei Magi a Betlemme: il corteo, accompagnato da fiaccolai, tamburini e sbandieratori, percorre le varie tappe preceduto da pastori cha annunciano la lieta novella. Il corteo si conclude davanti alla capanna della Natività con l'adorazione del Bambino Gesù, interpretato dall'ultimo nato della comunità francescana. *www.comune.valenzano.ba.it.*

Sagra del broccolo fiolaro

### CREAZZO (VI)
### Sagra del broccolo fiolaro

11 Fino a domenica 20 si svolge la 14ª edizione di questa sagra dedicata a un ortaggio povero, considerato per molto tempo "el magnare dei poareti", e tornato alla ribalta delle tavole vicentine. A Creazzo i visitatori sono accompagnati in degustazioni di questo semplice ortaggio accompagnato dalle più disparate pietanze. Come ogni anno vi sono scambi culinari tra cuochi di diverse Regioni che cucinano il broccolo in vari modi. Tel. 393/84.64.118; *www.ilbroccolofiolaro.it*.

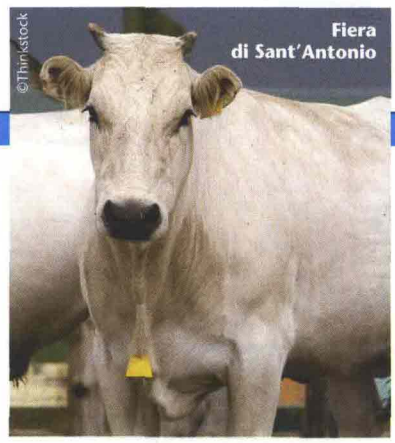
L'arte dei madonnari

### TRIESTE
### L'arte dei madonnari

13 Un viaggio alla scoperta dell'arte dei madonnari attraverso la mostra di opere di Michela Bogoni, Marta Bogoni, Ilaria Corno, Toto De Angelis detto Straccetto, Enzo De Caro, Federico Pillan, Giuseppe Vommaro. Alla chiesa di Santa Maria Maggiore dalle ore 16 vengono aggiudicate all'asta le opere: il ricavato è destinato all'associazione Azzurra. Tel. 040/34.78.312.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Fiera di Sant'Antonio

zona Viaggi

# Appuntamenti in breve

## ROCCAMANDOLFI (IS)
### Carnevale di Roccamandolfi

17 Per il Carnevale i cittadini si radunano in piazza con i campanacci e davanti alle case sono appese le "savcicc". I campanacci tacciono e si urla: "Carnval' Carnvalicch' mitt' man' all' savcicc', s'l' savcicc' n' m' l'vuè dà t'c'pozzan' mbracdà". Per sfuggire alle maledizioni si beve vino gustando salsicce. *www.roccamandolfi.com.*

## SANT'ANDREA DI SUASA (PU)
### Festa del Nino

19 Nel suggestivo borgo sospeso tra le colline della valle del Cesano e del Metauro si celebra la Festa del Nino. Si spazia da stand enogastronomici ad approfondimenti storico-culturali. La grande novità di questa edizione è uno spettacolo che unisce cinema, teatro e altre forme artistiche per parlare di consapevolezza alimentare. *www.festadelnino.org.*

Festa del Nino

## BORGOSESIA (VC)
### Carnevale di Borgosesia

20 È uno dei Carnevali più antichi d'Italia, conosciuto per le mille iniziative, dalle sfilate dei carri allegorici alle manifestazioni enogastronomiche. Si comincia domenica 20 con l'arrivo del Peru Magunella, la consegna delle chiavi della città e la distribuzione della Busecca in piazza, seguita dal Gran pranzo della Busecca. Tutti i fine settimana continua la festa per finire con il Mercu Scurot, una manifestazione che conclude il periodo di Carnevale. *www.carnevaleborgosesia.it.*

Carnevale di Borgosesia

## TORRITA DI SIENA (SI)
### Fiera di Sant'Antonio

20 La Fiera di Sant'Antonio è una delle più antiche del territorio, dedicata alla valorizzazione del bestiame selezionato della Valdichiana, in particolare la famosa razza Chianina, ma non solo. La festa si svolge nel centro storico di Torrita di Siena ed è un'occasione per scoprire questo borgo dalle caratteristiche mura con le antiche porte e le sue chiese romaniche. Tel. 0577/68.82.14, *www.comune.torrita.si.it.*

## SAN CASSIANO IN BADIA (BZ)
### Acrobatic ski show

23 Un appuntamento suggestivo per chi ama la neve e gli sci. Lo ski show ha per tema le varie tecniche dello sci, snowboard, telemark e carving, la storia dello sviluppo di questo sport e rappresentazioni di sci e snowboard acrobatico. L'atmosfera è resa particolarmente emozionante da spettacolari giochi di luci e dall'accompagnamento musicale. *www.altabadia.it.*

## BREDA DI PIAVE (VI)
### Sagra del baldon

26 Una vivace sagra dedicata al dolce tipico locale "baldon": si tratta di un dolce preparato con sangue di maiale che si può gustare agli stand allestiti per l'occasione. Questa kermesse ha come obiettivo quello di riproporre i sapori genuini di una volta: per questo viene proposto un menù con cibi della tradizione contadina, come ad esempio pasta e fagioli, carne di maiale e dolci tipici. *www.comunebreda.it.*

## POZZUOLI (NA)

Sabato 5 e domenica 6 per chi ha la passione dell'artigianato e del design c'è "L'oggetto ritrovato", una mostra mercato con opere d'arte, pezzi di design, ma anche oggetti d'uso comune reinterpretati. Aperto dalle 16 alle 20.30 e la domenica dalle 10.30 alle 13.30. Tel. 081/52.68.129.

## ROMENO (TN)

Nel giorno dell'Epifania si svolge la consueta Ciaspolada, sia come gara competitiva sia per chiunque voglia divertirsi sugli sci. La partenza è prevista per le 10 e al termine delle gare tutti potranno partecipare alla festa sulla neve nei punti ristoro. *www.ciaspolada.it.*

## FOLIGNO (PG)

Da giovedì 24 per tre giorni si svolge la Festa di San Feliciano, patrono della città. Nella cattedrale è conservata la statua in argento del santo e viene organizzata una spettacolare processione. Sono allestite bancarelle con prodotti dell'artigianato locale. Tel. 0742/35.44.59.

## RIANO (ROMA)

La Pro loco di Riano organizza per domenica 27 la Sagra delle cotiche, con fagioli, cotiche e salsicce. L'appuntamento è in via Giovanni XXIII, all'ora di pranzo fino alle 22. La festa, che si svolge in tensostruttura coperta e riscaldata, è accompagnata da musica e spettacoli. *www.comune.riano.rm.it.*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Viaggi del Gusto magazine

Data 01-2013
Pagina 22/28
Foglio 1 / 5

# appuntamenti del mese



di Gilda Ciaruffoli

# AUGURI DALLA NONNINA D'ITALIA

## 2-6 gennaio

Settemila abitanti, più di 1.000 calze cucite a mano piene di leccornie, oltre 300 Befane per le vie della città, davanti a migliaia di bambini accorsi da tutta Italia: accade solo a Urbania, durante la *Festa nazionale della Befana*. Nell'antica Casteldurante, in provincia di Pesaro e Urbino, come ogni anno in attesa dell'Epifania la fiaba prende vita. Viale dei Balocchi, Piazza del Cioccolato, l'Emporio e la Casa della Befana attendono il visitatore, così come le tante iniziative in programma inaugurate con la consegna delle chiavi della città alla Befana da parte del Sindaco. Per ricambiare il favore, la pimpante vecchina terrà tutti con il naso all'insù quando, ogni pomeriggio, dall'alto della Torre Campanaria e dal campanile del Duomo, planerà con la sua scopa in un volo di 36 metri. Da non perdere anche la sfilata della calza più lunga del mondo, le visite al territorio e i laboratori dedicati all'arte ceramica, vanto della cittadina. Antiche maioliche sono conservate presso il Museo Civico, all'interno del Palazzo Ducale progettato da Francesco di Giorgio Martini. Da visitare. Senza dimenticare l'aspetto gastronomico della manifestazione. Presso il Palabefana infatti è possibile gustare le tipicità del territorio – come il Tartufo di Acqualagna, la polenta alla carbonara di Piobbico, la patata di Sompiano e Borgo Pace, i crostoli di Urbania... – e i suoi vini.

**Urbania** (Pu) – Marche
**www.labefana.com**

### dove mangiare

**La Casa della Tintoria**
Appena sotto le mura, in riva al fiume, propone un armonioso connubio tra cucina, arte ed eventi, con il km Zero come stile di vita. Prezzo medio: 35 euro
Via Porta Molino, 4 – Urbania
www.casatintoria.com

### dove dormire

**Mulino della Ricavata**
Un mulino recuperato con grande cura e trasformato in un agriturismo molto speciale. Doppia con colazione: 80 euro
Via Porta Celle, 5 – Urbania
www.mulinodellaricavata.com



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

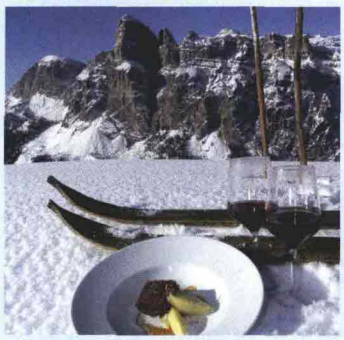
## appuntamenti *gennaio*

### 20-25 gennaio

### LA MONTAGNA È SERVITA

Torna *Chef's Cup Südtirol*, appuntamento gourmand e lifestyle che raduna i principali protagonisti della migliore cucina internazionale in una cornice mozzafiato. La filosofia dell'evento è semplice: tutti i professionisti presenti condividono l'obiettivo di mantenere alti i parametri di qualità e di prodotto territoriale, di artigianalità e selezione delle materie prime. La manifestazione si propone da sempre come un evento che permette il confronto informale con i professionisti e momenti d'incontro tra grandi chef e grande pubblico.

**La Villa** (Bz)
Trentino-Alto Adige
**www.chefscup.it**



### 24-26 gennaio

### CONDIMENTI PER PALATO & MENTE

*Olio Officina Food Festival* si propone di riformulare l'abituale approccio con i grassi in cucina. Protagonista è l'extravergine di oliva, prodotto da scoprire e utilizzare consapevolmente, anche se l'attenzione dell'evento è rivolta a tutti i condimenti in maniera indistinta e senza pregiuduzi. La manifestazione – che si svolge presso il Palazzo delle Stelline, in corso Magenta 61 – si sviluppa in due intense giornate di show cooking, tavole rotonde, scuole di cucina, buffet a tema, degustazioni guidate, sedute di assaggio, brevi corsi di degustazione per neofiti, mostre…

**Milano** – Lombardia
**www.oliofficina.com**

### 26-27 gennaio

### DIECI ANNI DI AMARONE

*Anteprima Amarone*: "la storia di un vino di successo" è il tema che celebra il decennale della manifestazione, gli stessi anni che hanno cambiato la storia di questo prodotto tipico della Valpolicella, facendolo diventare uno dei grandi vini più apprezzati al mondo. La vendemmia protagonista è quella del 2009, che promette di dare nuove soddisfazioni. Prestigiosa la location: lo storico Palazzo della Gran Guardia, in una delle più belle piazze europee di fronte all'Arena di Verona. Apertura al pubblico: sabato dalle 16 alle 19, e domenica dalle 10 alle 18.

**Verona** – Veneto
**www.consorziovalpolicella.it**

### 27-30 gennaio

### L'OLIO DEL GARDA (E NON SOLO)

Anche quest'anno a *Expo Riva Hotel* è previsto un ricco calendario enogastronomico per Riva Food & Beverage, una delle quattro grandi aree nelle quali è suddivisa l'importante fiera dell'hotellerie e della ristorazione. Da ricordare in particolare *Sololio – Mostra dell'eccellenza olearia italiana*, la rassegna dei migliori oli d'oliva extravergine Dop e monovarietali del nostro paese durante la quale è possibile degustare le migliori produzioni nazionali e imparare ad apprezzarle come vri professionisti.

**Riva del Garda** (Tn)
Trentino-Alto Adige
**www.exporivahotel.it**

### 19-20 gennaio

### TU LO CONOSCI NINO?

Protagonista della *Festa del Nino* è il maiale, emblema della tradizione contadina, declinato in mille modi. Degustazioni dei prodotti tipici locali a base di "nino" da provare anche in abbinamento con i vini delle cantine locali. La festa infatti abbraccia tutto il territorio, da conoscere grazie a passeggiate organizzate tra i crinali attorno al piccolo borgo pesarese.

**Sant'Andrea di Suasa** (Pu)
Marche
**www.festadelnino.org**

### 5-13 gennaio

### IL MONDO VISTO DALL'ALTO

"Una bolla d'aria calda cui è attaccato un cesto". Queste le parole con cui Paolo Barbieri, pilota e coordinatore del *Dolomiti Balloonfestival* di Dobbiaco presentava la mongolfiera all'apertura del primo raduno internazionale aerostatico in Alto Adige, tenutosi in Val Pusteria, nel gennaio 2003. Oggi, a distanza di dieci anni, il Festival è diventato il più grande raduno di mongolfiere in Italia (35 mongolfiere e 9 mongolfiere radiotelecomandate) che torna a riempire i cieli della cittadina dolomitica e il cuore dei partecipanti.

**Dobbiaco** (Tn)
Trentino-Alto Adige
**www.balloonfestival.it**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

# Weekend in breve

*a cura di Vera Gianoncelli - Foto D.R.*

## • Valle d'Aosta

### Fiera di Sant'Orso • Aosta • 30-31 gennaio

*Ritorna l'appuntamento Millenario con la tradizione artigiana della Valle d'Aosta*

#### LA MANIFESTAZIONE

In questa fiera che quest'anno compie 1000 anni si va alla scoperta dei segreti dei molteplici espositori che qui vanno a vendere i loro manufatti. Come emerge dai più antichi documenti, sin dalle sue origini la Fiera di Sant'Orso ha rappresentato un momento di scambio degli oggetti in legno costruiti durante l'inverno dai contadini e dagli allevatori. Oggi la Fiera è un racconto contemporaneo della storia di un popolo, del suo territorio, della sua cultura, della sua tradizione e della sua arte: ogni artigiano del legno o del ferro, ogni lavoratore del cuoio, della pietra o dell'argilla, ogni fine cesellatore di metalli preziosi, ogni sarto o tessitore della lana, della canapa o del lino, insomma ognuno dei mille espositori, nel creare i suoi pezzi da vendere o esporre, oltre a raccontare una parte di sé, descrive un popolo, un territorio, attraverso la scelta dei materiali e degli attrezzi e la ricerca storica dei soggetti da riproporre. La visita della Fiera diventa così un vero e proprio viaggio nella valdostanità, nelle radici di un popolo che trova poi la sua espressione di festa e accoglienza nella veillà, la lunga notte bianca (tra il 30 e il 31 gennaio) tra le vie del centro storico, dove invisibili cantine si materializzano, aprendo le porte ai passanti per coinvolgerli in banchetti, canti e balli fino alle prime luci dell'alba, quando i manufatti torneranno a popolare i banchetti della Foire.

#### I DINTORNI

E per aiutare i turisti a scoprire i segreti che questo viaggio può riservare, la Valle d'Aosta ha creato la figura del "personal shopper" (su prenotazione), una sorta di guida storico-turistico-artigianale, incaricata di accompagnare gruppetti di sei persone lungo le vie del centro, alla scoperta degli artigiani-artisti che meglio interpretano gli interessi dei singoli visitatori. Il servizio offre la possibilità ai visitatori di diventare veri e propri cultori professionisti dell'artigianato, di trovare l'artigiano giusto per la propria aspettativa e esigenza di acquisto e di tornare a casa quali ambasciatori itineranti della Millenaria e di ciò che rappresenta. Il viaggio in Fiera può essere cominciato o completato con una visita presso il Museo dell'artigianato valdostano (MAV) a Fénis. Nel Museo gli oggetti esposti rappresentano i tratti caratteristici del patrimonio culturale della comunità valdostana e sono i protagonisti assoluti del percorso espositivo. Nello spazio espositivo si può scoprire od approfondire l'antica tecnica della tornitura a pertica nella mostra "RiTORniamo". Da non perdere ovviamente una visita alla città romana con il complesso di Sant'Orso, il Teatro romano ed il criptoportico forense.

**Info** www.lovevda.it; booking@turismo.vda.it – Tel. 0165 236627; Booking Tel. 0165 33352
**Sosta:** AA in via Caduti del Lavoro



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

• Emilia Romagna

## Art First

Bologna
25-28 gennaio
*La più grande fiera di arte italiana*

Arte Fiera, fiera d'arte moderna e contemporanea che si svolge ogni anno a Bologna in gennaio, nasce nel 1974 e in breve tempo è diventata non solo un appuntamento di riferimento a livello italiano e internazionale, ma anche uno straordinario evento culturale. Per la prossima edizione ci sarà una nuova direzione artistica, affidata a due dei più importanti esperti italiani d'arte: Giorgio Verzotti, che curerà in particolare l'arte contemporanea e Claudio Spadoni, che si occuperà del profilo della manifestazione per quanto riguarda l'arte moderna.

