

LA FESTA DEL NINO - XI EDIZIONE

LARDO AI GIOVANI: Filo conduttore di questa edizione è infatti 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.

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 Io Nino** ...perché su certe scelte occorre essere esigenti...

CHOOSSY SENZA VERGOGNA.



IO NINO
territorio di cultura

Le abilità e le esperienze della gente di questa terra hanno permesso di realizzare i prodotti "Io Nino". Sono i campi e le strade, le case e i borghi che tra riti, memorie e saperi fanno di un luogo un territorio.



PUNTI VENDITA DEI PRODOTTI "FILIERA IO NINO"

_Macelleria Pasquini Luciano

Tel. 0721.97383 / Mondavio (PU)

_Macelleria Alessi Roberto

Tel. 0721.482522 / Pesaro (PU)

ORGANIZZAZIONE

Associazione Pro Suasa
S. Andrea di Suasa (PU)

SEGRETERIA

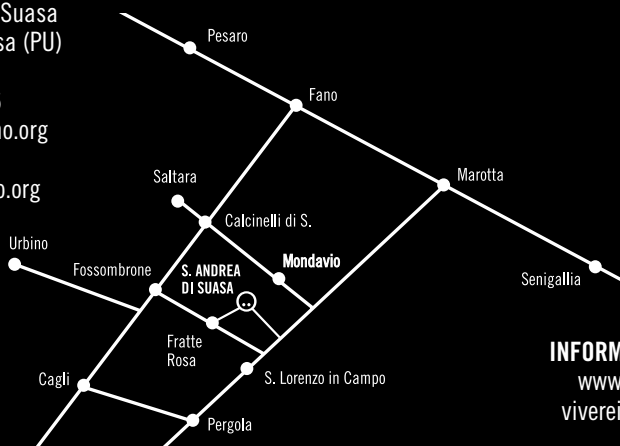
Tel. 366.1685626

info@festadelnino.org

INFO

www.festadelnino.org

www.ionino.it



MONDAVIO (PU)



INFORMAZIONI TURISTICHE

www.mondavioturismo.it

vivereilmuseo@gmail.com

Tel. 0721.977758