

Wolfgang Schivelbusch
Storia dei generi voluttuari
Spezie, caffè, cioccolato, tabacco, alcol e altre droghe

Bruno Mondadori

SABATO 22 SETTEMBRE
Spezie, caffè, cioccolato, tabacco, alcol e altre droghe Più che preoccuparsi della storia dei generi di consumo voluttuari (in tedesco: Genussmittel), il libro cerca di rispondere a domande quali: qual è stata l'influenza di tali beni sulla storia dell'uomo in epoca moderna? Come mai, in determinati periodi, apparvero in Europa dei generi di consumo totalmente nuovi? Caffè, tè, tabacco sono state delle scoperte coloniali casuali, oppure vennero a soddisfare bisogni nuovi di consumi diversi? Viene riproposta, in una nuova edizione riveduta e ampliata, quest'opera straordinaria di uno dei migliori storici tedeschi contemporanei, pubblicata in Germania in varie edizioni dal 1980 e quasi sconosciuta in Italia.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.degliazzoni.it

Azienda Agraria degli Azzoni
Avogadro Carradori

COSTANZO FELICI
DELL'INSALATA E PIANTE
CHE IN QUALI SOLE MODO
VENGONO PER CIBO DELL'UOMO

SABATO 13 OTTOBRE
Buttata giù per "passare l'orcio" della lunga invernata del 1565 a Piobbico, la lettera di Felici propone un'ordinata rassegna di tutte le piante in grado di fornire cibo all'uomo, descrivendo le consuetudini locali e le desuete preparazioni degli antichi e non dimenticando di sottolineare l'uso edonistico di certi cibi né di rilevare l'incommensurabile distanza che separa la mensa del misero dalla doviziosa imbandigione del ricco. Lo "Scalco alla moderna" di Antonio Latini di Collamato di Fabriano fu stampato a Napoli nel 1694 ed è considerato l'ultimo esito della grande tradizione gastronomica rinascimentale italiana prima del trionfo della grande cuisine francese. Ricordiamo che dopo una breve esperienza a Macerata presso il marchese Francesco Ricci e una permanenza a Roma presso il marchese del Grillo e la famiglia Barberini, approdò a quaranta anni come scalco (nel Rinascimento con tale termine si intende il sovrintendente della cucina e della tavola) presso la corte aragonese di Napoli emanazione diretta della Spagna, all'epoca la prima potenza mondiale.

LO SCALCO ALLA MODERNA
DI ANTONIO LATINI
DALLA BIBLIOTECA DI FABRIANO

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.capinera.com

LA CAPINERA
MAGGIORAZIONE 1891
MAGGIORAZIONE
AL MARCHESATO
DI FABRIANO

LA CUCINA DELLO SPIRITO
Storia, segreti, ricette
della mensa monastica
dal Piceno alle Marche

SABATO 10 NOVEMBRE
Sintesi è solamente un'antologia di antiche ricette conventuali, ma anche un breve compendio storico sul sistema alimentare monastico nelle sue pratiche di cucina e ritualità, legate al valore dei cibi e delle preparazioni sul piano spirituale e simbolico oltre che materiale. Nato come testo e guida di riferimento storico-culturale per gli operatori della rassegna "La cucina dello spirito", questo volume rappresenta anche una raccolta virtuale di parte di quanto realizzato dalla manifestazione nei suoi cinque anni di vita, coinvolgendo attraverso brevi contributi altri studiosi che nel tempo hanno partecipato ai convegni e conferenze tenutesi negli anni scorsi, ossia lo storico della Gastronomia Tommaso Lucchetti, la storica dell'alimentazione Silvana Chiesa, la studiosa dei codici di San Giacomo Fulvia Serpico, la storica del territorio Piceno Olimpia Gobbi, il Delegato di Macerata dell'Accademia Italiana della Cucina Ugo Bellesi e l'erborista Sonia Pierobon.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.ciucivini.it