**Info:** www.artefiera.bolognafiere.it Tel. 051 282111
**Sosta:** Campeggio Città di Bologna
www.hotelcamping.com

• Emilia Romagna

## SapEur

Forlì
25-28 gennaio
*Fiera del prodotto tipico di qualità*

SapEur arriva alla sua 10a edizione e si afferma come un importante palcoscenico dove poter rappresentare la qualità delle produzioni artigianali ed il mondo dell'enogastronomia made in Italy. L'evento vi farà intraprendere un viaggio gustoso tra i sapori, i profumi e le tipicità delle varie regioni d'Italia, dando ampio spazio anche agli "antichi mestieri", all'artigianato tipico della nostra terra, alle attrezzature professionali e all'utensileria da tavola. La manifestazione verrà arricchita da un qualificato programma di eventi collaterali, corsi professionali, mostre e dimostrazioni.

**Info:** www.sapeur.it – Tel. 0543 798466
**Sosta:** PS di fronte alla fiera, in via Punta di Ferro

• Emilia Romagna

## Festa de Bagoin ma la Tora

San Mauro Pascoli (FC)
18 - 20 gennaio
*La festa del maiale alla torre*

In coincidenza con le celebrazioni di Sant'Antonio Abate si svolge l'ottava edizione di questa fiera. L'appuntamento ripropone un'antica tradizione della società contadina che si svolgeva proprio alla torre fino a pochi decenni fa. Durante la festa del maiale si può così riscoprire un modo di lavorare la carne direttamente sul posto che un tempo faceva parte della tradizione ormai scomparsa. Ci saranno serate con cene a base di maiale, preparazioni degli insaccati, stand gastronomici, canti e balli popolari e mostre a tema.

**Info:** www.associazionetorre.it - Ass. Torre
Tel. 0541 932027 **Sosta:** AA c/o area di servizio Q8 in via Bellaria 1099 Tel. 0541 933597

• Marche

## Festa del Nino • Sant'Andrea di Suasa (PU) • 19-20 gennaio

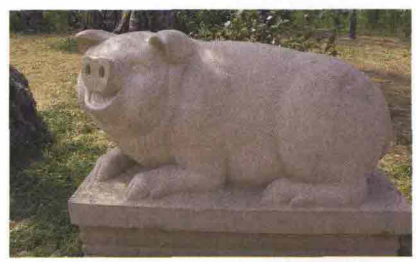
*Maialino super-star alla Festa del Nino*

### LA MANIFESTAZIONE

Giunta alla sua 10ma edizione, la Festa del Nino accoglie migliaia di visitatori ogni anno grazie al mix unico ed originale di tradizione, cultura, enogastronomia e spettacolo. Non solo un tributo al grufolante quadrupede, qui in dialetto conosciuto come Nino, ma un'occasione per scoprire una tradizione di arti e sapori ancora viva nella filiera locale Io Nino, che produce salumi e carni fresche da piccoli allevamenti di razza marchigiana selezionata. Il maiale made in Marche diventa il tema di un weekend ricco di eventi, celebrato non a caso nella settimana di S. Antonio Abate, protettore degli animali. Accanto alla vendita di prodotti locali, iniziative per tutta la famiglia: spettacoli e concerti, degustazioni guidate, aperitivi nelle cantine, incontri con autori di libri ed esperti eno-gastronomi, mostre d'arte, animazione per bambini, escursioni di trekking sui sentieri dell'Appennino e addirittura divertenti laboratori di norcineria.

### I DINTORNI

Sant'Andrea di Suasa è caratterizzato dalla possente cinta muraria con un'unica porta d'accesso a torre ed è una frazione del comune di Mondavio, un bel borgo adagiato su una collina tra l'Appennino ed il Mare Adriatico che vanta uno dei centri storici meglio conservati di tutte le Marche. Tra i principali monumenti qui presenti ricordiamo la Rocca Roveresca, un capolavoro dell'architettura militare rinascimentale. A pochi chilometri inoltre sorge il Parco Archeologico Regionale della Città Romana di Suasa, dove è possibile ammirare pregevoli resti di un'intera città risalente proprio all'Antica Roma. Un altro delizioso borgo da visitare poco lontano da Sant'Andrea è Fratte Rosa, famoso per la produzione artigianale di terrecotte di un nero luminescente, uniche nel loro genere per colori e forme.



**Info** www.festadelnino.org; www.ionino.it - Tel. 0721 830699 **Sosta:** AA in piazzale Grilli a Mondavio; AA in via Cefalonia a San Lorenzo in Campo (a 4 km)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

**WEB**

IL PRESENTE NON HA UNA SOLA CHIAVE DI LETTURA
ALTERNATIVASOSTENIBILE.IT
Giovedì, 13 dicembre 2012 - Ore 16:24

L'energia ogni volta che ti viene in mente

Annunci Google | Design Sostenibile | Energia Alternativa | Energia Rinnovabile

HOME | CHI SIAMO | FORMAZIONE | CONTATTI | PARTNERS | MAPPA SITO | YouTube

NOTIZIE | EVENTI | CORSI E SEMINARI | TESTI UTILI | SPECIALI | FINANZA AGEVOLATA | NORMATIV

Alternativa Sostenibile: Portale di Informazione sullo Sviluppo Durev

Servizi di Consulenza

+1 264

- Ambiente
- Acquisti Verdi
- Cultura
- Edilizia Sostenibile
- Enogastronomia
- Energia
- Mobilità
- Turismo Sostenibile

Una famiglia può ottenere dai 400 ai 2.500 euro all'anno grazie alle nuove soluzioni di risparmio energetico?
Scopri se ti conviene e come approfittarne: leggi l'articolo

13 Dicembre 2012 - 15:00

NOTIZIE

## Umbria: il marchio regionale sostenibilità ambientale

"Vogliamo far bene all'ambiente, migliorare la qualità della vita dei cittadini e far bene anche all'economia". Lo afferma il presidente della Regione Umbria, Catiuscia Marini, nel presentare alla stampa il nuovo marchio regionale "Green heart quality", primo in Italia, per la certificazione di imprese, prodotti e anche amministrazioni pubbliche che rispetteranno un preciso disciplinare e potranno così "certificare e rendere riconoscibili" le produzioni ambientalmente compatibili. [LEGGI]

13 Dicembre 2012 - 13:00

NOTIZIE

## Wwf: "C'era una volta... sulle Alpi la carica dei 30mila"

Presentato oggi il nuovo capitolo sulle specie alpine del Dossier "Alpi - Tetto d'Europa al sicuro". Ecco la 'fiaba' di Natale del WWF sul popolo silenzioso delle Alpi: 'cast' d'eccezione, le 30mila specie animali alpine. Special guest, i 'relitti glaciali': dalla Pernice bianca al Gallo cedrone. [LEGGI]

Investi per il futuro della tua famiglia
Scopri l'offerta >
SINTERGI

13 Dicembre 2012 - 12:30

NOTIZIE

## Dalle Marche la storia di una filiera sostenibile

"Io Nino", un piccolo distretto del gusto dedicato al suino marchigiano. Una filiera di otto imprenditori per un marchio d'area culturale nella provincia di Pesaro e Urbino. [LEGGI]

IL PRESENTE NON HA UNA SOLA CHIAVE DI LETTURA
ALTERNATIVASOSTENIBILE.IT
Giovedì, 13 dicembre 2012 - Ore 16:24

Annunci Google | Marche | Ricette Di Carne | Salumi Tipici

HOME | CHI SIAMO | FORMAZIONE | CONTATTI | PARTNERS | MAPPA SITO | YouTube

NOTIZIE | EVENTI | CORSI E SEMINARI | TESTI UTILI | SPECIALI | FINANZA AGEVOLATA | NORMATIVA

Alternativa Sostenibile: Enogastronomia

Servizi di Consulenza

+1 0

- Ambiente
- Acquisti Verdi
- Cultura
- Edilizia Sostenibile
- Enogastronomia
- Energia
- Mobilità
- Turismo Sostenibile

13 Dicembre 2012 - 12:30

NOTIZIE - Letto: 91 volte

# Dalle Marche la storia di una filiera sostenibile

**"Io Nino", un piccolo distretto del gusto dedicato al suino marchigiano. Una filiera di otto imprenditori per un marchio d'area culturale nella provincia di Pesaro e Urbino.**

+1 0 | Mi piace 5 | Invia | Tweet 4

Suona come un verbo in prima persona, eppure non indica un'azione: "Io Nino" è piuttosto uno stile di vita, fatto di cultura, tradizione e sana bontà. Si tratta di una **filiera di aziende agricole dell'Alta Valle del Cesano** (provincia di Pesaro e Urbino) specializzate in una produzione tipica del territorio: carni e salumi di suino - in dialetto, per l'appunto, il Nino -. Cosa ha di speciale questo pugno di imprenditori? Il merito di aver dato nuova vita alla tradizione, **rilanciando una risorsa non solo economica ma culturale per l'entroterra della nostra provincia**. Tutto nacque dieci anni fa con "La Festa del Nino" di Sant'Andrea di Suasa: un'esperienza di successo che si riconfermerà ancora una volta il prossimo gennaio (sabato 19 e domenica 20).

In soli tre anni il progetto "Io Nino" territorio di cultura diventa un vero e proprio brand, un marchio d'area culturale per **identificare non solo un microcosmo produttivo**, ma anche tutta una serie di iniziative localizzate sul territorio, da S. Andrea di Suasa a S. Lorenzo in Campo e Corinaldo: oltre alla Festa del Nino, il Ghianday, Nino e Vino, Parole di Mezzeria, Sapere di Sale, e tanto altro. Unica indiscussa celebrità: il suino della marca, una razza selezionata dalla Regione Marche attraverso l'ASSAM. Ciò che rende unici i prodotti realizzati con le sue carni è il rispetto per i valori di una volta, come un "codice etico" riconosciuto da tutti i produttori: stagionalità, sostenibilità, trasparenza e tracciabilità, rispetto per l'ambiente.

Tutti gli allevamenti, di piccole dimensioni (non più di 15 capi), seguono un'alimentazione controllata e priva di OGM, nel pieno rispetto dei ritmi di crescita dell'animale. Anche la trasformazione avviene direttamente nel

✓ Annuncio disattivato. Annulla

Faremo del nostro meglio per mostrarti annunci più pertinenti in futuro.

Aiutaci a mostrarti annunci migliori aggiornando le tue preferenze annunci.

Google

Scegli Tu!

**Linea Ariston Nuos**
www.nuosariston.it
Investi nell'ambiente con la nuova tecnologia a pompa di calore Nuos!

**Prodotti Tipici Toscani**
www.toscanacheprod...
Per il tuo Natale, i veri prodotti Pasta Olio Salumi Formaggi Dolci

**Fotovoltaico Sintergi**
www.sintergi.it/offert...
Scopri come guadagnare per 20 anni con il tuo impianto Fotovoltaico

**Impianto Fotovoltaico**
www.prezzifotovoltaic...
da 3 kWp a costo zero Preventivo Chiavi in Mano

**Cappotto termico (prezzi)**
www.EdiliziaPerTe.com
Risparmiare sull'energia a casa? fai installare il cappotto termico!

Lifeandtravel™
by ITINERARI TRAVEL
Il nino - Festa del nino - Marche
Braciole ai ferri
Festa del nino
Marche
Concia delle carni
Festa del nino
Marche
Bistecche
Festa del nino
Marche
Momenti di festa
Festa del nino
Marche
vai alla pagina
lifeandtravel.com

## FESTA DEL NINO, STRAPPATI I MANIFESTI

**Mondavio, Festa del Nino: strappati i manifesti a Fano e Bellocchi. Denuncia contro ignoti. L'edizione 2013 si terrà il 19 e 20 gennaio.**

Tutti pazzi per la Festa del Nino! Vanno a ruba anche i manifesti: a Fano e Bellocchi alcuni fans se li son divisi, tanto che gli organizzatori hanno esposto denuncia alle autorità competenti contro ignoti. A meno di due settimane dalla sua undicesima edizione, sale la febbre per la Festa del Nino. Tanto che vanno a ruba gli stessi manifesti che sono stati strappati!
Qualche intrepido fan non ha resistito ad attendere l'evento che si terrà sabato 19 e domenica 20 gennaio a Sant'Andrea di Suasa, splendido borgo vicino a Mondavio, e si è portato a casa un pezzo delle due vele giganti di Fano in viale I Maggio e a Bellocchi in via Einaudi, inermi vittime di tanta celebrità.
Chissà dove sarà custodito ora l'insolito souvenir, certo è che il suo trafugatore dovrà disporre di una degna parete.

"Non è la prima volta che riceviamo speciali attenzioni - rivela Silvano Straccini, responsabile di Duemilamusei e fra i promotori dell'evento –. La Festa del Nino ha sempre avuto un grande appeal: non solo per l'originalità dell'iniziativa, ma anche per uno stile di comunicazione accattivante e controcorrente".
Forse è per il linguaggio ironico, a tratti irriverente, che è stato preso d'assalto anche il nuovo manifesto: un maialino con la maschera di Anonymous e, più sotto, il titolo dell'edizione 2013 "Lardo ai giovani – choosy senza vergogna".
O forse proprio per i suoi temi, ogni anno diversi, che strizzano l'occhio ai giovani storpiando i tormentoni dell'attualità. Come l'Influenza Suina, tema 2011, e Nindignados l'anno successivo, per citare i più recenti. E allora, che il nostro mister-X serbi rancore per la ministra Fornero?
Resta ancora un'ipotesi al vaglio degli inquirenti: c'è la possibilità che si sia trattato di un atto puramente vandalico. Forse un'azione dimostrativa, ancor più vuota di contenuto, perché espressa con la cafoneria e l'intolleranza.

"Non comprendiamo un gesto di contrasto fine a se stesso – continua Straccini –. Tuttavia abbiamo esposto denuncia alle autorità competenti, ovviamente contro ignoti, per mostrare la nostra determinazione e lanciare un chiaro messaggio: crediamo fortemente nella serietà e qualità della nostra iniziativa.
La Festa del Nino vuole valorizzare un patrimonio di tradizioni sane, che appartengono non solo a questo territorio ma alla cultura italiana intera.
Attorno al tema abbiamo lavorato tanto in questi anni e siamo oltremodo convinti che, ancor più oggi, sia necessario parlare il linguaggio della cultura, vera risorsa per tutti. La festa del Nino è un bella occasione per farlo".

Ricerca
Scopri e informati su PROGETTO RETE
Eventi e Manifestazioni
Sondaggio
Nuova Auris Hybrid

FOOD&DRINK c l a FOOD&DRINK

10 gennaio 2013 0

# Il maiale invoca vendetta!

EVENTI

## La FESTA DEL NINO, 19-20 gen 2013

MAIALINO SUPER-STAR NELLE MARCHE!
LA FESTA DEL NINO QUEST'ANNO FA "LARDO AI GIOVANI" E LI CHIAMA A RACCOLTA PER UN EVENTO DEL TUTTO ORIGINALE!

Sabato 19 e domenica 20 gennaio 2013 a Sant'Andrea di Suasa (PU) è di scena un divertente e gustoso weekend in onore del grufolante quadrupede.
Stile anticonformista ed orgoglio per la bio-diversità gastronomica: con un'immagine ammiccante (il maialino con la maschera di Anonymous) quest'anno il tema è "Lardo ai giovani - choosy senza vergogna".

Accanto alla vendita di prodotti locali, iniziative per tutta la famiglia: spettacoli e concerti, degustazioni guidate, aperitivi nelle cantine, incontri con autori di libri ed esperti eno-gastronomi, mostre d'arte, animazione per bambini, escursioni di trekking sui sentieri dell'Appennino e addirittura divertenti laboratori di norcineria.
Alla festa si ricollega tutta una piccola filiera d'eccellenza, a marchio IO NINO, legata alla carne di "suino della marca" selezionata e garantita.

Ma vi siete chiesti perchè mai questo buffo nome? ebbene nella cultura agricola locale, "Nino" era - fino a non molto tempo fa - il nome del maiale! l'affettuoso appellativo sembra derivare nientemento che dal nome di Sant'Antonio Abate protettore degli animali (poi Antonino e quindi Nino).

Il programma sarà presto online, intanto scoprite il mondo del NINO su www.festadelnino.org

LA FESTA DEL NINO
S.ANDREA DI SUASA (PU) 19 - 20 GENNAIO 2013

LA DIETA PERFETTA? MAI NEGARSI CIO' CHE FA BENE!
ALLA "FESTA DEL NINO", IL GUSTO E' NEL GRASSO, MA SENZA VERGOGNA

TUTTI I SAPORI DELLA TRADIZIONE IN UNA FILIERA CORTA D'ECCELLENZA

Bando ai pregiudizi, il grasso reclama un suo diritto: esser mangiato a cuor leggero!
Perchè, fra tutti gli alimenti, rientra a pieno titolo nelle fonti di benessere e salute. Purchè sia di qualità, questo è ovvio. Ecco allora che si alza a gran voce la protesta, in un gustoso appuntamento nelle Marche: LA FESTA DEL NINO.
Protagonista, nemmeno a dirlo, la carne di maiale: esclusivamente marchigiana, e selezionata da una filiera locale d'eccellenza. Che ha tanto da raccontare, per sfatare fasi miti e leggende!

