

SABATO 29 OTTOBRE

Carlo, avvocato milanese, a sessantanni decide di abbandonare la carriera forense per stabilirsi definitivamente in Toscana e dedicarsi alla produzione del Brunello. Ma c'è ancora qualcosa di nuovo da realizzare al Paradiso di Frassina, il podere appena acquistato a Montalcino. Ammaliato dagli studi sulla vita segreta delle piante e spinto dall'intuizione che la musica abbia influssi benefici sulla vegetazione, Carlo

decide che le sue vigne cresceranno coccolate dalle morbide armonie di Mozart. Incurante degli scettici e dei cinici, l'ex avvocato realizza il suo sogno attirando su di sé l'attenzione delle università e del guru del suono Amar Bose. Insieme, finiranno per spalancare le frontiere della biosonorità, avanguardia del biologico, il taglio coraggioso con il passato, un sogno realizzato con caparbietà, una terra incantata come la Val d'Orcia, un vino raffinato come il Brunello e il fascino antico di Montalcino regalano una storia appassionante che tutti, segretamente, vorremmo vivere.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.alparadisodifrassina.it



SABATO 19 NOVEMBRE

La prima ricostruzione storica completa della civiltà enogastronomica e conviviale delle Marche che ricostruisce la sua tradizione popolare e contadina, quella aristocratica e borghese, quella scritta e quella orale nei loro reciproci scambi. Un'opera che restituisce spessore, profondità e complessità alla cultura materiale delle Marche, oggi

celebrata per la sua eccellenza.



APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.degliazzoni.it



SABATO 03 DICEMBRE

Le ricerche sulla natura del piacere avevano portato Paul Bloom a due tesi apparentemente contrapposte. Il piacere è il risultato della nostra storia culturale ma è anche un prodotto dell'evoluzione. Dalla volontà di dimostrare che entrambe non solo sono vere, ma di supporto l'una all'altra, è nato questo studio che abbracciando le più diverse discipline, dalle neuroscienze ai fondamenti religiosi e filosofici del nostro essere, scioglie l'enigma dell'attrazione e del godimento. Si spiega acutamente divertendo perché ci piace quello che ci piace.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.fioriniwines.it



DOMENICA 11 DICEMBRE

La polenta rappresenta un piatto identitario anche dei marchigiani e nella sua ricerca Claudio Principi ne da ampia prova di quanto questo piatto si identifichi con un mondo e un particolare periodo storico della Marca. Interessanti i riferimenti a Napoleone, memorabili le citazioni di Dolores Prato, ma non mancano le dicerie popolari attorno a questo piatto, alla spianatora appunto, come la famosa spulentata in piazza del 20 settembre 1860 quando i Piumanesi vennero a liberare Pausula dopo la battaglia di Ca-stelfidardo.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.villasantisidoro.it



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.

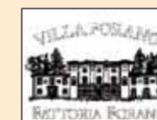
Ecco perché, in conclusione, il nuovo gastronomo deve rivendicare la capacità di analisi di tali sistemi. Partendo dalla sua primogenitura sulla ricerca del buono, del piacere alimentare, scopre che c'è anche un mondo della produzione-consumo diverso, parallelo a quello imperversante, che contiene i 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”.

Carlo Petrini

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



www.slowfoodcorridonia.it

DeSlow Gusti Books Disputandum

CORRIDONIA
Palazzo Persichetti - Piazza del Popolo
27 Marzo - 11 Dicembre 2011

Si consuma per vivere e non si vive per consumare

“LEZIONI DI ECOSTILE”

di Andrea Segrè

DOMENICA 27 MARZO

ore 17,30

“IL PESCIVENDOLO ITALIANO IN NORVEGIA”

di Massimo Toffoletto

SABATO 16 APRILE

ore 17,30

“I SEGRETI DELLA TAVOLA DI MONTALBANO”

di Stefania Campo

SABATO 07 MAGGIO

ore 17,30

“A SCHERMO PIATTO”

di Antonio Attore

DOMENICA 29 MAGGIO

ore 17,30

“PAESAGGIO COSTITUZIONE CEMENTO”

di Paolo Settis a cura di Valerio Calzolaio

SABATO 18 GIUGNO

ore 17,30

“ITALIANAMERICAN”

a cura di Claudio Gaetani e Anton Giulio Mancino

DOMENICA 03 LUGLIO

ore 10,30

“IDENTITÀ ITALIANA IN CUCINA”

di Massimo Montanari

DOMENICA 18 SETTEMBRE

ore 10,30

“LA NOSTRA CASA SULL’ADRIATICO” e “LA FORESTIERA”

a cura di Roberto Ferretti e Diego Poli

SABATO 08 OTTOBRE

ore 17,30

“L’UOMO CHE SUSSURRAVA ALLE VIGNE”

di Carlo Cignozzi

SABATO 29 OTTOBRE

ore 17,30

“STORIA DELL’ALIMENTAZIONE, DELLA CULTURA E DELL’ARTE CONVIVIALE DELLE MARCHE”

di Ugo Bellesi, Ettore Franca e Tommaso Lucchetti

SABATO 19 NOVEMBRE

ore 17,30

“LA SCIENZA DEL PIACERE”

di Paul Bloom

a cura di Pietro Palombini

SABATO 03 DICEMBRE

ore 17,30

“LA POLENTA I MARCHIGIANI A PIEDI PARI”

di Claudio Principi

DOMENICA 11 DICEMBRE

ore 10,30



DOMENICA 27 MARZO

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.