Ciù Ciù

La cucina della memoria
Dalle ricette di casa
Marcelletti - Cotroneo
a quelle di Pasanella

SABATO 1 DICEMBRE
"Nel 1905, cinque famiglie della buona società di Pausula, celebrarono matrimoni di spicco, fra le quali la famiglia Bartolazzi, la famiglia Cruciani, la famiglia Beducci e quella dell'Avvocato Salvatore Marcelletti con la contessa Maria Latini di Mogliano, figlia di Teresa Frisciotti Bernardini di Civitanova Alta. Pausula era, all'epoca, un centro di educazione e di cultura, ed alle altre, si aggiunge la cultura culinaria di una famiglia marchigiana di livello, con la curiosità per le specialità di tutta l'Italia, da poco riunita in una unica Nazione. Grande spicco i piatti della tradizione napoletana e calabresi, oltre ai piatti classici dell'entroterra marchigiano ed alle specialità romane e siciliane provenienti dalla educazione culinaria della Signora Maria Teresa Marcelletti Cotroneo, istruita dalla suocera Teresa Boscaino Pedicini, dopo il matrimonio della signora Maria Teresa con il figlio Tomaso Cotroneo. Queste Famiglie hanno sempre avuto, una vita sociale vivace, con frequenti occasioni di grandi pranzi familiari e di ricevimenti, nei quali era motivo di orgoglio presentare novità culinarie particolari e di qualità. Alla cultura culinaria di una famiglia marchigiana di livello, si aggiunge la curiosità per le specialità di tutta l'Italia a partire dagli anni '90 dell'Ottocento, a seguito di matrimoni e all'intrecciarsi di rapporti di amicizia con persone delle diverse regioni dell'Italia Unita; particolare predilezione per i piatti tipici napoletani e Calabresi della famiglia Cotroneo e per le ricette di dolci di diversa provenienza, da offrire nelle numerose occasioni mondane dell'epoca."

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.villasantisidoro.it

Stefano Jaskon
doro
Macerata

BUONO PULITO e GIUSTO
Principi di nuova gastronomia

"C'è chi ancora pensa a noi gastronomi come a una cricca di mangioni egoisti e incuranti di ciò che hanno attorno. Ma costui purtroppo non ha capito: proprio le prerogative del gastronomo che partono dall'allenamento della sensorialità personale per gustare e arrivano al mondo della produzione del cibo- lo portano invece a curarsi di ciò che gli sta attorno. A doversi sentire in qualche modo co-produttore del cibo, parte di una comunità di destino. Ecco perché, in conclusione, il nuovo gastronomo deve rivendicare la capacità di analisi di tali sistemi. Partendo dalla sua primogenitura sulla ricerca del buono, del piacere alimentare, scopre che c'è anche un mondo della produzione-consumo diverso, parallelo a quello imperversate, che contiene i semi per un sistema globale migliore. E a questo punto, prima di passare all'azione quotidiana esercitata con il semplice atto di nutrirsi bisognerà porre dei paletti, e sforzarsi di trovare dei minimi comuni denominatori in grado di rispettare le diversità (biologica, culturale, geografica, religiosa, produttiva) che caratterizzano tutta la complessità gastronomica: su tutti, una nuova e precisa idea di qualità, ovvero il buono, pulito e giusto. Una definizione sintetica per un concetto molto complesso, tre caratteristiche interdipendenti e irrinunciabili per giudicare l'accettabilità di un cibo. Questa condivisione porterà ad aprire gli occhi su un'umanità importante, sottovalutata, lasciata a se stessa perché non in linea con il pensiero dominante. Un'umanità fatta di veri e propri gastronomi che hanno voglia di costruire e cambiare la realtà non come semplice esercizio di buonismo ma la sincera voglia di lavorare per il bene comune".

LEGENDA degli incontri: **BUONO** **PULITO** **GIUSTO**

Carlo Petrini



La partecipazione al percorso gastronomico-culturale dà diritto ad un credito formativo.



