





www.slowfoodcorridonia.it

ENOGASTRONOMIA DEGLI ANNI '30 Cena Degustazione "TIRABASSO SOIRE'E"

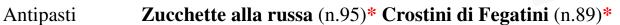
dopo l'inaugurazione della mostra fotografica a Palazzo Persichetti "Corridonia tra Presente, Passato e Futurismo"

Domenica 6 dicembre 2009 ore 20,30

presso l'Osteria "I BEATI PAOLI"

via Cavour, 105/107 - Corridonia (MC)

Cena di gala



Sformatino di Gobbi (n.173)*

Primi Minestra "Duce" (n.57)*

Vincisgrassi (n.291)*

Secondo **Piccione novello ripieno all'Aurora** (n. 609)*

con Patate al forno a legna (n.608)*

Dolce Zuppa Inglese (n.735)* con Dark Passion Varnelli

Maceratino Bianco "Colli Maceratesi" Cantina Santa Cassella

Rosso Piceno "San Martino" Cantina Ciu Ciu Maceratino Passito "Gottifredo" Cantina Capinera



Vini

'Società e cultura negli anni trenta' IL CUOCO CLASSICO Cesare Tirabasso e cue di Evio Herras Ercoli Edizioni Retecanore

ENOGASTROMIA DEGLI ANNI '30

Cesare Tirabasso nasce il 26 gennaio 1888 a Montappone da una famiglia di mezzadri. Nel paese la gente vive di agricoltura e con la produzione di tracca e cuppelli di paglia. Dopo alcuni anni di emigrazione a Buenos Aires, nel 1919 si trasferisce a Macerata e intraprende con successo il mestiere di cuoco sino a diventare capocucco del prestigioso Hotel Europa, Esordisce nel 1922 con una colazione in Prefettura in onore del principe Umberto di Suvoia e da allora è chiamato ad allestire i pranzi ufficiali più importanti in molte città delle Marche. Nel 1925 assume la direzione del restaurant Alle Terme, un origina-lissimo complesso ospitaliero con caffe, teatro, sala lettura, cinematografo, pista di pattinaggio, realizzato nel pri-mo dopoguerra dal cav. Biagio Miccezi Ferri e con ingres-so situato al piano terra della Biblioteca Comunale. Nel libro II Cuoco Classico del 1980, riproposto recentemente da 'Retecamere' in una ristampa curata dal prof. Evio Hermas Ercoli, il Tirabasso presenta piatti della tavola tradizionale marchigiana a fianco di quelli di risonanza nazionale; ricette di gusto e nome esterofili, illustrate in forma piacevole e, in gran parte, ancora oggi uttuabili.

* La numerazione corrisponde alle ricette originali del Tirabasso nel libro Il Cuoco Classico, Edizioni Retecamerale che sarà possibile acquistare durante la cena grazie alla collaborazione con La Bottega del Libro di Macerata. Alcune di queste pietanze furono offerte a Benito Mussolini nel 1936 nel pranzo offerto a Macerata cucinato dallo stesso Tirabasso dopo che in mattinata era stata inaugurata la Piazza Filippo Corridoni.

Costo cena € 30

Prenotazione **2** 0733 433235 333 6730041