HOME ABOUT BLOG

PORTOFINO LUXURY GROUP

PORTOFINO SHOPPING

Categorie
Seleziona una categoria

Archivio
Seleziona mese

arte birra brescia caffè cannella caviale Chef cioccolato cognac enogastronomia eventi evento festival fiera firenze formaggio frutta gastronomia gelato gourmet gusto Milano nardini news oro pasta pollo pomodori premi prodotti ricotta riso ristorante ristoranti roma sagre salmone SoyjoY speck tartufo territorio torta turismo vino zucca

Corriere proposte
Eventi, Cultura e Turismo nelle Marche

Annunci di I
PagineGialle.it/Centr
Trova i centri per l'impieg



+1 0 Mi piace 0 Tweet 0 Share

# Festa del Nino

Feste popolari

**Quando:** dal 18 gennaio 2013 al 20 gennaio 2013

**Dove:** MONDAVIO PU Sant'Andrea di Suasa

**Recapiti:** *Web:* www.festadelnino.org

mappa Google meteo

## Descrizione

A Sant'Andrea di Suasa il filo conduttore dell'edizione 2013 è il grasso, quello sano e buono, utile e indispensabile che già da Venerdì 18 gennaio sarà protagonista de LA CENA DEI GRASSI con piatti rigorosamente a tema. L'ideazione e la preparazione, utilizzando carni e salumi della Filiera lo Nino, è affidata quest'anno al giovane cuoco Nicola Costantini mentre sarà l'ironia di Andy Luotto a commentare i piatti presentati.

Le iniziative di Sabato 19 si sviluppano dal mattino con visite guidate e degustazioni presso le cantine del territorio per continuare con IL PRANZO DEL NINO presso i ristoranti che utilizzano le carni della Filiera (solo su prenotazione direttamente presso i ristoranti). Nel pomeriggio, un aperitivo con Tommaso Lucchetti (curatore scientifico della festa) in compagnia di alcuni giovani esperti di alimentazione (anche animale!): Riccardo Manieri e Ilaria Galimberti, a cui spetterà il compito di far conoscere e apprezzare il tanto bistrattato grasso/lardo/strutto. A conclusione si darà inizio alla prima STAGIONATURA DEL LARDO NELLE TERRECOTTE DI FRATTE ROSA sotto la sapiente direzione di Otello Renzi e dei mazzarini del Nino. La serata sarà invece dedicata alla degustazione dei piatti tipici a base di maiale (primi, grigliate, cibi da strada) nei vari punti di ristorazione e nel centro storico per concludersi con il concerto degli Amici dello zio Pecos e con il loro grande successo IL PORCO.

Domenica 20 si apre con la mostra mercato I PRODOTTI CONSIGLIATI DAL NINO e con i festeggiamenti per la solennità di Sant'Antonio Abate e la benedizione degli animali. La giornata proseguirà con degustazioni, conferenze, musica ed il concerto del graditissimo ospite Freak Antoni (autore del brano precursore LARDO AI GIOVANI).

Durante la festa sarà possibile inoltre acquistare le carni di Suino della Marca della Filiera lo Nino ...perché su certe scelte occorre essere esigenti...CHOOSY SENZA VERGOGNA.

| Nerto.it | Gennaio 2013 |
| --- | --- |

| Newsmarche.it | Gennaio 2013 |
|---|---|



## ARTICOLI

# FESTA DEL NINO, I MANIFESTI VANNO A RUBA

SCRITTO DA REDAZIONE ON 09 GENNAIO 2013. POSTATO IN PESARO

A meno di due settimane dalla sua 11ª edizione, sale la febbre per la Festa del Nino. Tanto che vanno a ruba gli stessi manifesti! Qualche intrepido fan non ha resistito ad attendere l'evento (sabato 19 e domenica 20 gennaio a Sant'Andrea di Suasa) e si è portato a casa un pezzo delle due vele giganti di Fano in viale I Maggio e a Bellocchi in via Einaudi, inermi vittime del tanta celebrità.
Chissà dove sarà custodito ora l'insolito souvenir, certo è che il suo trafugatore dovrà disporre di una degna parete.

"Non è la prima volta che riceviamo speciali attenzioni" rivela Silvano Straccini, responsabile di Duemilamusei e fra i promotori dell'evento "la Festa del Nino ha sempre avuto un grande appeal: non solo per l'originalità dell'iniziativa, ma anche per uno stile di comunicazione accattivante e controcorrente".

Forse è per il linguaggio ironico, a tratti irriverente, che è stato preso d'assalto anche il nuovo manifesto: un maialino con la maschera di Anonymous e, più sotto, il titolo dell'edizione 2013 "Lardo ai giovani - choosy senza vergogna".

O forse proprio per i suoi temi, ogni anno diversi, che strizzano l'occhio ai giovani storpiando i tormentoni dell'attualità. Come l'Influenza Suina, tema 2011, e Nindignados l'anno successivo, per citare i più recenti. E allora, che il nostro mister-X serbi rancore per la ministra Fornero?
Resta ancora un'ipotesi al vaglio degli inquirenti: c'è la possibilità che si sia trattato di un atto puramente vandalico. Forse un'azione dimostrativa, ancor più vuota di contenuto, perchè espressa con la cafoneria e l'intolleranza.

"Non comprendiamo un gesto di contrasto fine a se stesso. - continua Straccini - Tuttavia abbiamo esposto denuncia alle autorità competenti, ovviamente contro ignoti, per mostrare la nostra determinazione e lanciare un chiaro messaggio: crediamo fortemente nella serietà e qualità della nostra iniziativa. La Festa del Nino vuole valorizzare un patrimonio di tradizioni sane, che appartengono non solo a questo territorio ma alla cultura italiana intera. Attorno al tema abbiamo lavorato tanto in questi anni e siamo oltremodo convinti che, ancor più oggi, sia necessario parlare il linguaggio della cultura, vera risorsa per tutti. La festa del Nino è un bella occasione per farlo".

# Rosalba Angiuli in Blog!

« Ieri non è stata detta la parola definitiva al servizio del nautofono di Fano | Homepage | 'Il futuro senza gioco non esiste', decennale di GioNA con 'Giallo al Castello' »

10/01/2013

## Tutti pazzi per la Festa del Nino

**VANNO A RUBA ANCHE I MANIFESTI: A FANO E BELLOCCHI ALCUNI FANS SE LI SON DIVISI**

**Conto alla rovescia per l'evento a S. Andrea di Suasa, sabato 19 e domenica 20 gennaio**

**A meno di due settimane dalla sua 11° edizione, sale la febbre per la Festa del Nino. Tanto che vanno a ruba gli stessi manifesti!** Qualche intrepido fan non ha resistito ad attendere l'evento (sabato 19 e domenica 20 gennaio a Sant'Andrea di Suasa) e si è portato a casa un pezzo delle due vele giganti di Fano in viale I Maggio e a Bellocchi in via Einaudi, inermi vittime dei tanta celebrità.
Chissà dove sarà custodito ora l'insolito souvenir, certo è che il suo trafugatore dovrà disporre di una degna parete.
"Non è la prima volta che riceviamo speciali attenzioni" rivela **Silvano Straccini,** responsabile di **Duemilamusei** e fra i promotori dell'evento "la Festa del Nino ha sempre avuto un grande appeal: non solo per l'originalità dell'iniziativa, ma anche per uno stile di comunicazione accattivante e controcorrente".
Forse è per il **linguaggio ironico, a tratti irriverente,** che è stato preso d'assalto anche il nuovo manifesto: un maialino con la maschera di Anonymous e, più sotto, il titolo dell'edizione 2013 ***"Lardo ai giovani – choosy senza vergogna".***
O forse proprio per **i suoi temi, ogni anno diversi, che strizzano l'occhio ai giovani** storpiando i tormentoni dell'attualità. Come l'*Influenza Suina*, tema 2011, e *Nindignados* l'anno successivo, per citare i più recenti. E allora, che il nostro mister-X serbi rancore per la ministra Fornero?
Resta ancora un'ipotesi al vaglio degli inquirenti: c'è la possibilità che si sia trattato di un atto puramente vandalico. Forse un'azione dimostrativa, ancor più vuota di contenuto, perchè espressa con la cafoneria e l'intolleranza.
"Non comprendiamo un gesto di contrasto fine a se stesso. – continua **Straccini** - Tuttavia abbiamo esposto denuncia alle autorità competenti, ovviamente contro ignoti, per mostrare la nostra determinazione e lanciare un chiaro messaggio: crediamo fortemente nella serietà e qualità della nostra iniziativa. La Festa del Nino vuole valorizzare un patrimonio di tradizioni sane, che appartengono non solo a questo territorio ma alla cultura italiana intera. Attorno al tema abbiamo lavorato tanto in questi anni e siamo oltremodo convinti che, ancor più oggi, sia necessario parlare il linguaggio della cultura, vera risorsa per tutti. La festa del Nino è un bella occasione per farlo".

### Mie attività sulla rete

TORNA AL SITO

LINKS MY WEB

www.cami74.com

www.solovolley.it

MIE PROGETTI

Cami Associazione Culturale

LINK LAVORO

www.ilnuovoamico.it

www.ilpesaro.it

SCRIVIMI UNA MAIL

rosalbaangiuli@hotmail.com

OPPURE

Rosalba facebook

### Post recenti

- Consiglio, entra Simonetta Romagna
- All Star Game Fondazione Umberto Veronesi:...
- Matteo Ricci: «Con fondi anticrisi e...
- "Cine... presa sui diritti", al via il cinetorum...
- Il FAP va avanti sull' appaltoTPL della...
- 35ª Coppa Italia Serie A1 Femminile: Busto...
- POLIZIA MUNICIPALE DI PESARO LAVORERA' SUL PIAN...
- Interrogazione a risposta orale e scritta
- MARCIA CONTRO I FEMMINICIDI E CONTRO OGNI FORMA...
- Primo incontro del servizio di supporto...

### Archivi

2013-01

CAMPERLIFE
VIAGGIARE FACILE

Google™ Ricerca personalizzata Cerca

| HOME | | RISORSE | | AREE DI SOSTA | | NOTIZIE ED AGGIORNAMENTI | | VIAGGI IN CAMPER | | STORE ON LINE | | IL TUO CAMPER |

Home > Appuntamenti

Mi piace 0 Tweet 1 +1 2

## La Festa del Nino a S,Andrea di Suasa (PU)

**La Festa del Nino**
**S.Andrea di Suasa (PU) 19 - 20 gennaio 2013**
**Nelle Marche un appuntamento unico, in omaggio al maiale:**
**i sapori della tradizione in una filiera corta d'eccellenza**

Maialino super-star alla Festa del Nino! Sabato 19 e domenica 20 gennaio a S. Andrea di Suasa (PU) si celebra uno degli animali più fedeli...alla tavola. Giunta alla sua 10^ edizione, la Festa del Nino accoglie migliaia di visitatori ogni anno grazie al mix unico ed originale di tradizione, cultura, enogastronomia e spettacolo. Non solo un tributo al grufolante quadrupede (qui in dialetto conosciuto come Nino), ma un'occasione per scoprire una tradizione di arti e sapori ancora viva nella filiera locale IO NINO, che produce salumi e carni fresche da piccoli allevamenti di razza marchigiana selezionata.
La festa strizza l'occhio ai giovani, adottando uno stile di comunicazione anticonformista e non convenzionale. Così quest'anno l'immagine è quella di un maialino mascherato da Anonymous, accompagnato dal claim **LARDO AI GIOVANI - Choosy senza vergogna**.
Il maiale made in Marche diventa il tema di un weekend ricco di eventi, celebrato non a caso nella settimana di S. Antonio Abate, protettore degli animali. Accanto alla vendita di prodotti locali, iniziative per tutta la famiglia: spettacoli e concerti, degustazioni guidate, aperitivi nelle cantine, incontri con autori di libri ed esperti eno-gastronomi, mostre d'arte, animazione per bambini, escursioni di trekking sui sentieri dell'Appennino e addirittura divertenti laboratori di norcineria.
Per il programma dettagliato: www.festadelnino.org

**LA FILIERA "IO NINO"** - La Festa del Nino è l'anima culturale di un'antica tradizione agricola locale, oggi sviluppatasi in una filiera d'eccellenza con un proprio marchio: IO NINO. Si possono contare sulle dita questi piccoli allevatori, distribuiti su un'area altrettanto circoscritta, l'alta Valle del Cesano (non lontano da Fano, in provincia di Pesaro e Urbino). Eppure hanno il merito di aver dato nuova vitalità e sviluppo ad una produzione tipica del territorio: quella del cosiddetto suino della marca. Non un maiale qualunque, quindi, ma una specie locale selezionata dalla Regione Marche con l'ASSAM (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche).
Le sue carni vengono lavorate seguendo un processo artigianale che premia qualità, genuinità, tracciabilità e sostenibilità. Tutto ciò grazie al rispetto dei tempi e dei modi di una sapiente tradizione: dai criteri di allevamento alla stagionalità delle fasi di macellazione e trasformazione. Obiettivo: far arrivare sulle nostre tavole prodotti freschi, insaccati e salumi che - citando lo stesso slogan- sono proprio "fatti come devono essere fatti".
Per info su prodotti e punti vendita: www.ionino.it
Per Informazioni : Associazione Pro Suasa
Telefono : 366.1685626
Email : info@festadelnino.org

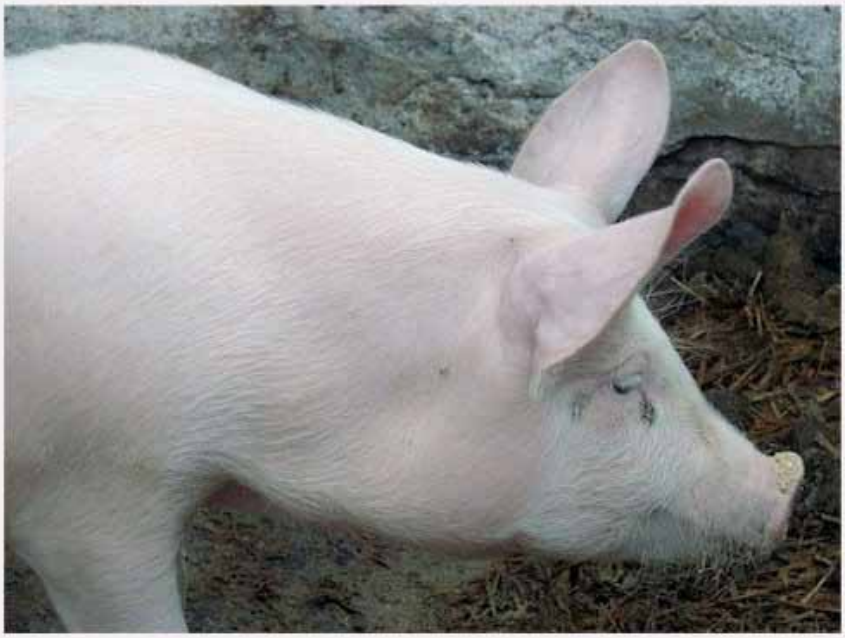
| Italianfoodnet.com | Gennaio 2013 |
| --- | --- |

ITALIAN FOOD NET WEB TV
Italians do eat better

HOMEPAGE
CANALI
REGISTRATI
tutto il sito
◄ INDIETRO
ARCHIVIO

# Festa del Nino 2013

Mi piace 0 Invia
+1 0



Dove: **Sant\'Andrea di Suasa - Pesaro Urbino - Marche**
Dal: **19-01-2013**
Al: **20-01-2013**

Il Nino, ovvero il maiale, cardine ed emblema stesso della cultura gastronomica contadina si confronterà con altri potenziali protagonisti del calendario della mensa e delle ricorrenze religiose, pietanze che sono simboli oltre che tracce di cultura materiale. Appuntamento che nasce per riscoprire il bagaglio delle tradizioni marchigiane, si è trasformato in un momento di festa e confronto, riflessione e degustazione.
Sito Festa del Nino

**Rimarchevole.it**

**Gennaio 2013**

rimarchevole

il meta-blog di provincia...

Festa del Nino: un'altra toppata pubblicitaria.

gennaio 12, 2013 alle 9:48 am · Archiviato in marche, animalista, rassegna stampa




**Non gli è bastata l'immagine della festa dello scorso anno**, quando con la foto di una ragazza coi nasi arricciati all'insù e la didascalia "indignados", avevano creduto di far ridere pigliando in giro il movimento d'opinione spagnolo che era sceso nelle piazze per combattere corruzione e disoccupazione.
Adesso ci riprovano, evidentemente non a corto di denari per diramare ovunque l'immagine di un maiale con sul muso la maschera di V for vendetta, emblema del movimento antisistema. Occupy che ha riempito le piazze dei maggiori centri finanziari del mondo. La didascalia stavolta è pure peggio: "Lardo ai giovani", cioè che la dice lunga sull'età, perlunemo mentale, dell'art director, e inflama un movimento che non è certo nato per rivendicare un semplice posto al sole (o il lardo) ma ha lavorato, duramente, per contestare l'egemonia finanziaria delle lobby dei capitali.
Dirste: non avete ironia. No, quando ci usano simboli e strumenti che non fanno ridere.
La Festa del nino è una festa gastronomica, che usa l'immagine del maiale a sproposito manipolandola per farla diventare "umana", **creando così un finto sodalizio tra gli umani che lo mangiano e la vittima** che certo non vorrebbe essere mangiata. Se nella cultura contadina il "sacrificio" veniva fatto per necessità alimentari, ora non è più così, e se si vuole tramandare questa tradizione rurale, che certo è meglio di quella industriale, non c'è bisogno però di usare l'immagine del povero maiale e sproposito. Questo uso denota invece la volontà di dare a questa festa, appunto mangereccia, connotati culturali generali che non può avere al di là della storia del cibo e delle tradizioni locali.
**Che brutta ironia definire in "lardo" le necessità dei giovani di oggi (magari vegetariani o veganj) e mettere la maschera dei ribelli proprio all'animale che verrà sgozzato.**
A rendere la cosa ridicola ci si è messa anche la stampa, la quale, dando la notizia della sparizione di alcuni di questi grandi manifesti pubblicitari, ma con la foto che mostra un manifesto strappato, allude al fatto che potrebbero essere andati a ruba (non sono stata io, lo giuro). E continua glaudendo a come gli ideatori siano "ammiccanti" coi giovani. Sì, per pigliarli per i fondelli.
Qualche tempo fa, l'ideologo della Festa del nino, irritato per un nostro post intitolato "E chiamatela festa della porchetta", ci fece una lunga giaculatoria sulla tradizione. Noi ci permettiamo di dire che questa pubblicità ci fa V, ma non for vendetta. Siamo onesti. Anche quelle precedenti non ci sono piaciute: ricordiamo l'immagine del 2011, con un ragazzo bruttino avvolto in un boa rosa con la dicitura "Vieni a fare il porco con noi" che poteva sembrare un ammiccamento gay (in negativo per l'uso, di nuovo, dell'aggettivo "porco" che può viere mangiato), e quella del 2010, con un dittatore dalla maschera suina e la dicitura "influenza suina", che manipolava in senso negativo l'immagine dell'animale.
Insomma, nessuno prescrive l'animalismo e il vegetarianesimo, nessuno prescrive i sensi di colpa, però sarebbe di buon gusto evitare di continuare ad usare l'immagine dell'animale per dargli quell'ambiguità buono-cattivo che nella realtà non ha, ed è stata inventata solo per la **retorica della salsiccia**.