DeSlow Gusti Books Disputandum
CORRIDONIA
Palazzo Persichetti - Piazza del Popolo
21 Gennaio - 1 Dicembre 2012

Dal Paesaggio alla Vigna, praticare la Sostenibilità...

MAIONESE DI FRAGOLE
L'ARTE DI DIVERTIRSI IN CUCINA
CON I PROPRI FIGLI
di Moreno Cedroni

SABATO 21 GENNAIO
ore 16,30

**PESCATORI, CUOCHI,
CONTADINI**

di A. Attorre, F. Frezzotti,
L. Lancianese

SABATO 25 FEBBRAIO
ore 17,30

FAME, AMORE E FANTASIA

RICETTE DALLA VITA
E DAI CAPOLAVORI
DI CHARLIE CHAPLIN
di Germana Merenda
a cura di Anton Giulio Mancino e Claudio Gaetani

SABATO 03 MARZO
ore 17,30

**LE CONSEGUENZE
DEL CEMENTO**

di Luca Martinelli

SABATO 24 MARZO
ore 17,00

IL SINDACO PESCATORE

STORIA DI ANGELO VASSALLO,
UN EROE DEL SUD
di Dario Vassallo

SABATO 28 APRILE
ore 17,30

**DALLA PARTE
SBAGLIATA
DEL MONDO**

di Francesco Gesualdi

SABATO 12 MAGGIO
ore 17,30

FOOD REBELLIONS!

LA CRISI E LA FAME DI GIUSTIZIA
di Eric Holt-Giménez e Raj Patel
a cura di Giorgio Cingolani

SABATO 16 GIUGNO
ore 17,30

IL PAESAGGIO INVISIBILE

LA SCOPERTA DEI VEI PAESAGGI DI
PIERO DELLA FRANCESCA
di Rosetta Borchia e Olivia Nescia

SABATO 30 GIUGNO
ore 17,30

**STORIA DEI GENERI
VOLUTTUARI**

di Wolfgang Schivelbusch
a cura di Lucia Tancredi

SABATO 22 SETTEMBRE
ore 17 30

**DELL'INSALATA E PIANTE
CHE IN QUALUNQUE MODO
VENGONO PER CIBO DELL'HOMO
E LO SCALCO ALLA MODERNA**

di C. Felici e A. Latini
a cura di D. Poli e R. Ferretti

SABATO 13 OTTOBRE
ore 17,30

LA CUCINA DELLO SPIRITO

STORIA, SEGRETI, RICETTE
DELLA MENSA MONASTICA
DAL PICENO ALLE MARCHE
di T. Lucchetti, U. Bellesi e E. Mira

SABATO 10 NOVEMBRE
ore 17,30

LA CUCINA DELLA MEMORIA

DALLE RICETTE DI CASA
MARCELLETTI-COTRONEO
A QUELLE DI PETRONILLA
di Stefano Cotroneo.

SABATO 1 DICEMBRE
ore 17,30

SABATO 21 GENNAIO

Prendiamo un papà e una figlia quattordicenne. Quando si tratta di cucinare insieme fanno scintille. È naturale: lui è Moreno Cedroni, padre di Matilde nonché vulcanico chef marchigiano della Madonna del Pescatore di Marzocca, due stelle Michelin. Che ci spiega quanto sia facile trasformare la preparazione di un pasto in un'occasione di divertimento e di scoperta da condividere con i propri figli. Perché secondo Cedroni la cucina è ciò che più si avvicina alla magia: liquidi che si mutano in solidi e viceversa, colori che cambiano, sostanze che si trasformano, profumi che si diffondono. Il filo del suo racconto corre leggero attraverso ricordi, esperienze personali, consigli fuori dagli schemi e ricette squisite quanto sorprendenti e alla portata di tutti. Tra effetti speciali e fantastiche scoperte, l'educazione alimentare diventa un gioco.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.belisario.it



