



Slow Food®
Corridonia



COMUNE DI CORRIDONIA
ASSESSORATO ALLA CULTURA



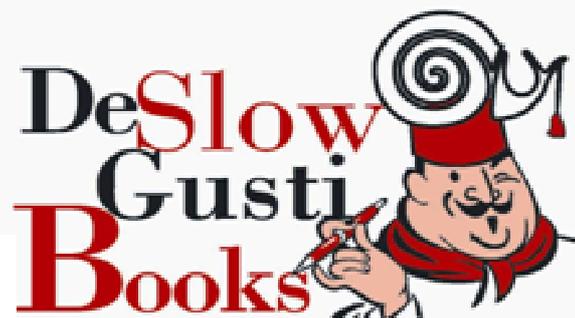
Camera di Commercio
Macerata



Palazzo PERSICETTI
CORRIDONIA Piazza del Popolo
DOMENICA 16 Dicembre 2012 ore 10,30



BIBLIOTECA COMUNALE
CORRIDONIA



Disputandum



“LA POLENTA NELLE TRADIZIONI POPOLARI E CULINARIE DEL PICENO”

conferenza a cura di **Fabio Pierantoni,**
Massimo Principi e Maurizio Verdenelli.

La polenta – almeno da quando si è identificata con la polenta di mais – ha rappresentato il pasto identitario di intere popolazioni contadine, in gran parte dell’Italia del Nord ma anche di quella centrale, come le Marche. La “moderna” polenta di mais, quindi, è il risultato di un incontro fra tecniche antiche e prodotti nuovi: esprime, come la maggior parte dei piatti “tradizionali”, il fondersi di culture diverse che si sono sedimentate e adattate in un territorio, in una società. È anche un cibo che

esprime l’incontro fra cultura contadina e cultura “alta”: nato per soddisfare la fame contadina, questo piatto oggi è amato da tutti, senza distinzioni. Frutto, e strumento di incontri. Lo studio termina con la citazione di alcuni film nei quali la presenza della polenta (o meglio la sequenza relativa alla polenta considerata un momento del film denso di valore rituale collettivo) quale cibo popolare, comunitario, simbolico evidenzia un segno, un carattere importante di un mondo ancora contemporaneo, oppure di un mondo ormai passato.

seguirà aperitivo offerto
dalla Cantina Colli Ripani
www.colliripani.com



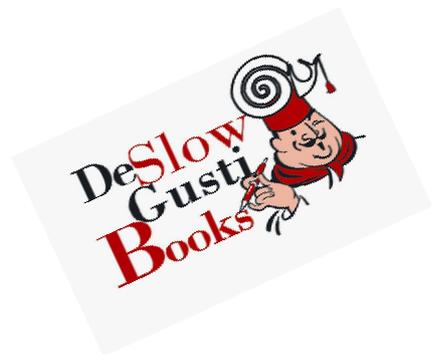
BOTTEGA DEL LIBRO
Corso della Repubblica 7/9
62100 MACERATA
Tel. 0733.230046





Slow Food®
Corridonia

www.slowfoodcorridonia.it



Domenica 16 dicembre 2012 ore 13,00
**“Terra Madre day: festeggiamo
mangiando locale, con la Polenta”**

Pranzo degli AUGURI
dopo la conferenza al Persichetti
sulla Polenta

presso l'Osteria

“I BEATI PAOLI”

via Grazie,71 – Corridonia (MC)



Menù:

Antipasti:

Crostino con Salsiccia dell'Osteria, Crostino con Olio nuovo Piantone di Mogliano e Crostino con Cotiche in Porchetta

Primi:

Pulènda 'ngasciàta, con Costine e Salsiccia dell'Osteria e lu Pulendó rengoâtu

Dolce:

Crostata con Mele Rosa dei Sibillini

Vini:

*Ninfa Ripana, Passerina Docg Cantina Colli Ripani
San Martino, vino nuovo Cantina Ciù Ciù*

Prezzo per il pranzo € 15,00

Prenotazioni preferibile ☎ **-(0733_43 32 35)-(333_6730041)**