Cerca

Calendario dei post: «

gennaio 2013

| L | M | M | G | V | S | D |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 | 31 | | | |

« dic

Post più letti »

- Arriva il Silos della salus'
- Festa del Nino: un'altra toppata pubblicitaria.
- Video ripreso coi consigli comunali: quando la privacy diventa... varante!
- Videoclip Regione Marche: L'InfiNEZio di Giovanni Lanzarotti
- Chi è Luca Marconi, la "smeraldo" della corsia di Sanità

Link più cliccati »

- rimarchevole.files.wordpr...
- femminismo-a-sud.noblogs...
- angrisi-bella.ch.ar.nimbus...
- rimarchevole.files.wordpr...

I tag di rimarchevole: »

Aquasi alternativa libertaria alternativa libertaria fano amarta bastaffunco arcigay agorà pesaro arcigay pesaro bene comune fano Boheme Fano carnio da marzoli carnevale fano 2011 centro sociale oltrefrontiera pesaro centro sociale pesaro cohousing fano contro la violenza sulle donne coordinamento provinciale comitati coordinamento provinciale dei comitati popolari di fatto corsi teatro della fortuna giochi gratuiti dada knorr donne in politica elezioni regionali marche famiglie di fatto femmi congiuni fano femminismo femminismo e antipatriarcato francesca palazzi arduini giovani marconi infoshop fano la bussa in faccia marche per rifiuti zero Musica a Corte no alla caccia omofobia orchestra rossini ospedale unico fano pesaro otto marzo 2009 poster elettorali rassegna lirica sorelliana rita de santis rom comunità savelio feligini Stefania Donzelli testamento biologico zoe microfestival pesaro

Post recentissimi »

- Festa del Nino: un'altra toppata pubblicitaria.
- Fano: come NON dare una notizia (vecchia...
- Recessione 2013, il condaggio!
- Il Papa rinunzia!
- Pesaro: Forza Nuova... non si trova
- Lavorare senza padrone: Fano venerdì 23 novembre
- Contestata la sfilata di Berlusconi a Fano...
- 14 novembre sciopero EUROPEO
- Cronache cittadine
- Contestato Renzi a Urbino
- 21 ottobre NO Monti Day anche a Fano e provincia
- Arriva Sonia in difesa dei pesci
- Le cose che ci vedono nel cielo
- Effetto governo... preppio di quattrini
- Vigorvania... l'autunno Premiere di noi perdenti!

Commenti recenti »

- cupocarallino su Il Papa rinunzia!
- delfi su Cocco 2012: auguri e s...
- cupocarallino su Previsioni METEOmagiche
- sfilata su Un nuovo evento festivo: il...
- "Valentina Mannil" su Un sonetto per l'uso cor...

Blogroll »

- Il blog femminista "femminismo a sud"
- il sito di sodo nella rete - winfocoop
- il sito donne e altri
- infomedia: network collettivo di informazione radicale - Italia
- lega italiana per l'abolizione della caccia, Lac
- nonne fasche da italietta
- per saperne di più sulla pedofilia...
- referendum: per un piano di bilancio regionale diverso dal solito
- rete della federazione dei comunisti anarchici
- un osservatorio di ricerca karlos
- wikipedia, enciclopedia libera, in italiano
- womenews: un punto di vista femminista

link locali »

- AAA il nuovo blog femminista in provincia di pesaro e urbino: femminismo
- ass partigiani ANPI sino provinciale
- cgil FP, informazione locale (pesaro)
- centro di mediazione interculturale, fano
- centro sociale mezzanotte, senigallia
- cittapercui, il webtv
- coordinamento dei comitati
- economia solidale marche
- emporio altra economia fano
- FOX bnc, inclubog Fano
- fuoritempo
- il pesaro, giornale telematico anche in pdf

Pagine »

- AGENDA DEGLI EVENTI CALENDARIO
- Segnala un evento
- ASTEN
- BOOK ANTICLERICALE
- CICCI' RAMACCIONI
- FEMMINISMI: un blog per crescere
- FRIGAGLIA: omaggio a FabioTombari
- FUTURO DISEGNATO DI FANO
- IL GIUDIZIO UNIVERSALE non di Lirica
- RIVOLUCIAMI la pirandelo della politica

Categorie »

- acidofilo
- acqua bene comune
- arbitrario o occasionale
- arcobaleno
- arcoiris/arcobaleno
- antimilitarismo
- assemblea assemblea antirazzista
- bandiera lenta
- caffè filosofico
- campagne nazionali
- carnevale di Fano 20...
- centro culturale fano
- cittadinanza attiva f...
- cultura gaya
- diritti civili
- disoccupazione marc...
- elezioni 2010 marche
- elezioni 2012 camera
- elezioni marche 2010
- fano ieri mezzo
- femminismi
- femminismo
- guarda qua laf anche qui e qua
- ho sceso cavaliere
- iniziativa referendaria fano
- in vetrina
- la posta del cuore
- le vedi tone del suo
- lavoro
- marche ambientalismo
- marche animalista
- marche anticlericali
- marche antifascismo
- marche gay e lesbiche
- marche non violenza
- marche vegetariana
- migranti
- omofobia
- ospedale unico fano pesaro
- psiche schizzata
- piano mobile
- poesia
- politica locale
- presidi scuola marche
- rassegna stampa
- reazioni e commentazione
- vaddio annino garantito marche
- scuola pubblica
- sentenza dei posteriori
- senigallia centro sociale mezzanotte
- Senza Categoria
- sindacale
- spazi pubblici
- studenti urbino
- testamento biologico
- transizione fano
- urbinbus pesaro

Follow "rimar

Ricevi al email tu sito.

Inserisci

## FESTA DEL NINO A SANT'ANDREA DI SUASA (PU)

by sabine | gennaio 9th, 2013

Festa del Nino

19 Gennaio 2013 – 20 Gennaio 2013, Sant'Andrea di Suasa (Pu)

Vuole far "lardo ai giovani" la festa del Nino che, sabato 19 e domenica 20 gennaio, renderà omaggio al maiale. Teatro della manifestazione sarà Sant'Andrea di Suasa, piccolo centro del marchigiano.

Lo stile divertente e anticonformista della manifestazione è pronto a richiamare nel provincia di Pesaro-Urbino, nelle Marche, i cultori di questo animale, re della cultura gastronomica locale. L'evento, nato sotto il segno dell'originalità, si preannuncia curioso a partire dal nome. Chi è questo Nino? Bisogna cercare tra le tradizioni della storia locale per svelare il mistero. Fino a qualche decennio fa era proprio questo il nomignolo con cui gli abitanti della provincia di Pesaro-Urbino chiamavano affettuosamente il maiale. Nobilissima è l'origine dell'appellativo che sembrerebbe derivare addirittura dal nome di Sant'Antonio Abate, santo protettore degli animali. È nella trasformazione in Antonino prima, e in Nino poi, che la festa trova la sua designazione attuale. A questo nome è collegato il marchio "IO NINO" che designa una filiera d'eccellenza legata alla carne di suino selezionata e garantita.

Sconsigliato dai medici, temuto dai salutisti, snobbato dalla cucina di alto livello, il maiale si prende la sua rivincita. Sarà infatti l'indiscusso protagonista delle degustazioni e della vendita di prodotti locali che si terranno nella due giorni marchigiana. A intrattenere tutti i visitatori che arriveranno a Sant'Andrea di Suasa al motto di "Lardo ai giovani – choosy senza vergogna" ci saranno anche spettacoli, concerti, degustazioni guidate, aperitivi nelle cantine e incontri con autori di libri ed esperti eno-gastronomici, mostre d'arte, animazione per bambini, escursioni di trekking sull'Appennino Marchigiano e divertentissimi laboratori di Norcineria.

Lo spirito dell'ironia marchigiana renderà l'evento davvero irresistibile. Da sempre attento alle problematiche della società, non manca mai uno sfondo sociale a quest'evento. Quest'anno il tema è più che mai scottante e attuale: si parla dei giovani. Gli organizzatori cercano inoltre, sin dalla prima edizione, di rendere le persone più consapevoli rispetto a ciò che si trovano nel piatto e abituarle ad apprezzare anche la storia, la cultura e la tradizione che stanno dietro ai cibi che amiamo e che finiscono sulle nostre tavole.

di Serena Cirini

## Eventi

<< Gennaio 2013 >>

| Lu | Ma | Me | Gi | Ve | Sa | Do |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 | 31 | | | |

**... prospero è il Vento**
09.01.2013 - 31.01.2013
Fermo

**Festa del Nino**
18.01.2013 - 20.01.2013
Sant'Andrea di Suasa (PU)

**IL CONERO D'INVERNO: escursioni tra vino...**
19.01.2013 - 20.01.2013
Ancona

**Torneo di Scacchi "San Sebastiano Alfier...**
27.01.2013 - 27.01.2013
Sattara (PU)

21 22 23 24 25 26 27
28 29 30 31

**... prospero è il Vento**
09.01.2013 - 31.01.2013
Fermo

**Festa del Nino**
18.01.2013 - 20.01.2013
Sant'Andrea di Suasa (PU)

**IL CONERO D'INVERNO: escursioni tra vino...**
19.01.2013 - 20.01.2013
Ancona

**Torneo di Scacchi "San Sebastiano Alfier...**
27.01.2013 - 27.01.2013
Sattara (PU)

# Eventi e sagre nelle Marche

## Festa del Nino

**Quando:** 18.01.2013 - 20.01.2013

**Dove:** Sant'Andrea di Suasa (PU)

**Info:** Festa del Nino

Share 10 Tweet 0 Google + 0

"LARDO Al GIOVANI": Filo conduttore di questa edizione è infatti il grasso,...

..noi giovani ci ficcano davvero in ogni dove! :o) Ed eccoci anche nello slogan dell'edizione 2013 della golosa "Festa del Nino" che quest'anno vede un atto coinvolgimento di professionisti GIOVANI!

La festa si svolge a Sant'Andrea di Suasa.. un delizioso paesino che si incontra per primo, nella Provincia di PU, per chi, come noi viene dal sud delle Marche..

Si parte da Venerdì 18 gennaio, quando sarà protagonista LA CENA DEI GRASSI con piatti rigorosamente a tema. L'ideazione e la preparazione, utilizzando carni e salumi della Filiera Io Nino, è affidata quest'anno al giovane cuoco Nicola Costantini mentre sarà l'ironia di Andy Luotto a commentare i piatti presentati.

Le iniziative di Sabato 19 si sviluppano dal mattino con visite guidate e degustazioni presso le cantine del territorio per continuare con IL PRANZO DEL NINO presso i ristoranti che utilizzano le

**Info:** Festa del Nino

Share 10 Tweet 0 Google + 0

"LARDO Al GIOVANI": Filo conduttore di questa edizione è infatti il grasso,...

..noi giovani ci ficcano davvero in ogni dove! :o) Ed eccoci anche nello slogan dell'edizione 2013 della golosa "Festa del Nino" che quest'anno vede un atto coinvolgimento di professionisti GIOVANI!

La festa si svolge a Sant'Andrea di Suasa.. un delizioso paesino che si incontra per primo, nella Provincia di PU, per chi, come noi viene dal sud delle Marche..

Si parte da Venerdì 18 gennaio, quando sarà protagonista LA CENA DEI GRASSI con piatti rigorosamente a tema. L'ideazione e la preparazione, utilizzando carni e salumi della Filiera Io Nino, è affidata quest'anno al giovane cuoco Nicola Costantini mentre sarà l'ironia di Andy Luotto a commentare i piatti presentati.

Le iniziative di Sabato 19 si sviluppano dal mattino con visite guidate e degustazioni presso le cantine del territorio per continuare con IL PRANZO DEL NINO presso i ristoranti che utilizzano le carni della Filiera (solo su prenotazione direttamente presso i ristoranti). Nel pomeriggio, un aperitivo con Tommaso Lucchetti (curatore scientifico della festa) in compagnia di alcuni giovani esperti di alimentazione (anche animale!): Riccardo Manien e Ilaria Gatmberti, a cui spetterà il compito di far conoscere e apprezzare il tanto bistrattato grasso/lardo/strutto. A conclusione si darà inizio alla prima STAGIONATURA DEL LARDO NELLE TERRECOTTE DI FRATTE ROSA sotto la sapiente direzione di Otello Renzi e dei mazzarini del Nino. La serata sarà invece dedicata alla degustazione dei piatti tipici a base di maiale (primi, grigliate, cibi da strada) nei vari punti di ristorazione e nel centro storico per concludersi con il concerto degli Amici dello zio Pecos e con il loro grande successo IL PORCO.

Domenica 20 si apre con la mostra mercato I PRODOTTI CONSIGLIATI DAL NINO e con i festeggiamenti per la solennità di Sant'Antonio Abate e la benedizione degli animali. La giornata proseguirà con degustazioni, conferenze, musica ed il concerto del graditissimo ospite Freak Antoni (autore del brano precursore LARDO Al GIOVANI).

Durante la festa sarà possibile inoltre acquistare le carni di Suino della Marca della Filiera Io Nino ...perché su certe scelte occorre essere esigenti...CHOOSY SENZA VERGOGNA.

baccianini pavimentazioni
calde e leggere

## › Mondavio: irriverenza e buona cucina per l'XI edizione de 'La Festa del Nino'

"Lardo ai giovani - Choosy senza vergogna": è questo lo slogan irriverente dell'XI edizione de La Festa del Nino, in programma dal 19 al 20 gennaio a Sant'Andrea di Suasa (Mondavio). Un titolo ed un'immagine provocatoria per la festa, che ha già fatto nascere le prime polemiche sia su Facebook, dove è nato il gruppo "Aboliamo la Festa del Nino", sia nelle vie di Fano dove due manifesti pubblicitari sono stati presi di mira dai vandali.

Sarà il *grasso* il punto cardine dell'intero programma di festa: grasso sano, buono ed indispensabile per il piacere della tavola come ha spiegato **Silvano Straccini**, responsabile di 2milamusei ed organizzatore dell'evento: "*Il tono irriverente del titolo è stato maestralmente ideato per attirare i giovani, coinvolgendoli e stimolandoli all'arte della buona cucina e della buona pratica alimentare: è per questo che giovane sarà lo chef della Cena dei Grassi (in programma venerdì 18 al PalaNino), e altrettanto giovani saranno i numerosi relatori che si alterneranno durante i vari appuntamenti.*"

La Festa del Nino è stata presentata stamani, martedì 15 gennaio, alla presenza di **Matteo Ricci**, Presidente della Provincia di Pesaro-Urbino, mostratosi molto soddisfatto dell'iniziativa: "*La manifestazione è sicuramente una tra le più geniali inventate nel nostro territorio: c'è la volontà di rilanciare e riscoprire la tradizione ed investire sulla qualità dei prodotti di filiera. Il gioco di parole utilizzate nel titolo riassume ironicamente la società e il periodo storico, economico e culturale che stiamo vivendo: centrale è il tema del lavoro che preoccupa maggiormente i giovani.*"

Coadiuvato da uno stile di comunicazione giovane e da una strategia di marketing che si propaga anche sul web, tanti saranno i vip testimonial dell'evento quali Fede & Tinto conduttori di 'Decanter' su Radio2, Paolo Notari e Gianmarco Tognazzi, tutti protagonisti di un video su Youtube, ma anche Andy Luotto e Freak Antoni (leader degli Skiantos).