SABATO 16 APRILE

Angelo è un giovane studente che si reca in Norvegia per errore e qui rimane abbagliato dalla città di Bergen. In un primo momento trova un'occupazione al Centro Culturale Italiano e poi al famoso mercato del pesce della città. La gente inizia a parlare di questo giovane “grande venditore” grazie all'essere esperto di pesce e alla passione del cibo. Il pescivendolo italiano scopre che il mercato di Bergen oltre ad essere un luogo variopinto è un grande pentolone etnico dove persone da tutto il mondo si intrecciano, contaminano e a volte scontrano; si riflette sugli stereotipi delle nazionalità, sulle velocità dello scorrere del tempo, sulle cose importanti della vita e ovviamente sul cibo.

FONTEZOPPA
CIVITANOVA MARCHE

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.cantinefontezoppa.com



SABATO 07 MAGGIO

Un'indagine sull'universo gastronomico di Andrea Camilleri, espresso attraverso il suo illustre personaggio: il commissario Montalbano, goloso e continuamente affetto da un “pititto” smisurato. Ne viene fuori un'antologia gustosa come una tavolata ben imbandita, con rievocazioni di alimenti e pietanze tratte dai suoi ricordi dell'infanzia in Sicilia. Il cibo diventa protagonista trasversale di tutte le storie, e acquista una valenza affettiva molto forte, sinonimo di materializzazione dell'amore materno. Per Montalbano il cibo è l'oggetto del desiderio, più importante degli altri piaceri e deve essere conquistato a tutti i costi.



APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.velenosivini.com



DOMENICA 29 MAGGIO

Il cinema è un mondo traboccante di cibo: fotogrammi, sequenze, intere pellicole raccontano di un legame spesso forte e radicato, a volte più labile, dove il collegamento con la sfera della gastronomia può costituire solo lo spunto, lo sfondo, una comparsa. Si tratta di itinerari cinegastronomici declinati sui vari aspetti. C'è la paura della fame e il desiderio di mangiare in Vita da Cani e La febbre dell'oro di Chaplin. Ci sono i processi identitari legati al cibo e le dimensioni quasi sacrali, eucaristiche come nell'Albero degli Zoccoli di Olmi. Non può mancare poi la convivialità che rivela i caratteri di una comunità, come in Quei bravi ragazzi di Scorsese, fino al grottesco iperbolico dello stare a tavola di La grande abbuffata. Il percorso di Attore continua attraverso l'elogio del savoir faire come nel film animazione Ratatouille o alla passione di Alfred Hitchcock per la gastronomia tanto da far dire al regista: «Un film non è una fetta di vita, ma una fetta di torta», e tanto altro ancora...



APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.santacassella.it



SABATO 18 GIUGNO

I danni al paesaggio ci colpiscono tutti, come individui e come collettività. Uccidono la memoria storica, feriscono la nostra salute fisica e mentale, offendono i diritti delle generazioni future. L'ambiente è devastato impunemente ogni giorno, il pubblico interesse calpestato per il profitto di pochi. E' necessario un nuovo discorso sul paesaggio per non farci sentir fuori luogo nello spazio in cui viviamo ma capaci di reagire al saccheggio del

territorio facendo mente locale. La qualità del paesaggio e dell'ambiente non è un lusso, è una necessità, è il miglior investimento sul nostro futuro. Contro la troppa inerzia di troppi politici, è necessaria una forte azione popolare che rimetta sul tappeto il tema del bene comune come fondamento della democrazia, della libertà, della legalità.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.vinimaraviglia.com



DOMENICA 03 LUGLIO

Si racconta la storia della vita straordinaria di Martin Scorsese attraverso la cucina seguendo tre generazioni, dalla Sicilia al quartiere di Little Italy a New York fino ad Hollywood. Per anni Catherine Scorsese ha incantato parenti e amici con il suo fascino irresistibile e i suoi piatti deliziosi; poi ha deciso di raccogliere le ricette imparate da sua madre e da sua suocera. La vita familiare incentrata attorno al tavolo da pranzo e la famiglia si estende al quartiere e ai set dei film. Una storia tutta da gustare.



APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.capinera.com



DOMENICA 18 SETTEMBRE

Le identità non sono iscritte nei geni di un popolo ma si costruiscono storicamente, nella dinamica quotidiana del colloquio fra uomini, esperienze, culture diverse. L'italianità della pasta, o del pomodoro o del peperoncino è fuori discussione. Ma è anche fuori discussione che la pasta, il pomodoro e il peperoncino appartengono in origine a culture diverse. E' esattamente questo il genere di identità che dobbiamo cercare nella storia alimentare e gastronomica di un'Italia che si modella come spazio di valori comuni, di saperi e di sapori condivisi.



APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.villaforano.it



SABATO 08 OTTOBRE

L'essere stata in Italia per 10 anni tra il 1850 e il 1860 offre l'occasione alla signora G. Bretton di raccontare ai propri connazionali la vita quotidiana e le abitudini di questa lontana provincia italiana (le Marche papaline) con spiccato piglio critico e spirito di osservazione mai disgiunti dal profondo rispetto delle persone. Ben diversa la descrizione di questo mondo fatta (siamo nel 1885) da un'altra donna inglese, Margaret Collier, che nel rappresentare le sue vicende dome-stiche descrive di tutta la società che si trova a vivere, contadini e proprietari, casalinghe e lavoratrici, funzionari e politici, con un'ottica esterna e spietatamente ironica. La sua casa era in cima ad una collinetta chiamata San Venanzo a Torre San Patrizio nel fermano da cui si godeva un favoloso panorama, dai Sibillini all'Adriatico, dal Monte Conero al Gran Sasso.



APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.collidiserrapetrona.it

