



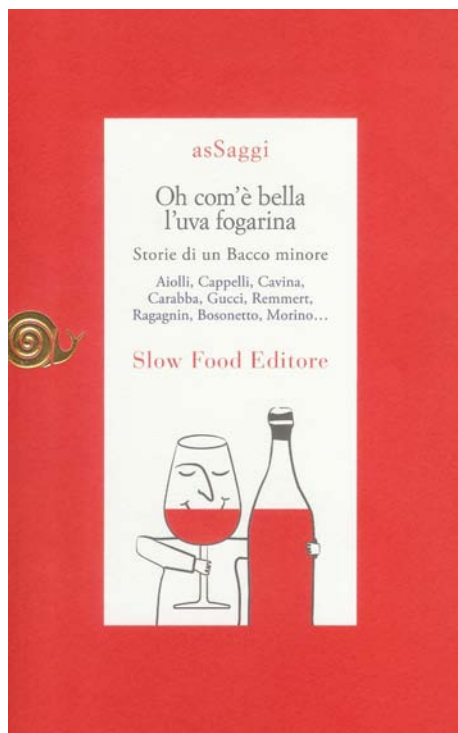
COMUNE DI CORRIDONIA
ASSESSORATO ALLA CULTURA

CORRIDONIA_Palazzo PERSICHETTI
Piazza del Popolo
SABATO 27 MARZO 2010 ore 17,30



Disputandum

**“OH COME E’ BELLA L’UVA FOGARINA. STORIE
DI UN BACCO MINORE”** conferenza a cura di **Antonio
Attorre, Presidente Slow Food Marche.**



I vitigni autoctoni sono lo spunto offerto da Slow Food a narratori e giornalisti per raccontare storie che alternano autobiografia e invenzione, o un misto dei due, comico e tragico, levità e rigore. Ventitré vitigni, ventiquattro racconti e venticinque autori, alcuni esperti e fini conoscitori, alcuni semplici appassionati, altri profani o bevitori occasionali. Dopo le Dea bottiglia una raccolta a più voci, dove punti di vista, luoghi e situazioni diversi sono accomunati in una pratica consapevole che è anche percorso di educazione al gusto e alla vita.

BC
BIBLIOTECA COMUNALE
CORRIDONIA


Slow Food®
Corridonia

Con la collaborazione della
BOTTEGA del LIBRO di Macerata

*Se ne sai di più, mangi
e vivi meglio.*

*Come non farci
mangiare dal cibo.*



Sabato 27 Marzo 2010 ore 21,00

**“IL BIOLOGICO a TAVOLA:
come non farci mangiare dal cibo”**

**dopo la conferenza
al Persichetti**

CENA DEGUSTAZIONE

presso l'Agriturismo AGRA MATER

Contrada Monti n. 3 COLMURANO (MC)

www.agramater.com

Menù

Degustazione antipasti:

crema di ceci e torta di porri
sformato di verdure con insalata
di carciofi e supplì di radicchio

primo piatto:

cargiù burro e salvia

secondo piatto:

stracotto al rosso Piceno
con purè di patate

dolce:


crostata con marmellata di Mele Rosa dei Sibillini e sapa.

Vini: cantina Terre di San Ginesio



Prezzo per la cena € 30,00

Prenotazioni entro il 26 Marzo

 (339 3769357 oppure 347 7656096) info@agramater.com