Programma de 'La Festa del Nino'
-**venerdì 18**: "Cena dei Grassi" alle 20.30 al PalaNino, dove lo chef Nicola Costantini preparerà piatti prodotti dalla filiera lo Nino;
-**sabato 19**: visite guidate e degustazioni nelle cantine del territorio e a seguire il "Pranzo del Nino". Nel pomeriggio "Il Gusto del grasso - Il Nino tra i piaceri e sensi di colpa", aperitivo con Tommaso Lucchetti per scoprire tutto il sapore del grasso buono e sano; a seguire il rito solenne della prima stagionatura del lardo nelle terracotte di Fratte Rosa. In serata concerto della band 'Amici dello zio Pecos';
-**domenica 20**: a partire dalle 9.00 i più sportivi partono per l'escurzione trekking "da Suasa a Suasa". Alle 17 conferenza del prof. Nino Finauri "Rottamatori d'Arte", concerto di Freak Antoni e gran finale alle 22 con il falò di Sant'Antonio.

www.ionino.it

di **Laura Congiu**
*redazione@viverefano.com*

Tweet 3 +1 1 Mi piace 2

| Viverefano.it | Gennaio 2013 |
| --- | --- |

Notizie Annunci Eventi Viaggi Meteo TV Ristoranti Fano Accedi

vivere fano
IL QUOTIDIANO DELLA CITTÀ E DEL TERRITORIO

vivere fano
IL QUOTIDIANO DELLA CITTÀ E DEL TERRITORIO

Urbino / Pesaro / Fano / Senigallia / Jesi / Fabriano / Ancona / Osimo / Camerino / Macerata / Civitanova / Fermo / Ascoli / San Benedetto

Vf consiglia... Moda Tempo Libero Turismo Casa & Ufficio Servizi Accesso universale

## IN EVIDENZA

Animali in casa: Emporio Animali mette in palio 3 premi

Mondavio: irriverenza e buona cucina per l'XI edizione de 'La Festa del Nino'

Samuele Mascarin si candida a sindaco di Fano: 'L'obiettivo è vincere'

| Newsmarche.it | Gennaio 2013 |
| --- | --- |

NEWS MARCHE.IT

TUTTI I GIORNI IL MONDO, L'ITALIA, LE MARCHE....IN UN CLICK!

LIVE!

Aggiornamenti in DIRETTA dalle nostre redazioni ad ogni ora

RADIO ARANCIA NETWORK RADIO CORETO RADIO CITTÀ PESARO RADIO VELLUTO SENIGALLIA

HOME PAGE ARTICOLI ZOOM TV CONTATTI SPECIALE LOGIN

Ancona Via Buozzi 8 Telefono +393665428417

Sposa e dintorni OUTLET

"LARDO AI GIOVANI" CON LA FESTA DEL NINO

SCRITTO DA REDAZIONE ON 15 GENNAIO 2013. POSTATO IN PESARO



La Festa del Nino si prepara alla sua undicesima edizione: sabato 19 e domenica 20 gennaio torna a S. Andrea di Suasa l'atteso appuntamento in onore ad uno degli animali più fedeli... alla tavola! Con un titolo e un'immagine volutamente provocatori quest'anno il Nino fa "lardo ai giovani".

Una conferenza stampa ha presentato le novità 2013 alla presenza del presidente della Provincia Matteo Ricci, dell'assessore all'eno e allo gastronomia Renato Claudio Minardi, del direttore Turismo Ignazio Pucci e degli organizzatori Silvano Straccini e Giordano Zenobi (Duemilamusei), mentre il Sindaco di Mondavio Federico Talè ha portato telefonicamente i suoi saluti, cosretto a Sant'Andrea di Suasa dai fervenri preparativi a pochi giorni dall'evento.

Con un titolo e un'immagine volutamente provocatori quest'anno il Nino fa "lardo ai giovani", chiamandoli a raccolta per un evento che conferma il suo successo, grazie al mix vincente ed originale di tradizione, cultura, eno-gastronomia e spettacolo, in grado di catturare da oltre 10 anni migliaia di visitatori e turisti.

In occasione della conferenza stampa è stato presentato ufficialmente anche l'inedito video del Nino: un cortometraggio (da oggi su Youtube) che svela alcuni testimonial d'eccezione: il duo Fede e Tinto, conduttori di Decanter su Radio2, Paolo Notari, noto volto televisivo Rai, e l'attore Gian Marco Tognazzi.

Con "Lardo ai Giovani" è appunto il grasso a ispirare il programma della nuova edizione: sano, buono e indispensabile per il piacere della tavola, diventa un prezioso custode di sapori e saperi radicati nel territorio.

| Radiofano.com | Gennaio 2013 |
| --- | --- |

| Pu24.it | Gennaio 2013 |
|---|---|

PESARO URBINO FANO PIAN DEL BRUSCOLO PROVINCIA
CRONACA POLITICA CULTURA E SPETTACOLI SOCIETÀ SPORT

## Lardo… ai giovani con la Festa del Nino

## Lascia un Commento

FARMACIE COMUNALI DI PESARO

UNA GRANDE FORZA CHE CONTINUA A CRESCERE. Confartigianato

anconainforma.it

Ancona Ascoli Piceno Fano Fermo Macerata Marche Pesaro Senigallia

# La Festa del Nino fa Lardo ai Giovani

On 16 January 2013 in Fano

**Corsi di Formazione**
CorsiFormazione.Emagister.it
+di 10400 Corsi di Formazione Scegli la sede più vicina a te!

*Pesaro (PU) – La Festa del Nino si prepara alla sua undicesima edizione: sabato 19 e domenica 20 gennaio torna a S. Andrea di Suasa l'atteso appuntamento in onore ad uno degli animali più fedeli. ...* il post é stato stato scritto dal sito Fanoinforma news...
Clicca qui per continuare a leggere su Fanoinforma news.
Puoi trovare altri articoli su Fanoinforma news

**Bottega delle Carni**
www.bottegadellecarni.it
Lesso, Filetto, Fiorentina, Asado Matambre, Sfiziosi, Bistecca
Scegli Tu!

## Articoli simili

**Al Balì cadono le stelle anche in inverno** Calcinelli (Saltara) - Sabato 15 dicembre apertura straordinaria del Museo del Balì dedicata alle Geminidi, uno degli sciami meteorici più significativi del mese di dicembre. Le stelle cadenti non sono un fenomeno legato esclusivamente all'estate, ma sono piuttosto frequenti durante tutto l'anno. La loro origine è legata alla posizione della ... Leggi tutto

**Rapina con aggressione alla titolare della Mandria: l'autore ha le ore contate** Fano (PU) – L'autore della rapina con aggressione ai danni della titolare del ristorante pizzeria "La Mandria" dovrebbe avere le ore contate. Sembra infatti che i Carabinieri abbiano in mano degli indizi piuttosto validi per riuscire ad identificare l'uomo che alla fine dello scorso mese di novembre ha aggredito Carlotta ... Leggi tutto

**Il Comune di Pesaro cerca un muratore** Pesaro (PU) - L'Amministrazione comunale di Pesaro, per le esigenze del Servizio Manutenzione, intende assumere a tempo indeterminato una unità con profilo professionale di muratore (categoria B1). I soggetti avviati dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:- Licenza della scuola dell'obbligo (ai sensi del D.P.R. 487/94 art ... ... Leggi tutto

| Oltrefano.it | Gennaio 2013 |
|---|---|



oltreFano.it
NOTIZIE DA FANO E DALL'ENTROTERRA

GRATTA E PROVA A VINCERE



# LARDO AI GIOVANI, NEL WEEK-END ARRIVA LA FESTA DEL NINO

Mondavio - 16 Gennaio 2013 | Direttore Mario Spadola | Ultimo aggiornamento: il giorno 16-01-2013 alle ore 12:37:01 | Stampa

Presentazione Festa del Nino

**Festa del Nino: 19 e 20 gennaio 11esima edizione a S.Andrea di Suasa (Mondavio) dedicata ai giovani. Video con testimonial come Gian Marco Tognazzi.**

E' tutto pronto, arriva la Festa del Nino che per la sua undicesima edizione fa "Lardo ai giovani"!

Sabato 19 e domenica 20 gennaio, ma un assaggio in anteprima arriva già venerdì 18 con la Cena dei Grassi, torna nell'affascinante borgo di Sant'Andrea di Suasa (Mondavio) l'atteso appuntamento in onore ad uno degli animali più fedeli...alla tavola!
Una conferenza stampa ha presentato le novità 2013 alla presenza del presidente della Provincia Matteo Ricci, dell'assessore all'eno e alo gastronomia Renato Claudio Minardi, del direttore Turismo Ignazio Pucci e degli organizzatori Silvano Straccini e Giordano Zenobi (Duemilamusei), mentre il sindaco di Mondavio Federico Talè ha portato telefonicamente i suoi saluti, costretto a Sant'Andrea di Suasa dai ferventi preparativi a pochi giorni dall'evento.

Con un titolo e un'immagine volutamente provocatori quest'anno il Nino fa "lardo ai giovani", chiamandoli a raccolta per un evento che conferma il suo successo, grazie al mix unico ed originale di tradizione, cultura, eno-gastronomia e spettacolo, in grado di catturare da oltre 10 anni migliaia di visitatori e turisti.
In occasione della conferenza stampa è stato presentato ufficialmente anche l'inedito video del Nino: un cortometraggio (su Youtube) che svela alcuni testimonial d'eccezione: il duo Fede e Tinto, conduttori di Decanter su Radio2, Paolo Notari, noto volto televisivo Rai, e l'attore Gian Marco Tognazzi.

**Pu24.it** | **Gennaio 2013**

PU24.IT

PESARO | URBINO | FANO | VALLI DEL METAURO | PROVINCIA

CRONACA | POLITICA | CULTURA E SPETTACOLI | SOCIETÀ | SPORT

# Lardo ai giovani: la Festa del Nino si scalda (in cucina)

di Redazione - 15 gennaio 2013

PESARO – La Festa del Nino si prepara alla sua undicesima edizione: sabato 19 e domenica 20 gennaio torna S. Antonio di Suasa (Ancona), appuntamento in onore ed uno degli animali più belli... alla larga!

Una conferenza stampa ha presentato in mattinata la manifestazione alla presenza del presidente della Provincia Matteo Ricci, dell'assessore all'ambiente e alla gastronomia Renato Claudio Minardi, del direttore Turismo Ignazio Picciò e degli organizzatori Silvano Straccini e Giordano Zenobi (Querciantiqua), mentre il Sindaco di Monteporzio Federico Talevi ha parlato telefonicamente i suoi saluti. Location a Sant'Andrea di Suasa dal fervente preparativi a poche giorni dall'evento.

Con un titolo e un'immagine volutamente provocatori quest'anno il Nino "Lardo ai giovani", chiamandoli a raccolta per un evento che conferma il suo successo, grazie al mix unico ed inusuale di tradizione, cultura, enogastronomia e spettacolo, in grado di attrarre da oltre 10 anni migliaia di visitatori e turisti.

In occasione della conferenza stampa è stato presentato ufficialmente anche il nuovo video del Nino: un cortometraggio (da oggi su Youtube) che avrà alcuni testimonial d'eccezione: il duo Fiss e Tinto, conduttori di Decanter su Radio2, Paolo Nobile, voce volto televisivo Rai, e l'attore Gino Mario Tognacci.

Con "Lardo ai Giovani" si apprezza il grasso e nonostante il programma della nuova edizione, sarà: buono e indispensabile per il palcare della tavola, diventa un prezioso custode di sapori e saperi radicati nel territorio.

"Ma un ballerino vuole di questa ennesima conferenza Matteo Ricci "quando due anni fa ha preso parte personalmente al rito della "pulì" con i maccanei. Poi visita serrata al teatro di Sant'Andrea, mi auguro di ritornarvi ad un dibattito... invece mi sono trovato a vestire il grembiule. È stato nella stessa occasione, anche se sostanzialmente non capisco su cosa riuscito a fare di preparare una salsiccia e ne sono sicuro prima. Poi fortuna e con mia grande soddisfazione ho completato l'opera, grazie all'aiuto di questi uomini che vengono in vita tradizioni e mestieri importantissimi.

Il Nino: i giovani mi colpisce in particolare, anche questa manifestazione testimonia come sono loro i protagonisti del difficile periodo e crisi di oggi. E lo dimostra il sottotitolo, che riprende non a caso il forte dal basso, cioè il dialetto "chiappy" ripreso in modo ironico.

Il ruolo della Festa del Nino nel territorio della provincia è quello di un appuntamento fondamentale per portare in vetrina le nostre eccellenze produttive, caratterizzate da persone che hanno a cuore la qualità e la particolarità la ricerca."

Silvano Straccini (Querciantiqua) ha sottolineato l'intento "propriuale" che che culturale della manifestazione: "ogni edizione racchiude un progetto specifico. Quest'anno si tratta di un progetto ambientale, che farà accanto al volontario il dialogo fra cultura del cibo e artigianato. Con i laboratori del Nino riconosciamo come si fa la prima stagionatura del lardo nelle cantine e vogliamo far proprio questo tipiche di Pietro Rosa.

I giovani sono il nostro pubblico più importante. Vogliamo coinvolgerli in modo serio, ma senza altro pretendo su un tema, come la cultura alimentare, sul quale sono spesso distratti. Non a caso, sono giovani anche i protagonisti delle iniziative in programma, come le chef Gioia Cesarini, e gli esperti che trattengono gli incontri, tutti preparati e competenti".

Il programma si infittisce dunque in maniera che sfiziano l'occhio agli under 35. Fra le tante degustazioni, ecco allora lustrati food, il cibo da strada da assaporare per le vie di S. Andrea o la sera tutti tutti in piazza attorno al rinnovabile bbq, e ancora gli aperitivi a tema, la Mini-cucina, dedicata alle loro originali ricette con l'unico ingrediente "protagonista del Nino", le visite guidate nelle cantine e i concerti serali.

Accanto all'assaggio anche momenti adatti ad esperti enogastronomi: animazione per bambini, mestieri artigianali, laboratori di stagionatura e insaccatura, vendita dei prodotti (macinati e salumi) realizzati con carni di suino della nostra provenienti dalla Fiera locale di Nino.

Stiamo a contemplazione ed attenzione in sei racconta me, che ca stessera con cavalcata per fiamma a cavallucci. Un viaggio che riserva sorprese per tutta la famiglia, anche per i più piccini, alla scoperta di un borgo che affascina, attraverso i suoi abitanti, le sue usanze e suoi mestieri senza tempo.

IL PROGRAMMA 2013 – Un assaggio ai anticipo anche già venerdì 18 con la Cena dei Golosi (ore 20.30, Prenotazioni: posti rigorosamente a tema (lardi e prosciutti) dello Staffa alla Collegiata utilizzando cure e sapori completamente preparati dalla Mura In Nino Presentazione della giornata.

Sabato 19 si programmano dal mattino varie guidate e degustazioni nelle cantine del territorio, per continuare nei laboratori dimostrativi sul territorio con il Presto del Nino e il suo mondo, di nuovo rigorosamente locale (solo su prenotazione direttamente nei laboratori allestiti). Dal pomeriggio, alle 15.00, il Gioco del grasso – il Nino tra piacere e cenno di colpe sportive con Emanuele Lucchetti (curatore scientifico dell'evento) in compagnia di alcuni giovani esperti di alimentazione, Riccardo Manuzi e Ilaria Quaresimi, per far scoprire tutto il succo del grasso buono e sano.

A conclusione dell'aperitivo, il salone sotto delle prime esposizioni del lardo rappresentato da Paola Rosa, sotto la sapiente direzione di Dario Renzi e del maccanei del Nino.

Sempre nel pomeriggio, spazio alla cultura con la visita guidata al Museo degli attrezzi agricoli di nascita protezione privato "Ennio Ravelli", mentre in contesti rurali all'aperto riscoprire la preparazione delle tradizionale pasta.

Per tutto il giorno e fino a sera degustazione di risotto di una volta, polenta e fagioli con la cotiche, pastaciuga e fagioli, braciole e costarelle, bollenche e salsicce. Ciò da stesso da consumare in piazza intorno all'fuoco: braciole ricotte di salsicce e polenta, dolci fritti, vin brulè nelle piazze e via dal centro storico.

Alle 15.00 inaugurazione di Delta Stanzoni, e seguirà intorno di fiaba per bambini e divertito laboratorio del piccolo Lino dalla fiaba (in collaborazione con Radio Fano).

Tra appuntamenti (14.30, 16.00, 17.30) per le degustazioni di "Intorno delle Macine a contorno" per approfondire e vivi del territorio regionale a cura di Piergiorgio Angelini, Chiara Ricci e i delegati regionali AIS (Associazione Italiana Sommelier), in collaborazione con la PRO.T. Pianificazione della giornata presso il Rino Shop e il punto Info Pro.t all'interno della manifestazione.

Alle 17.00 approfondimento culturale: conferenza a cura del prof. Vale Pinqué "Bottarmanti d'Arte", i grandi assortimenti nell'arte sacra della svelgazione, quando non estremismo categorie di "giovani? Alle 17.30 "Accidentalmente" e la spettacolo di musica contemporanea alternativa, nata dalla sperimentazione di Priede Antonio, vincitore del bando "Lardo ai Giovani" e cuo ha fatto del Nino un e agenda per questa edizione. Gran finale alle 22.00 con i tuoi di Sant'Antonio: il Nino calcia il pallottone ed suoi fan per dare appuntamento al prossimo anno.

Per il programma completo: www.festadelnino.org

LA FILOSOFIA "OTTIMO" – La Festa del Nino è l'ennesima collezione di un'antica tradizione agricola locale, oggi sviluppatasi in una filiera d'eccellenza con un proprio marchio, IO.TIPO. Si possono contare sulle dita quasi piccoli allevatori, distribuiti su un'area sostanzialmente circoscritta, l'alta Valle del Cesano (con boschi da Fano, in provincia di Pesaro e Urbino). Eppure questo è motivo di ben dato nuova vitalità e sviluppo ad una produzione tipica del territorio, quella del condimento sono della mascia. Non un marchio qualunque, quindi, ma una specie locale selezionata dalla Regione Marche con FARMAM (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche).

Le sue carni vengono derivate seguendo un processo artigianale che premia qualità, genuinità, tracciabilità e sostenibilità. Tutto ciò grazie al rispetto dei tempi e dei modi di una saggezza tradizione: dal primo di allevamento alla responsabilità della fase di macellazione e trasformazione. Disattuar fai assicura sulla scelta tanto piccolo fresche, assaporare e salumi che – ottenute in stesso allegato: sono proprio "Ciò siano davvero ottimi Bio!".

