



Slow Food®  
Corridonia



COMUNE DI CORRIDONIA  
ASSESSORATO ALLA CULTURA



Camera di Commercio  
Macerata



CORRIDONIA\_Palazzo PERSICHETTI  
Piazza del Popolo  
DOMENICA 27 marzo 2011 ore 10,30



*Disputandum*

# “LEZIONI DI ECOSTILE. Consumare, crescere, vivere”

conferenza a cura del Prof. **Andrea Segrè**.

Andrea Segrè

Lezioni di  
ecostile

consumare,  
crescere, vivere



Bruno Mondadori

Antidoto al mondo disattento, frenetico e sprecone, che ha dimenticato che si consuma per vivere e non si vive per consumare, questa conferenza propone tre brevi lezioni, ricche di suggerimenti ed esempi concreti, dedicate ai consumi, alla crescita e agli stili di vita. Un vademecum che ricorda a tutti noi come consumare meno e meglio, ridurre i rifiuti e limitare gli imballaggi che ingombrano la nostra spesa, sconfiggere il mito della crescita a ogni costo, potenziare la nostra intelligenza ecologica e tra formare gli sprechi in una risorsa, in nome della solidarietà e della reciprocità. Soprattutto, questo libro propone uno stile di vita più sobrio, più equo, più sostenibile, per chi crede in una società basata sulla sufficienza e non sull'imperativo dell'abbondanza, in un'economia leggera e trasparente, in un'ecoscienza rispettosa del rapporto tra uomo e ambiente. Per non sprecare, insieme all'acqua, ai pomodori e allo yogurt, anche le nostre vite.

Con la collaborazione della  
**BOTTEGA del LIBRO** di Macerata

*Si consuma per vivere  
e non si vive per con-  
sumare.....*



BIBLIOTECA COMUNALE  
CORRIDONIA

[www.slowfoodcorridonia.it](http://www.slowfoodcorridonia.it)





  
Slow Food®  
Corridonia

[www.slowfoodcorridonia.it](http://www.slowfoodcorridonia.it)



**Domenica 27 MARZO 2011 ore 13,15**  
**“IL PRATO NEL PIATTO”**

### **MENU' DEGUSTAZIONE**

**subito dopo la conferenza al Persichetti**  
**con piatti realizzati a base di Erbe Spontanee**  
**di Primavera ed Aromatiche Annuali.**

presso Country House **La Fattoria di Paolo**, c.da Carreggiano 23 Treia  
a cura del Ristorante **Osteria dei Fiori**

**Mousse di formaggio all'erba cipollina e pinzimonio di verdure**

**Fiori e foglie in pastella**

**Crostini di borragine e crostini di presunto**

(ricetta di A. Nebbia del 1786)

**Fave e caccialepri in padella**

**Frittata con la mentuccia**

**Zuppa alle ortiche**

**Calcioni di ricotta alle erbe aromatiche**

(timo, maggiorana, erba cipollina) e petali di fiori

**Spallino di vitello con erbe di campo e sformato di patate al rosmarino**

**Crostata con cuore di cedro e gelato al finocchi selvatico**

**Caffè d'orzo all'anice**

Crespigna



Tarassaco



Aspraggine



Cicoria selvatica



**Vini Cantina La Murola**

**Nel pomeriggio passeggiata, riconoscimento e raccolta delle erbe presenti in Fattoria a cura di Laura Colasanti (Associazione Micologica Naturalistica Monti Sibillini).**

**Prezzo per il pranzo € 30,00 (Soci Slow Food € 28)**

**Prenotazioni entro venerdì 25 marzo ☎ (0733\_260142)**

**Percorso da fare per arrivare in Fattoria:**

da Macerata portarsi alla frazione di Villapotenza e proseguire in direzione di Cingoli prendendo la SS 25; dopo soli 3 km di rettilineo ed una doppia curva si incontrano due semafori lampeggianti ed un imbocco a destra con su scritto La fattoria di Paolo, girare a destra la fattoria è la 4a casa a destra, Treia c.da carreggiano 23.