



CORRIDONIA\_Palazzo PERSICHETTI
Piazza del Popolo
SABATO 11 SETTEMBRE 2010 ore 17,30



# Disputandum

# "I RACCONTI NEL PIATTO.

# Viaggio nella cucina tipica del fermano"

conferenza a cura di Roberto Ferretti, Diego Poli e Ugo Bellesi.



La cucina è il cuore dell'identità di un territorio. Attorno gastronomia all'alimentazione alla ruotano manifestazioni dell'attività e dello spirito di un popolo: l'agricoltura, l'economia, i modi di vivere, i valori, gli ideali, le credenze le tradizioni, l'arte, le forme di relazione tra individui in un determinato periodo storico. Ogni piatto della cucina contadina della Marca Fermana viene illustrato nel menù, nella ricetta e nei prodotti utilizzati ma soprattutto viene abbinato un racconto inedito degli stessi autori volto a valorizzare questa cultura attraverso i suoi sapori e i suoi profumi. Un racconto che narra di uno spicchio d'Italia, racchiuso tra i monti Sibillini e il mare Adriatico nella parte meridionale della regione Marche abitata anticamente dal popolo dei Piceni e influenzata per secoli dai monaci farfensi.

Con la collaborazione della

## BOTTEGA del LIBRO di Macerata

Se ne sai di più, mangi e vivi meglio.

Come non farci mangiare dal cibo.











Corridonia

www.slowfoodcorridonia.it

Sabato 11 SETTEMBRE 2010 ore 20,30 L PIATTO DOPO I RACCONTI"

- Lebonchine
- D di capezza de rête.
- 5) Li colunnitti.
- 1) Le sottobanchine
- 5) Li barri de le rote. 6) Li caperrà denance.
- 7) Li culunnitti denanze.
- 1) Li zocculi de la martenicca.
- 9) L'appogghiu.
- 10) La stanga o timo
- 2) La corda pe trinia la martinica e la ferra

## **CENA DEGUSTAZIONE**

dopo la conferenza al Persichetti

presso l'Osteria

"I BEATI PAOLI"

via Cavour, 105 - Corridonia (MC)



#### Menu:

## **Antipasti:**

Lonza con la Salvia e Caprino *Fontegranne*, Fichi e Prosciutto

## Primi:

Polenta con ragu e *ngasciata* di Pecorino stagionato dei Monti Sibillini

## Secondi:

Coniglio in Porchetta con Verdure Gratinate di stagione (Pomodoro, Peperone, Zucchina e Melanzana);

Pollo in *ncip e nciap* con Patate arrosto aromatizzate alle erbe spontanee.

## **Dolci:**

Zuppa Inglese tradizionale

<u>Vini Cantina Moncaro</u>

Prezzo per la cena € 25,00

Prenotazioni entro il <mark>7 settembre</mark> **1** (0733\_43 32 35)–(333\_6730041)