Per info su prodotti e punti vendita: www.ioma.it

MORE

# Festa del Nino! Sabato 19 e domenica 20 gennaio a S. Andrea di Suasa (PU)



**NELLE MARCHE UN APPUNTAMENTO UNICO, IN OMAGGIO AL MAIALE:**
**I SAPORI DELLA TRADIZIONE IN UNA FILIERA CORTA D'ECCELLENZA**

Maialino super-star alla **Festa del Nino! Sabato 19 e domenica 20 gennaio** a **S. Andrea di Suasa** (PU) si celebra uno degli animali più fedeli...alla tavola.

Giunta alla sua 10^ edizione, la Festa del Nino accoglie migliaia di visitatori ogni anno grazie al mix unico ed originale di tradizione, cultura, enogastronomia e spettacolo. Non solo un tributo al grufolante quadrupede (qui in dialetto conosciuto come *Nino*), ma un'occasione per scoprire una tradizione di arti e sapori ancora viva nella **filiera locale IO NINO,** che produce salumi e carni fresche da piccoli allevamenti di razza marchigiana selezionata.

Home | Ricette | Ingredienti | Ricettari | Di stagione | News | Il nutrizionista risponde | Scuola di cuc

Il maiale *made in Marche* diventa il tema di un weekend ricco di eventi, celebrato non a caso nella settimana di S. Antonio Abate, protettore degli animali. Accanto alla **vendita di prodotti locali**, iniziative per tutta la famiglia: **spettacoli** e concerti, **degustazioni** guidate, **aperitivi** nelle cantine, **incontri** con autori di libri ed esperti eno-gastronomi, **mostre d'arte**, animazione per **bambini**, escursioni di **trekking** sui sentieri dell'Appennino e addirittura divertenti **laboratori di norcineria**.

Per il programma dettagliato: www.festadelnino.org

di Barbara Farinelli, pubblicato il 14/01/2013

— CAMI74.COM

Giornale telematico registrato presso il Tribunale di Pesaro con autorizzazione n.502. Direttore responsabile Danilo Billi, Direttore editoriale Rosalba Angiuli



PESARO NOTIZIE



**Dal 19 al 20 gennaio la festa del Nino fa "Lardo ai giovani"**

gennaio 15, 2013

—

Eventi

—

Lascia un commento

# Archivi tag: Festa del Nino

**PESARO - La Festa del Nino si prepara alla sua undicesima edizione: sabato 19 e domenica 20 gennaio torna a S. Andrea di Suasa l'atteso appuntamento in onore ad uno degli animali più fedeli...alla tavola!**

—

Read More

Share this: Twitter 1 Facebook 5

Like this: Mi piace Be the first to like this.

GENNAIO: 2013

| L | M | M | G | V | S | D |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 | 31 | | | |

« dic

**Il nostro Twitter**

**Instagram**

**Su Facebook**

Follow "CAMI

Ricevi a email tu sito.

Join 416

Inserisci il

Powere

Pesaro Notiz

Mi piace

Pesaro Notizie piace a te e altre 516 persone.

# Festa del nino 2013

by Dany on 10 GENNAIO 2013 in CENE DEGUSTAZIONE A TEMA, MOSTRA MERCATO

**Data e Luogo**

19/gennaio/2013 - 20/gennaio/2013

- *Sant'Andrea di Suasa* *Mondavio* (Pesaro Urbino)
61040, regione *MARCHE*

## Festa del nino 2013

Edizione numero 11 per l'evento gastronomico che vede protagonista il maiale.

| Turismocongusto.it | Gennaio 2013 |
|---|---|

TURISMO con Gusto

Cerca

comuni & territorio • enogastronomia • dove mangiare • dove dormire • luoghi • artigianato •

Sagre manifestazioni eventi

dal 18/01/2013 al 20/01/2013

# Festa del Nino, Sant'Andrea di Suasa (Pu)

La Ninovisione, ovvero ti mangio con gli occhi, ha l'obiettivo di raccontare la cultura gastronomica del territorio. L'appuntamento nasce per riscoprire con occhi nuovi un bagaglio di tradizioni locali e trasformatosi ben presto in un prezioso momento di festa e confronto, riflessione e degustazione. In più Il Nino, ovvero il maiale, cardine ed emblema stesso della cultura gastronomica contadina si confronterà con altri potenziali protagonisti del calendario della mensa e delle ricorrenze religiose, pietanze che sono simboli oltre che tracce di cultura materiale. L'inizio del nuovo anno, momento topico delle pratiche dedicate al nino, verrà celebrato con un confronto tra le tradizioni del suino nella mensa delle altre province marchigiane.

Saturno Comunicazione Sas
*14/01/2013 15:49:53*

0 Commenti

LAPRIMAWEB

Download

Home Agenda Contatti Newsletter Social channel Pubblicità Redazione Poster Eventi Geo Ev

# La Festa del Nino torna a Sant' Andrea di Suasa

gen 17, 2013 | di redazione | Argomento: Enogastronomia, Sagre

La **Festa del Nino** si prepara alla sua undicesima edizione: **sabato 19 e domenica 20 gennaio** torna a **Sant' Andrea di Suasa** l'atteso appuntamento in onore ad uno degli animali più fedeli alla tavola.

Con un titolo e un'immagine volutamente provocatori quest'anno il Nino fa "**lardo ai giovani**", chiamandoli a raccolta per un evento che conferma il suo successo, grazie al mix unico ed originale di tradizione, cultura, eno-gastronomia e spettacolo, in grado di catturare da oltre 10 anni migliaia di visitatori e turisti.

Con "**Lardo ai Giovani**" è appunto il grasso a ispirare il programma della nuova edizione: sano, buono e indispensabile per il piacere della tavola, diventa un prezioso custode di sapori e saperi radicati nel territorio.

Fra le tante degustazioni, ecco allora lo **street food**, il cibo da strada da assaporare per le vie di Sant'Andrea di Suasa o la sera riuniti tutti in piazza attorno all'immancabile falò, e ancora gli aperitivi a tema, la Mai-aloteca, dedicata alle birre artigianali locali con l'unico

**D.repubblica.it - Homepage** | **Gennaio 2013**

la Repubblica

D

*Ho voglia di* ENERGIA EVASIONE FORZA LEGGEREZZA SENTIMENTI

*Ora parliamo di*

Salute Figli Saldi Libri Arte Psicologia

D LA REPUBBLICA/ SABATO IN EDICOLA

## Moda in 8 parole

Abiti, shorts, blouson, sera, trench, T-shirt, camicie, tailleur. Tra le nuove tendenze D ha cercato una sintesi, con una miniguida di 58 elementi-base davvero speciali. Tutti da sfogliare

GIOIELLI&BIJOUX

## Un'occasione d'oro

BENESSERE

## Sci e wellness

Parità, quote rosa e... delle "amazzoni" di Berlusconi

NONSOLOMAMMA

## Temibili 3

Divagazioni e sconfinamenti di una madre veramente (veramente) moderna

L'INGREDIENTE DEL MESE

## Gennaio: il pompelmo

Ogni mese vi proponiamo una ricetta con un ingrediente di stagione. Oggi parliamo di questo frutto spesso ignorato e vi proponiamo la gustosa ricetta studiata per voi da Laurent Coutancier, chef del Ristorante La Caleta all'Hotel Hesperia di Lanzarote

CONFRONTI

## Divi da Oscar: meglio chic o rock?

Bradley Cooper, Hugh

MOSTRE

## Arte in pillole

Martedì 16 gennaio inaugura a

## GENOVA PER TUTTI

Fino al 24 febbraio, nel Capoluogo ligure per una serie di spettacoli, laboratori, conferenze e mostre dedicati a grandi e piccini

OGGI SCELGO

## 41 SFUMATURE DI SMALTO

Nuances classiche o originali? Oggi si può spaziare in un arcobaleno di toni. Con la sicurezza di un prodotto super

FOOD

## GRASSO È BELLO

Una festa enogastronomica nelle Marche va controcorrente e rivendica il diritto di mangiare gustoso e saporito. Con piatti a base di maiale

FOOD

# Grasso è bello

Una festa enogastronomica nelle Marche va controccorrente e rivendica il diritto di mangiare gustoso e saporito. Con piatti a base di maiale *di Elisa Poli*



EVASIONE FOOD FESTIVAL UOMINI FIGLI STORIE CURIOSITÀ

Al grido, provocatorio, di "lardo ai giovani" il 19 e il 20 gennaio 2013 S. Andrea di Suasa (provincia di Pesaro Urbino) viene invasa da buongustai e curiosi che vogliono scoprire tutti i modi più gustosi di cucinare (e mangiare) il maiale. La Festa del Nino, giunta alla decima edizione, è una rivendicazione scherzosa, che fa il verso al movimento Anonymous, del diritto di godersi la buona tavola e i piatti tradizionali. Un evento che strizza l'occhio alla comunicazione on line ma che ha basi solidissime: si appoggia infatti su una filiera corta locale, battezzata proprio "Io Nino" (Nino è come viene chiamato il maiale nelle Marche). Carne, perciò, esclusivamente marchigiana e selezionatissima, proveniente da allevamenti dell'alta Valle del Cesano, che diventa prodotti freschi, insaccati e salumi caratterizzati da qualità, genuinità, tracciabilità e sostenibilità.

Ma non è tutto qui, durante la Festa del Nino ci saranno spettacoli, concerti, aperitivi nelle cantine, incontri con autori di libri ed esperti eno-gastronomi, mostre d'arte, animazione per bambini, escursioni di trekking sui sentieri dell'Appennino e laboratori di norcineria.

Per avere più informazioni clicca su ionino.it

(18 gennaio 2013)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PleinAir ONLINE

Vemacar tel. 091-544546 www.vemacar.it

PleinAir | PA market | il Club del PleinAir

Lettere al direttore | Info | Appuntamenti | Mete e itinerari | Portolano | Raduni | Messaggeria

PleinAir PA market ABBONATI O REGALA PLEIN

PleinAir Online • Info

*Eventi*

# Weekend in camper: gli eventi dal 16 al 20 gennaio

Mi piace Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

torna indietro

## IN EVIDENZA

• Creare un punto di contatto fra gli **amanti del turismo rurale** e le **aziende agricole** che offrono **attivita' ricettiva**: e' l'obiettivo del salone Agriturismoinfiera che esordira' **sabato 19 e domenica 20 gennaio** al Parco Esposizioni di **Novegro (MI)**.

• Fino al 20 gennaio 2013 nelle più diverse località d'Italia vanno in scena le **feste di Sant'Antonio** fra sapori tipici e riti di genuino folklore: scopriamole insieme.

• Cultura contadina e difesa delle specialità tipiche come strumento di tutela del territorio: questo il tema della **Festa del Maiale** che si tiene **sabato 19 gennaio 2013** presso l'**agriturismo La Piana dei Mulini** a **Colle d'Anchise (CB)**, dove si svolgerà anche un mercato di specialità tipiche.

• Questo weekend debuttano le prime feste di **Carnevale**: in **Piemonte** dal 18 al 20 gennaio si inaugura il **Carlevè di Busca (CN)** e il 20 gennaio a **Borgosesia (VC)** si tiene la distribuzione della Busecca, in **Toscana** il 20 gennaio a Veneri di **Pescia (PT)** è in programma la prima sfilata di carri.

## DAL 15 AL 20 GENNAIO

• Il paese salentino di **Novoli (LE)** celebra la festa di sant'Antonio con la **Focara**, enorme falò di tralci di vite secchi lavorati per costruire una pira di ben 20 metri di diametro, accompagnata da concerti e degustazioni di Negramaro.

## 16 GENNAIO

• A **Fara Filiorum Petri (CH)** tornano le tradizionali **Farchie**, enormi torce di canne che vengono accese per festeggiare **sant'Antonio**.

## 16 E 17 GENNAIO

• A **Soriano nel Cimino (VT)** si onora **sant'Antonio** con una singolare sfilata di figuranti su una biga addobbata, la benedizione degli animali e il tradizionale falò.

• A **Laconi (OR)** la **festa di Sant'Antonio** vede l'accensione in piazza di **su fogone**, un enorme falò su cui vengono arrostiti quintali di carne, e la degustazione del tradizionale **pane di sapa**.

## DAL 16 AL 20 GENNAIO

• A **Castelcovati (BS)** il patrono viene festeggiato con **I casunsei de Sant'Antone**, grande festa gastronomica dedicata alla tipica pasta ripiena.

• A **Creazzo (VI)** la **Sagra del broccolo fiolaro** vede il saporito ortaggio del territorio protagonista di numerosi eventi a tutto gusto e di pietanze che vanno dai risotti alle torte salate.

**In edicola**

PleinAir 486 • Gennaio 2013

Carnevale in Emilia e Slovenia, neve e camper in Val di Fiemme, alla scoperta dei luoghi verdiani, speciale veicoli compatti...

**Cerca nel Portolano**

Tutti

cerca

**Cerca un itinerario**

cerca

TURISMO.pesarourbino.it
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

## La Festa del Nino

LARDO AI GIOVANI

Appuntamento che nasce per riscoprire il bagaglio delle tradizioni marchigiane, si è trasformato in un momento di festa e confronto, riflessione e degustazione.

Filo conduttore di questa edizione è infatti il grasso, quello sano e buono, utile e indispensabile.

Programma

Volantino

Sant'Andrea di Suasa
dal 18 al 20 gennaio 2013

www.ionino.it

http://www.festadelnino.org/

| Saporetipico.it | Gennaio 2013 |
|---|---|

SaporeTipico.it

Appuntamenti

**Iscriviti alla NewsLetter**
notizie appuntamenti ogni settimana nella tua casella di posta.....
inserisci qui la tua mail ok

**Ricerca in Sapore Tipico**
frase tutte le parole

**Segnalazioni**
Inviaci i tuoi suggerimenti... tradizioni, prodotti, ricette e tutto quello che non trovi in SaporeTipico.....

GROUPON Coupon Ristoranti*
fino a -70%
Offerte del giorno
*Esempio di un'offerta in arrivo





Rss

## Festa del Nino

**dal 19-Jan-2013 al 20-Jan-2013**
**- Sant Andrea di Suasa (PESARO URBINO) MARCHE**

LA FESTA DEL NINO

Dal 19 al 20 gennaio si svolgerà a Sant'Andrea di Suasa - Mondavio (Pesaro Urbino) l'edizione 2013 della **Festa del Nino**, manifestazione gastronomica che celebra il maiale.

-ST- Link:

- www.ionino.it

"Per molti il 2013 sarà l'anno ideale in cui installare il fotovoltaico a casa"
+1 leggi l'articolo

**Appuntamenti per regione**

Google Translate
Select Language

**Il calendario degli appuntamenti**

Seleziona uno o piÃ¹ giorni e cerca fra gli appuntamenti inseriti

January, 2013

| wk | Mo | Tu | We | Th | Fr | Sa | Su |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 3 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 4 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 5 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1 | 2 | 3 |
| 6 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

RSS VENERDÌ, 18 GENNAIO 2013 9:58:22

OGGI VIAGGI

SEAT NUOVA LEON. Tecnologia che emoziona. Da 15.[illegible] TAEG 2[illegible] Prenota

HOME | DESTINAZIONE | METE | MOTIVAZIONE | DURATA | STAGIONALITA | PREZZO | FOTOGALL

tiscali: photo COPERTINA RIGIDA PERSONALI[illegible]

Tweet 0 +1 0 Mi piace 0 Invia

# I SALUMI DI SANT'ANDREA SUASA

17 GENNAIO 2013 0

Sant'Andrea Suasa, Italia. Il manifesto della Festa del Nino.

Lardo ai giovani: è lo slogan della Festa del Nino di Sant'Andrea di Suasa, in provincia di Pesaro Urbino, in programma da venerdì 18 a domenica 20 gennaio. Filo conduttore della rassegna, i salumi e la carne della filiera lo Nino.

**LUOTTO COMMENTA IL LARDO.** Venerdì c'è la cena dei grassi, con piatti commentati da Andy Luotto. Sabato 19 visite guidate e degustazioni presso le cantine del territorio per continuare con il pranzo del Nino nei ristoranti collegati alla manifestazione. Domenica ci si dedica agli acquisti. Con un altro slogan: Choosy senza vergogna, perché in tema di cibo occorre essere esigenti...

**PER INFORMAZIONI**: Festa del Nino

TAG » festa del nino, italia, Sant'Andrea Suasa PUBBLICATO IN » Borghi, Enogastronomia, Inverno, Italia, Weekend

GDA PRESS

HOME REDAZIONE CONTATTI PRIVACY POLICY LINKS

QUOTIDIANO DI CULTURA

GDA PRESS

La comunicazione globale e' uno strumento con il quale il quotidiano di cultura "gdapress" vuol rendere partecipi i propri lettori informandoli su avvenimenti in Italia e nel mondo.

La rilevanza degli argomenti e' a discrezione della redazione.

IN EVIDENZA

21 GENNAIO 2013 | CORRADO LEVI E SILVIA PAGANI PER IL PUBLIC PROGRAM DI ALBERTO GARUTTI

SE TI ABBRACCIO NON AVER PAURA- Teatro Leonardo – Milano

Giorgio Griffa allo SpazioBorgogno.Milano

Incontro con Gianni Canova_ 21 Gennaio 2013, Spazio Oberdan, Milano

LUNEDÌ UNIVERSITARI > dal 21 gennaio > #RUEGHEL. MERAVIGLIE DELL'ARTE FIAMMINGA > Chiostro del Bramante _Roma

Printed Talks in the City, Istituto Svizzero Milano

Paolo Grassino, percorso in tre atti. Spazio Borgogno.Milano

Concerto Gospel Teatro San Babila

Il 21 gennaio MU in concerto al RISTORANTE GATTO' di Milano

La Montina House Organ 1/2013

BergamoAntiquarie. Dal 19 al 27 gennaio 2013 alla Fiera Nuova di Bergamo – Via Lunga

MAIALINO SUPER-STAR NELLE MARCHE! LA FESTA DEL NINO QUEST'ANNO FA "LARDO AI GIOVANI" E LI CHIAMA A RACCOLTA PER UN EVENTO DEL TUTTO ORIGINALE!