SABATO 25 FEBBRAIO

Le ricette raccontate dai ristoratori, chef, pescatori di Portonovo, raccolte in questo libro, offrono un'articolata panoramica della cucina locale, prevalentemente a base di pesce e, naturalmente, con il mosciolo selvatico quale protagonista principale. Le ricette raccontano anche qualcosa della storia di Portonovo, dell'intraprendenza dei suoi fondatori e del carattere amichevole e progettuale che non è difficile rintracciare nell'ospitalità, nella ristorazione, nell'economia del territorio legata all'offerta turistica.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.velenosivini.com



SABATO 03 MARZO

A poco più di trent'anni dalla scomparsa Charlie Chaplin rimane un genio inimitabile dell'arte, della poesia, della comicità e rappresenta un'icona inconfondibile anche per i piccoli nati e cresciuti nel terzo millennio. Un viaggio nelle ricette di Chaplin consente di spaziare dalla cucina povera degli slums di Londra alla cucina tradizionale d'oltremare, dalle specialità della Febbre dell'Oro americana all'alta cucina francese. I menu vanno dal frugale ovetto sodo con pane bianco alla sofisticatezza di un'esclusiva anatra à la presse. Fame, amore e fantasia sono tre necessità con le quali ogni essere umano ha da confrontarsi. Chaplin le trasformò in fulcri per la sua arte. Colazioni, pranzi, cene con personaggi noti e meno noti rappresentarono non solo momenti per riscoprire contatti umani più autentici ma anche per convogliare il cibo nell'inesauribile vena della sua creatività. Lo stupore suscitato dal capolavoro culinario aggiunto a un'infalibile vis comica produce alcune tra le più geniali sequenze sul cibo del cinema di tutti i tempi: lo scarpone bollito, la danza dei panini, la macchina di nutrizione automatica. La fame di Chaplin diventa poetica, acrobatica, spettacolare, da circo.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.riomaggio.it



SABATO 24 MARZO

L'Italia è una Repubblica fondata sul cemento. In 15 anni il nostro Paese ha "perso" una superficie di verde pari a quelle del Lazio e dell'Abruzzo messe insieme. Questa inchiesta racconta la filiera della cementificazione, un vero e proprio sacco di cui sono responsabili in parti eguali gli enti locali e il mondo delle imprese. La speculazione parte dall'inizio della filiera, dalle cave da cui si estraggono sabbia, ghiaia, pietrisco e argilla. L'Italia è un grovie-ra: sono quasi 6mila le cave attive e 10mila quelle abbandonate. La legge non c'è, e quando esiste non è applicata. La filiera continua nei cementifici: si scopre che molti sono ormai "inceneritori mascherati". L'ultimo anello della catena sono centinaia di grandi e piccole opere. Dai nuovi stadi destinati a diventare centri commerciali alle piattaforme logistiche, che nascono già vecchie, destinate a un mondo fatto di merci che si spostano su gomma; dai porticcioli destinati ad occupare le coste di tutta l'Italia, al futuro degli scali merci in dismissione da parte delle Ferrovie dello Stato. Una distruzione di massa del territorio che la classe politica sembra tutt'altro che in grado di arrestare.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.santacassella.it



SABATO 28 APRILE

Il 6 settembre del 2010 Angelo Vassallo fu ucciso con 9 colpi di pistola mentre rientrava a casa con la sua automobile. I colpevoli dell'omicidio non sono ancora stati individuati, ma nessuno ha dubbi sulle ragioni che hanno spinto gli assassini a sparare: Angelo Vassallo era il sindaco della legalità, del rispetto dell'ambiente e delle persone. La sua azione politica è stata uno "scandalo" in quella parte d'Italia, la provincia di Salerno, storicamente marto-riata dalla malavita e della corruzione. Grazie al suo impegno in poco tempo il Comune di Pollica ha conquistato, fra le altre cose, la Goletta Verde di Legambiente e il riconoscimento di Citta Slow da parte di Slow food. Il sindaco pescatore racconta la storia esemplare di un uomo capace di fare il bene, di pensare per gli altri, di alzare lo sguardo verso quell'orizzonte limpido che aveva imparato a guardare durante le albe al lavoro sul suo peschereccio. Un uomo che era già un eroe prima che qualcuno lo ammazzasse.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.vinimaraviglia.com



