



COMUNE DI CORRIDONIA
ASSESSORATO ALLA CULTURA


Slow Food®
Corridonia

www.slowfoodcorridonia.it

BC
BIBLIOTECA COMUNALE
CORRIDONIA

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

Antipasti	Zucchette alla russa (n.95)* Crostini di Fegatini (n.89)* 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 <i>Dark Passion</i> Varnelli
Vini	Maceratino Bianco " Colli Maceratesi " <i>Cantina Santa Cassella</i> Rosso Piceno " San Martino " <i>Cantina Ciu Ciu</i> Maceratino Passito " Gottifredo " <i>Cantina Capinera</i>



'Società e cultura negli anni trenta'
IL CUOCO CLASSICO
Cesare Tirabasso
a cura di
Evio Hervas Ercoli
Edizioni Retecamera

ENOGASTRONOMIA 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 taccole e cappelli 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 capocuoco del prestigioso Hotel Europa. Esordisce nel 1922 con una colazione in Prefettura in onore del principe Umberto di Savoia e da allora è chiamato ad allestire i pranzi ufficiali più importanti in molte città delle Marche. Nel 1925 assume la direzione del restaurant Affie Terme, un originalissimo complesso ospitaliero con caffè, teatro, sala lettura, cinematografo, pista di pattinaggio, realizzato nel primo dopoguerra dal cav. Biagio Micocci Ferri e con ingresso situato al piano terra della Biblioteca Comunale. Nel libro *Il Cuoco Classico* del 1930, riproposto recentemente da 'Retecamera' in una ristampa curata dal prof. Evio Hervas Ercoli, il Tirabasso presenta piatti della tavola tradizionale marchigiana a fianco di quelli di risonanza nazionale; ricette di gusto e nome eterofili, illustrate in forma piacevole e, in gran parte, ancora oggi attuabili.

* *La numerazione corrisponde alle ricette originali del Tirabasso nel libro Il Cuoco Classico, Edizioni Retecamera 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 ☎ 0733 433235
333 6730041