"ARTE IN MEMORIA 7", SINAGOGA DI OSTIA ANTICA

Dal 20 gennaio: Rondò – Per Luciano Berio. La nuova stagione di Divertimento Ensemble – Milano

A nome tuo, dal libro di Covacich – PinOff – dal 18 al 21 gennaio

ARCHIVI

2013
2012
2011
2010
2009
2008

GDA PRESS SUL CELLULARE

Molte aziende forniscono lettori di codici a barre che è possibile installare sul tuo telefonino, e tutti i seguenti sono compatibili con questo formato:

Active Print
BeeTagg
Google
i-nigma

20

## MAIALINO SUPER-STAR NELLE MARCHE! LA FESTA DEL NINO QUEST'ANNO FA "LARDO AI GIOVANI" E LI CHIAMA A RACCOLTA PER UN EVENTO DEL TUTTO ORIGINALE!

« Categoria: Enogastronomia |

**LA FESTA DEL NINO**

**S.ANDREA DI SUASA (PU) 19 – 20 GENNAIO 2013**

**NELLE MARCHE UN APPUNTAMENTO UNICO, IN OMAGGIO AL MAIALE:**

**I SAPORI DELLA TRADIZIONE IN UNA FILIERA CORTA D'ECCELLENZA**

Maialino super-star alla **Festa del Nino! Sabato 19 e domenica 20 gennaio** a **S. Andrea di Suasa** (PU) si celebra uno degli animali più fedeli…alla tavola.

Giunta alla sua 10ª edizione, la Festa del Nino accoglie migliaia di visitatori ogni anno grazie al mix unico ed originale di tradizione, cultura, enogastronomia e spettacolo. Non solo un tributo al grufolante quadrupede (qui in dialetto conosciuto come *Nino*), ma un'occasione per scoprire una tradizione di arti e sapori ancora viva nella **filiera locale IO NINO,** che produce salumi e carni fresche da piccoli allevamenti di razza marchigiana selezionata.

La festa strizza l'occhio ai giovani, adottando uno stile di comunicazione anticonformista e non convenzionale. Così quest'anno l'immagine è quella di un maialino mascherato da *Anonymous*, accompagnato dal claim **LARDO AI GIOVANI – Choosy senza vergogna**.

Il maiale *made in Marche* diventa il tema di un weekend ricco di eventi, celebrato non a caso nella settimana di S. Antonio Abate, protettore degli animali. Accanto alla **vendita di prodotti locali**, iniziative per tutta la famiglia: **spettacoli** e concerti, **degustazioni** guidate, **aperitivi** nelle cantine, **incontri** con autori di libri ed esperti eno-gastronomi, **mostre d'arte**, animazione per **bambini**, escursioni di **trekking** sui sentieri dell'Appennino e addirittura divertenti **laboratori di norcineria**.

Per il programma dettagliato: www.festadelnino.org

**LA FILIERA "IO NINO"** - La Festa del Nino è l'anima culturale di un'antica **tradizione agricola locale, oggi sviluppatasi in una filiera d'eccellenza con un proprio marchio: IO NINO.** Si possono contare sulle dita questi piccoli allevatori, distribuiti su un'area altrettanto circoscritta, l'alta Valle del Cesano (non lontano da Fano, in provincia di Pesaro e Urbino). Eppure hanno il merito di aver dato nuova vitalità e sviluppo ad una produzione tipica del territorio: quella del cosiddetto *suino della marca*. Non un maiale qualunque, quindi, ma una specie locale selezionata dalla Regione Marche con l'ASSAM (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche).

Le sue carni vengono lavorate seguendo un processo artigianale che premia **qualità**, **genuinità**, **tracciabilità e sostenibilità.** Tutto ciò grazie al rispetto dei tempi e dei modi di una sapiente tradizione: dai criteri di allevamento alla stagionalità delle fasi di macellazione e trasformazione. Obiettivo: far arrivare sulle nostre tavole prodotti freschi, insaccati e salumi che – citando lo stesso slogan- sono proprio *"fatti come devono essere fatti"*.

Per info su prodotti e punti vendita: www.ionino.it

BACHECA

EVENTO

RUBRICHE

Ambiente
Appuntamenti
Architettura
Arte
Benessere e Beltade
BIT 2012
Cinema
Costume e società
Cultura
Design
Enogastronomia
I SALONI 2012
Il mondo dei bambini dalla A alla Z
LA BIENNALE 2012
Libri
MADE EXPO 2012
Medicina
MIART 2012
Musica
Prossimi eventi
Spettacoli
Teatro
Turismo

CALENDARIO EVENTI

« dic | gen | feb »

gennaio 2013

| L | M | M | G | V | S | D |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 | 31 | | | |

Cerca nel sito

TEATRI CONCERTI MUSICALS

teatroallascala.it
teatroarcimboldi.it
laverdi.org
teatromanzoni.it
teatroarcobaleno.it
teatronuovo.it
smeraldo.it
teatrociak.it
teatrocarcano.com
elfo.org
forumnet.it
teatrodellaluna.com
piccoloteatro.org
teatromartinitt.it
teatrofilodrammatici.eu
teatroleonardo.it
teatrofrancoparenti.it
areazelig.it
teatrolitta.it
sisteract.it/teatro
teatrodeburatto.it
teatroverga.it
teatrooscar.it
teatroarsenale.it
teatrocrt.it
teatrooutoff.it
teffeteatro.it
teatrolascaladellavita.it
dalverme.org

trivago Motore di ricerca hotel
Città
Arrivo:
Partenza
Camera:



# Fine settimana, ecco cosa fare: un ricco weekend tra Don Giovanni ed animali

E' in programma un weekend pieno di iniziative a Fano e dintorni. Tra spettacoli teatrali, incontri, mostre fotografiche e feste, a farla da padroni soprattutto cultura, impegno civile ed animali. Non resta che scegliere.

Al **Teatro della Fortuna** di **Fano**, **venerdì 18** gennaio alle ore 20 e domenica 20 gennaio alle ore 17.00, va in scena il "Don Giovanni" di Mozart-Da Ponte. L'opera lirica rientra nel cartellone del Fortuna Opera Festival, per la regia di Francesco Esposito e la direzione d'orchestra di Roberto Parmeggiani.

**Venerdì 18** gennaio, alle ore 17.30, nella Sala di Rappresentanza della **Fondazione Cassa di Risparmio** di **Fano**, si terrà un incontro pubblico per ricordare, a pochi mesi dalla scomparsa, la figura del **prof. Ugo Gobbi**, medico che diresse il reparto pediatrico dell'Ospedale S. Croce di Fano dal 1974 al 1986.

Alla **Mediateca Montanari** di **Fano venerdì 18** gennaio, alle ore 18, Salvatore Calleri, Presidente della Fondazione di studi sulla mafia "Antonino Caponnetto", verrà intervistato dal giornalista Franco Elisei, direttore de Il Messaggero di Pesaro. L'incontro dal titolo "**L'impegno civile nella lotta contro la criminalità organizzata**" fa parte della rassegna "Con le parole giuste".

**Venerdì 18** gennaio, alle ore 21, presso la **Sala Sant'Arcangelo** in Corso Matteotti a **Fano**, incontro pubblico dal titolo "**Project financing per l'ospedale unico? no grazie**" organizzato dal Coordinamento provinciale la Salute ci Riguarda, con la partecipazione di Ivan Cicconi, esperto in materia di trasparenza degli appalti.

Nella ricorrenza della nascita del giudice Paolo Borsellino, nato a Palermo il 19 gennaio 1940, il Movimento Agende Rosse di Pesaro-Urbino dedica al tema della mafia una serie di incontri. All'**Auditorium S. Caterina** di **Orciano venerdì 18** gennaio, alle ore 21, incontro sulla "**Criminalità organizzata nelle Marche**". Serata dedicata ad approfondire le dinamiche delle infiltrazioni mafiose sul territorio insieme a due giornalisti esperti nel settore, Pino Finocchiaro e David Oddone.

**Sabato 19** gennaio, al **Campus scolastico** Falcone e Borsellino di **Fano**, gli studenti del liceo scientifico Torelli, del liceo artistico Apolloni e dell'istituto tecnico Battisti parteciperanno all'incontro "**Vivere per la Legalità**". Ospiti d'eccezione: il giudice Daniele Paci, Giuseppe "Pippo" Giordano ed il giornalista Pino Finocchiaro. Al pomeriggio, alle 16.30, incontro ad **Urbino** presso la Sala Serpieri del Collegio Raffaello in Piazza della Repubblica.

A **Fano**, all'**Infoshop** in via Da Serravalle, inaugura "**Frammenti dalla Bosnia**", fotografie di Matthias Canapini. La mostra fotografica, organizzata da Infoshop in collaborazione con l'Associazione Mammut, resterà aperta: **sabato 19** gennaio con orario 9.30-12.30/16.00-19.30 e **domenica 20** gennaio dalle ore 16 alle 19.30.

**Domenica 20** gennaio, in occasione della ricorrenza di **Sant'Antonio Abate**, si svolgerà la consueta "**benedizione degli animali**". La sfilata dei cavalli partirà dal Foro Boario verso le ore 9.30-10 per poi arrivare, alle 11, in **piazza XX Settembre** a **Fano**. Tutti i cittadini potranno partecipare alla cerimonia (che si svolgerà anche in caso di pioggia) con i propri amici a quattro zampe.

A **Sant'Andrea di Suasa** a **Mondavio**, è in programma l'undicesima edizione della "**Festa del Nino**". **Venerdì 18** gennaio, anteprima con la Cena dei Grassi alle ore 20.30. **Sabato 19** gennaio, si svolgerà il Pranzo del Nino con menù di carne rigorosamente locale. Nel pomeriggio, alle ore 18, aperitivo a tema "Il Gusto del grasso - il Nino tra piaceri e sensi di colpa". Per tutto il giorno, degustazione di ricette di una volta, visite guidate al museo degli attrezzi agricoli d'epoca, mostra mercato, musica e balli. **Domenica 20** gennaio, alle ore 9, escursione di trekking "da Suasa a Suasa" da Castelleone di Suasa (Ancona) fino a Sant'Andrea. Alle 17, invece, conferenza a cura del prof. Nino Finauri dal titolo "Rottamatori d'Arte". In serata, gran finale alle ore 22 con il falò di Sant'Antonio.

di **Sabrina Giovanelli**
*redazione@viverefano.com*

Tweet 4 +1 2 Mi piace 8

| Oltrefano.it | Gennaio 2013 |
|---|---|

oltreFano.it
NOTIZIE DA FANO E DALL'ENTROTERRA

## GRANDE SUCCESSO PER LA FESTA DEL NINO

Festa del Nino

**Festa del Nino: grande successo per la undicesima edizione, oltre 3000 partecipanti. Tanti i giovani.**

Si è chiusa ieri sera nel suggestivo borgo di Sant'Andrea di Suasa con il tradizionale falò di Sant'Antonio, la undicesima edizione della Festa del Nino, intitolata provocatoriamente "Lardo ai giovani. Choosy senza vergogna". Un grande successo nonostante il tempo assai incerto.

I numeri parlano chiaro: oltre 160 stinchi di maiale, 1200 tegatelli, 40 padellicce, 240 metri di salsicce, per gli oltre tremila partecipanti, che non hanno rinunciato alla manifestazione.
Numeroso anche il popolo degli under 30, mai come quest'anno protagonista della festa. Un modo per far scoprire il gusto del grasso "buono" anche e soprattutto alle generazioni meno legate alla tradizione.
Giovani fra il pubblico ma anche in prima linea nella festa: Nicola Contardo, chef ufficiale del Nino con il suo originale repertorio di cibo da strada e l'Hamburger del Nino, gli esperti di alimentazione Riccardo Marieni e Ilaria Galimberti, e gli artisti in concerto, come il bolognese Finaik Antoni.
La cultura del cibo ci è fatta tutt'uno con la storia e la scienze della nutrizione, lo sport e l'arte, condita di un immancabile offerta enogastronomica di qualità.

Ieri è stata la giornata clou. E' stato assegnato il premio del concorso "la miglior coppa... di testa delle Marche". La giuria di delegati AIS regionali (associazione italiana sommelier) ha assegnato il primo premio ex aequo per la miglior coppa all'agriturismo Il Gelso di Fabriano e all'azienda agricola Gimi s/l di Ascoli Piceno, mentre per il miglior abbinamento vini all'azienda agricola Monte Cotolano di Porto Potenza Picena con un Colli Maceratesi Ribona 2011 Villa Casalis.
"Siamo soddisfatti dell'ottima risposta che abbiamo avuto – conferma Silvano Straccini, di Duemilamuse, che organizza l'evento – Nonostante le risorse contenute, la Festa del Nino anche quest'anno ha riscosso un grande entusiasmo fra il pubblico. Questo grazie all'impegno di tutti gli organizzatori coinvolti e il fondamentale supporto del Comune di Mondavio e dei partner privati, che da diversi anni continuano a credere nel valore dell'iniziativa, come Banca Suasa e Alfofon Monza, dalla quale sono state realizzate le divertenti padelle del Nino, in edizione limitata per la festa, ovviamente rosa e con il logo del Nino.

Anche il progetto alimentare che ha guidato l'iniziativa ha raccolto sorprendente adesione e interesse. Il tema del lardo ha centrato il suo bersaglio: abbiamo instaurato con la gente un vero dialogo, su come distinguere i grassi buoni da quelli nocivi, sul modo di abbinarli a tavola con gli altri cibi e vini, sulla valenza culturale e storica di certe tradizioni. Siamo convinti che sia importante creare cultura su temi che, come in questo caso, coinvolgono il patrimonio storico e produttivo, oltre che enogastronomico, del territorio".
L'appuntamento è al prossimo anno, con un'altra edizione, c'è da scommetterci, che non deluderà i tanti appassionati del Nino!

| Sagre in festa | febbraio 2013 |
| --- | --- |

HOME CHI SIAMO SEGNALAZIONI CONTATTI

SagreInFesta.it

SAGRE E FESTE EVENTI ENOGASTRONOMICI B&B AGRITURISMI PRODOTTI TIPICI

# Festa del Nino a Sant'Andrea di Suasa

in Marche, Pesaro e Urbino, Sagre e Feste

Festa del Nino di Sant'Andrea di Suasa è una iniziativa dedicata alla riscoperta delle tradizioni contadine ed in particolar modo alla lavorazione domestica delle carni di maiale (il Nino) e all'uso consapevole di tutti i prodotti alimentari (lardo compreso). Da questo appuntamento è nata la "Filiera lo Nino" che grazie alla tenacia e alla convinzione di alcuni allevatori e trasformatori si è trasformata in un vero e proprio modello di sviluppo locale e sostenibile, un esempio di filiera breve per un'alimentazione tracciabile, locale e sicura.

TAGS

Comune di Mondavio, Frazione Sant'Andrea di Suasa

VEDI ANCHE...

- Agriturismo Villa Beatrice a Mondavio

CONDIVIDI

| AIA – sito “carne al fuoco” | febbraio 2013 |
|---|---|

L'ARTE DEL BBQ RICETTE PRODOTTI FORUM CURIOSITÀ LOGIN

## LA FESTA DEL NINO

15/01/2013

Si celebra in questi giorni uno degli appuntamenti più originali dedicati al maiale e le sue carni: la **Festa del Nino**. Come ogni anno intorno alla metà di gennaio buongustai e amanti della carne suina si danno appuntamento nelle Marche per rendere un omaggio dovuto al re delle tavole, nonché del BBQ...

Filo conduttore dell'edizione 2013 sarà il **grasso**, quello sano e buono, utile e indispensabile che già da venerdì 18 gennaio sarà protagonista de 'la cena dei grassi' con piatti rigorosamente a tema. L'ideazione e la preparazione, utilizzando carni e salumi della Filiera Io Nino, è affidata quest'anno al giovane cuoco Nicola Costantini mentre sarà l'ironia di Andy Luotto a commentare i piatti presentati.