SABATO 12 MAGGIO

"Francuccio" Gesualdi, iniziatore del "consumo critico" italiano, ripercorre qui le tappe del suo impegno, dalla scuola di don Lorenzo Milani fino all'espatrio in Bangladesh e al ritorno in Italia, "dalla parte sbagliata del mondo". In questa lunga intervista ricostruisce la nascita del "Centro nuovo modello di sviluppo" e i retroscena delle campagne di pressione condotte in questi anni su Del Monte, Nike, Chiquita. Gesualdi analizza anche le premesse teoriche, i progetti e le sperimentazioni che potrebbero condurre a un'economia della sobrietà, in cui gli interessi pubblici prevalgono su quelli privati. Non una biografia, ma il contributo di un militante che continua a battersi per la giustizia sociale.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.collestefano.com



SABATO 16 GIUGNO

Food Rebellions! È una risorsa analitica per chiunque sia interessato a capire la crisi alimentare globale; è anche un manuale informativo per chi intende fare qualcosa in merito. La prima parte contiene un'analisi concisa e chiara delle cause sia immediate sia di fondo della crisi. Vi sono esempi specifici del modo in cui i popoli del Sud globale e le comunità sottoservite del Nord industriale hanno perso il controllo dei propri sistemi alimentari e di come ciò si sia tradotto nella vulnerabilità di fondo che è alla base della crisi attuale. Nella seconda parte sono analizzate e criticate le soluzioni proposte dalle principali istituzioni finanziarie e di quelle per gli aiuti e lo sviluppo; si portano alla luce gli assunti non verificati e gli ordini del giorno non dichiarati che stanno dietro queste iniziative. Seguono esempi tratti da tutto il mondo della "lotta per gli spazi e i luoghi" tra questi progetti e dei tentativi dal basso di affermare una produzione e distribuzione alimentare giusta, agroecologica e controllata a li-vello locale. La conclusione del libro propone passi, politiche e azioni concrete per risolvere la crisi alimentare e indirizzare i sistemi di produzione del cibo sulla strada della sovranità alimentare.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.villaforano.it



SABATO 30 GIUGNO

Come in Blow up di Antonioni la storia comincia da un casuale ingrandimento fotografico che suggerisce una singolare somiglianza tra alcuni paesaggi del Montefeltro e quelli dipinti da Piero della Francesca nei Dittici dei duchi conservati agli Uffizi, da molti e per molti anni prevalentemente considerati come dei paesaggi ideali. Fin qui la coincidenza scoperta potrebbe essere solo una osservazione superficiale, magari dettata da affetto e amor di patria. Ma le due autrici non placano facilmente la loro curiosità e cominciano una ricerca appassionata quanto faticosa tra le colline e le rupi feltresche per trovare il punto di osservazione dal quale Piero può aver dipinto i suoi paesaggi. Il libro è la storia avventurosa di questi tentativi; delle scarpinate, delle analisi dei dati al computer di una pittrice-fotografa e di una geomorfologa che mescolano le reciproche competenze per verificare, attraverso un percorso logico e scientifico stringente, continuamente in dialogo con gli elementi che di volta in volta emergono dalle indagini, la fondatezza della loro prima intuizione. Il diario di un'avventura intellettuale che è anche la proposta per una nuova disciplina: l'archeologia dei paesaggi. E di una nuova passione: il landscape busting.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.collidiserrapetrona.it