E poi, per tutto il weekend, degustazioni, laboratori e cene all'insegna del maiale, il tutto condito con ironia, d'altronde, come recita lo slogan della Festa del Nino 2013, i buongustai sono '**choosy senza vergogna**'. La manifestazione si tiene **dal 18 al 20 gennaio** presso Sant'Andrea di Suasa in provincia di Pesaro Urbino; per maggiori informazioni e prenotazioni: http://www.festadelnino.org/

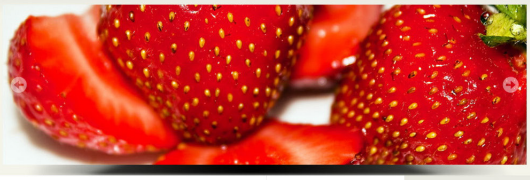
Archivio Notizie >>

Iscriviti alla newsletter

HOME | FAQS | DATI SOCIALI | CONTATTI | NOTE LEGALI | CREDITS

© AIA Agricola Italiana Alimentare - P.I 00233470236 - Copyright 2011 - Carnealfucoco.it - All Right Reserved

FOOD&DRINK Class FOOD&DRINK-NEWS

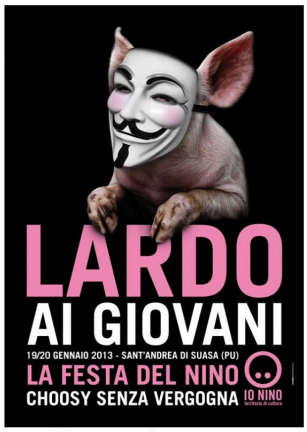


12 dicembre 2012
# La festa del Nino

EVENTI, GASTRONOMIA

S.ANDREA DI SUASA (PU) 19 – 20 GENNAIO 2013

LA DIETA PERFETTA? MAI NEGARSI CIO' CHE FA BENE!
ALLA "FESTA DEL NINO", IL GUSTO E' NEL GRASSO, MA SENZA VERGOGNA
TUTTI I SAPORI DELLA TRADIZIONE IN UNA FILIERA CORTA D'ECCELLENZA




Bando ai pregiudizi, il grasso reclama un suo diritto: esser mangiato a cuor leggero!
Perché, fra tutti gli alimenti, rientra a pieno titolo nelle fonti di benessere e salute. Purchè sia di qualità, questo è ovvio. Ecco allora che si alza a gran voce la protesta, in un gustoso appuntamento nelle Marche: LA FESTA DEL NINO.
Protagonista, nemmeno a dirlo, la carne di maiale: esclusivamente marchigiana, e selezionata da una filiera locale d'eccellenza. Che ha tanto da raccontare, per sfatare fasi miti e leggende!

Sabato 19 e domenica 20 gennaio a S. Andrea di Suasa (PU) la Festa del Nino celebra uno degli animali più fedeli...alla tavola.
Giunto alla sua 10^ edizione, l'evento accoglie migliaia di visitatori ogni anno grazie al mix unico ed originale di tradizione, cultura, enogastronomia e spettacolo. Non solo un tributo al grufolante quadrupede (qui in dialetto conosciuto come Nino), ma un'occasione per scoprire una tradizione di arti e sapori ancora viva nella filiera locale IO NINO, che produce salumi e carni fresche da piccoli allevamenti di razza marchigiana selezionata.
La festa strizza l'occhio ai giovani, adottando uno stile di comunicazione anticonformista e non convenzionale. Così quest'anno l'immagine è quella di un maialino mascherato da Anonymous, accompagnato dal claim LARDO AI GIOVANI – Choosy senza vergogna.
Il maiale made in Marche diventa il tema di un weekend ricco di eventi, celebrato non a caso nella settimana di S. Antonio Abate, protettore degli animali. Accanto alla vendita di prodotti locali, iniziative per tutta la famiglia: spettacoli e concerti, degustazioni guidate, aperitivi nelle cantine, incontri con autori di libri ed esperti eno-gastronomi, mostre d'arte, animazione per bambini, escursioni di trekking sui sentieri dell'Appennino e addirittura divertenti laboratori di norcineria.
Per il programma dettagliato: www.festadelnino.org

LA FILIERA "IO NINO" – La Festa del Nino è l'anima culturale di un'antica tradizione agricola locale, oggi sviluppatasi in una filiera d'eccellenza con un proprio marchio: IO NINO. Si possono contare sulle dita questi piccoli allevatori, distribuiti su un'area altrettanto circoscritta, l'alta Valle del Cesano (non lontano da Fano, in provincia di Pesaro e Urbino). Eppure hanno il merito di aver dato nuova vitalità e sviluppo ad una produzione tipica del territorio: quella del cosiddetto suino della marca. Non un maiale qualunque, quindi, ma una specie locale selezionata dalla Regione Marche con l'ASSAM (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche).
Le sue carni vengono lavorate seguendo un processo artigianale che premia qualità, genuinità, tracciabilità e sostenibilità. Tutto ciò grazie al rispetto dei tempi e dei modi di una sapiente tradizione: dai criteri di allevamento alla stagionalità delle fasi di macellazione e trasformazione. Obiettivo: far arrivare sulle nostre tavole prodotti freschi, insaccati e salumi che – citando lo stesso slogan– sono proprio "fatti come devono essere fatti".

HOME ABOUT BLOG

Categorie
Seleziona una categoria

Archivio
Seleziona mese

arte birra brescia caffè calvisius caviale Chef cioccolato cognac cucina de longhi enogastronomia eventi evento festival fiera firenze frutta gastronomia gelato gourmet gusto Milano nardini news oro pasta pollo prodotti qualità ricola riso ristorante ristoranti roma sagre salmone SoyjoY speck tartufo territorio torta turismo vini zucca

dicembre 2012

| L | M | M | G | V | S |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 1 |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 31 | | | | | |

« nov

Villas Luxury Gifts Real Estate Diamond Food & Drink

Per info su prodotti e punti vendita: www.ionino.it
"IO NINO"

NELLA PROVINCIA DI PESARO E URBINO,
UN PICCOLO DISTRETTO DEL GUSTO DEDICATO AL SUINO MARCHIGIANO

UNA FILIERA DI OTTO IMPRENDITORI PER UN MARCHIO D'AREA CULTURALE

Suona come un verbo in prima persona. Eppure "Io Nino" non indica un'azione, quanto piuttosto uno stile di vita, fatto di cultura, tradizione e sana bontà.
Dietro questo nome curioso si cela una filiera di aziende agricole locali della Provincia di Pesaro e Urbino, e precisamente nell'alta Valle del Cesano, riunitesi con l'intento di valorizzare una produzione tipica del territorio, che è quelle della carne di suino. In dialetto, per l'appunto, il "Nino".
Non un maiale qualunque, ma il suino della marca: una specie selezionata dalla Regione Marche attraverso l'ASSAM e con caratteristiche adeguate per essere allevata soprattutto in queste nostre zone. Le sue carni vengono trasformate secondo un processo artigianale disciplinato, che premia qualità, genuinità e sostenibilità. Il risultato: sulle nostre tavole arrivano prodotti freschi, insaccati e salumi "fatti come devono essere fatti", rispettando tempi e modi di una sapiente tradizione.

Tutto nacque dalla felice esperienza de "La Festa del Nino", che dal 2003 proprio a Sant'Andrea di Suasa (piccola località del Comune di Mondavio) attira ogni anno folle di visitatori.
Il progetto "Io Nino" territorio di cultura prende vita tre anni più tardi, per completare la creazione di un vero e proprio marchio d'area culturale. Cultura e tradizione sono i due ingredienti fondamentali per riportare alla luce le buone usanze di una volta, ancora vive ai nostri giorni.

Impossibile attribuire la tradizione del nino a luoghi precisi: qui si tratta di memoria collettiva. Fino a non molto tempo fa, Nino era il nome che ogni marchigiano dava al proprio maiale: sembra che il termine dialettale provenga nientemeno che dal nome del Santo protettore degli animali, Antonio Abate (quindi Antonino, e poi Nino). Sotto questo appellativo, si può dire affettuoso, il maiale è diventato simbolo di una ritualità ancora in grado di unire luoghi, abitudini e persone attraverso identità comune, non solo nelle Marche ma in ogni parte d'Italia, seppure con le rispettive peculiarità.
In virtù di questa sua definizione, la filiera "Io Nino" è unica nel suo genere: a differenza di altre, infatti, si presenta per due aspetti originali, ovvero le sue radici storiche prima che geografiche, e la dimensione "personale" che ne vede coinvolti gli attori.

A questo si aggiunge lo speciale senso di responsabilità che lega alla filiera tutti i suoi attori: gli allevatori e le aziende di trasformazione. Non solo: l'accordo fra le parti si basa su un codice etico che chiama direttamente in causa il produttore, il quale dichiara autonomamente la sua conformità agli standard richiesti da un disciplinare, peraltro assai precisi. Una logica semplice ma efficace, tipica delle piccole comunità: chi non rispetta le regole perde credibilità in prima persona e viene automaticamente escluso dal mercato.

Chi beneficia di questo microcosmo produttivo sono ovviamente i consumatori, che possono portare in tavola un prodotto di grande qualità ad un prezzo vantaggioso, affidabile perché totalmente tracciato da un'etichetta dettagliata, rispettoso dell'ambiente, ma soprattutto buono.
Oltre alla Macelleria Pasquini di Mondavio (via San Francesco 59, tel. 0721 97383), i punti vendita per le carni a marchio "Io Nino" sono via via in aumento, grazie alla crescente notorietà della filiera e al suo legame con il territorio. Così oggi è possibile acquistarle anche nella Macelleria Alessi Roberto di Pesaro (via Largo Maggiorei mentre i salumi stagionati sono in vendita presso tutti i punti In.Pi.U della provincia di Pesaro e Urbino.

È proprio questa rete commerciale l'altro importante beneficiario della produzione locale. La filiera corta diventa una risorsa per entrambe le parti, consumatori ed operatori, poiché riduce il numero degli intermediari e coinvolge gli esercenti del territorio.
Non per ultimo ringraziia anche l'ambiente: la vicinanza territoriale fra tutte le fasi di produzione, distribuzione e consumo si traduce in un significativo contenimento delle emissioni di CO2 e di altri inquinanti: se gli animali nascono e sono allevati tra le province di Pesaro e Urbino e Ancona, anche il prodotto finito arriva a destinazione nel raggio di poche decine di chilometri.

Cosa rende speciale la carne a marchio "Io Nino"?
Il tempo, innanzitutto, perché dal saper attendere i ritmi ciclici delle stagioni, rispettando i periodi di allevamento, ingrasso e macellazione, proviene il sapore autentico e inconfondibile di un prodotto genuino. Una bontà naturale e sana che rende finalmente giustizia anche ad un elemento, come il grasso, oggi demonizzato ma in realtà non meno importante per il nostro organismo rispetto agli altri nutrienti.
Anche la quantità delle produzioni è regolamentata, secondo il principio del "piccolo è buono". La dimensione medio-piccola degli allevamenti (al massimo 15 capi) consente di garantire ai maiali la giusta cura ed attenzione, conservando una tradizione e un paesaggio tipici di questi luoghi.
Oltre alla qualità degli spazi, anche l'alimentazione selezionata fa del "suino della marca" una carne pregiata, grazie a una dieta a base di orzo, mais, crusca, fava, favino e piselli, con l'integrazione di foraggio, barbabietole rosse, zucche e ghiande. Bandito l'utilizzo di mangimi ogm e quello di antibiotici dopo i primi tre mesi di vita dell'animale.
Infine, come vuole l'antica consuetudine contadina, arriva il tempo della macellazione, ma solo quando i maiali hanno raggiunto un buon peso (non meno di 180 Kg), ed esclusivamente tra novembre e marzo. La trasformazione avviene direttamente nel punto vendita: d'inverno si ottengono già i prodotti freschi (salsicce, costarelle, braciole, fegatelli, coppa di testa); in primavera è il momento dei primi insaccati (salsicce secche e salami); con l'estate maturano lonzino, lonza di capocollo, pancetta arrotolata e guanciale; e finalmente in autunno si possono gustare i salumi stagionati, come la spalla e il prosciutto, tutti fatti solo con budelli naturali e senza coloranti né conservanti.

La semplicità è la ricchezza di "Io Nino": un mondo di usanze e sapori antichi, che non ha bisogno di nient'altro che essere così, com'è sempre stato, ma in grado di rinnovarsi grazie alla sapiente maestria e alla passione dei suoi produttori.

Like One person likes this. Sign Up to see what your friends like.

Civiltà del bere

*Il magazine del vino italiano. L'informazione in difesa della qualità*

Fondatore Pino Khail Direttore Alessandro Torcoli

# È lunedì... pensiamo al weekend! Il lardo di Sant'Andrea di Suasa, nelle Marche

Autore: Elena Erlicher lun, 14 gen 2013
Tag: Breganze, Festa del Nino, Mondavio, Prima del Torcolato, Sant'Andrea di Suasa
Pubblicato in Food, Marche, Notizie

**"Lardo ai giovani"** è il *leit motiv* della **Festa del Nino** (il maiale) che si svolge **dal 18 al 20 gennaio** a **Sant'Andrea di Suasa**, una frazione di **Mondavio (Pesaro-Urbino)**. Giovane è lo chef Nicola Costantini che, venerdì alla **Cena dei Grassi**, propone piatti come il "pig and chips" e la "crostrutta" (crostata di strutto); giovani sono gli esperti dell'alimentazione Riccardo Manieri e Ilaria Galimberti che, sabato, intervengono all'aperitivo dal tema **"Il Gusto del grasso: il Nino tra piaceri e sensi di colpa"**. Ancora spazio ai giovani, domenica alle 12.30, alla **Mai-aloteca**, dove si possono assaggiare birre artigianali e hamburger al Nino.

Il protagonista della kermesse rimane comunque il pregiato suino di razza marchigiana della Filiera Io Nino. Gli allevatori che fanno parte di questo marchio registrato devono seguire un restrittivo disciplinare. Essi possono macellare, oguno, un massimo di 10 capi l'anno. Gli animali devono vivere in spazi adeguati e nutrirsi solo di cereali e ortaggi Ogm-free. Le carni sono lavorate direttamente nel punto vendita. Per **informazioni:** www.festadelnino.org.

**PRODOTTI TIPICI** - Tra i formaggi della zona, si distingue il **pecorino**. Le forme sono conservate in botti di rovere, barili o tini, dove sono lasciate fino a tre mesi avvolte in foglie di noce o, in alternativa, disposte a strati insieme a erbe aromatiche o vinacce. A Castelleone di Suasa (pochi chilometri più a sud di Mondavio, ma già in provincia di Ancona) la **cipolla** si alleva da secoli. Essa ha tuniche rosacee, che formano il bulbo, ed è di sapore dolce. A lei è dedicata una festa tradizionale ogni anno nel primo weekend di settembre.

*Il pecorino può affinare fino a tre mesi in botti di rovere, barili o tini*

**DOVE MANGIARE** - Al **Ristorante Maria di Cavallara (Mondavio)**, via Cavallara 2, tel. 0721.97.62.20, regna sovrana la cucina tradizionale regionale. Qualche esempio per stuzzicare l'appetito: pappardella al ragù di caccia, polenta con ragù di coniglio e faraona alle olive nere in crosta di pane (tutte specialità della casa).

*Il Castello di Sant'Andrea di Suasa*

**DA VISITARE** - Il **Castello di Sant'Andrea di Suasa** sorge in collina lungo la valle del Cesano a 10 chilometri da Mondavio. Esso conserva l'antica struttura medioevale, è circondato da alte mura con una sola entrata ad arco. Fu voluto e realizzato dai monaci benedettini, che raccolsero le popolazioni delle terre circostanti che vivevano e lavoravano sotto la loro direzione e protezione. I primi documenti della sua esistenza risalgono al 1193.

**UNA PROPOSTA ALTERNATIVA** - Per gli amanti dei dolci nettari, domenica 20 gennaio, a **Breganze (Vicenza)** si celebra il **Primo Torcolato vendemmia 2012**. Quest'anno i produttori tentano di stabilire il primato della treccia d'uva appassita più lunga del mondo. Questa sarà poi appesa alla torre del campanile.

advertisement

PHOTO GALLERY

GUARDA LE NOSTRE FOTO-CRONACHE

Ultime Gallery

I 25 anni delle Donne del vino

Message in the bottle

Tutte le Gallery

Benvenuto su Civiltà del Bere!

Abbonati a civiltadelbere.com

username

password

Ricorda i miei dati di accesso

Collegati

# Pig's Festival (it's not what you think)

JANUARY 16, 2013

by Simona Lidia Z. *tags:* festa del nino, food, Italy, lard, Marche, pig, pork, S. Andrea di Suasa, tradition

The **11th edition of the "Festa del Nino"** (being "nino" the "pig" in our peasant tradition), is devoted to "lard".

**"Lardo ai giovani" is this year's motto**: a pun difficult to translate into English. "Largo ai giovani" means **"make way for the young"**, but if you change the letter "g" into a "d" it becomes **"Lardo ai giovani" (lard to the young)**.

Anyway, **talking about lard in today's society**, when everyone turns to vegetables and low-fat food (especially after Christmas overeating!) may sound weird. However, in our **country life – until not too long ago – lard was the food of the feast.**

My **mother**, who was **brought up in the country-side**, still remembers how **families used to gather when the Nino was killed,** and how **everyone was involved** in making sausages, ham and other delicacies, using the **whole pig** because, as our peasant saying goes: **"del maiale non si butta via niente" (nothing of the pig is thrown away).**

I have to ask my mother but besides using the pork"s blood for the so-called **"sanguinaccio"** or the **pork's brain for omelettes**, I think she once told me that peasants used the **pig's bones to make home-made soap.**

It may sound cruel, today, talking about killing pigs but in **our peasant tradition**, until not too long ago, **it meant a lot for the country people who had many children and little food to share.** So, the killing of the pig was accompanied by a great feast (*mors tua vita mea* – your death is my life).

The Festa del Nino tries to **preserve a tradition which otherwise would go almost extinct**.

**I myself took part to the 2011 edition** with my husband and my in-laws, and – even if I have to admit that I ate very little that night – I suggest you to go to the many events organized within the Festa this year, as the initiative is very uncommon.

The **event starts on January 18th** and goes on for the **whole week-end** (until Jan. 20th) with food-tastings, concerts, exhibitions, workshops for children, conferences, dances and much more.

You may **down-load** the whole **programme** here.

**For info:**Festa del Nino, S.Andrea di Suasa, tel. 366 1685626, info@festadelnino.org.
http://www.ionino.it

Share this: Facebook 5 Twitter LinkedIn Pinterest Tumblr Google +1