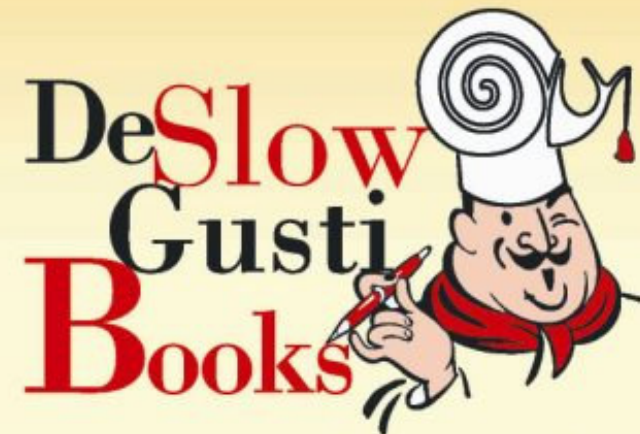




CORRIDONIA - Palazzo Persichetti - Piazza del Popolo
8 febbraio - 14 giugno 2009



Disputandum

Gocce di Gusto
per promuovere
il Diritto al
Piacere Buono,
Pulito e Giusto

DOMENICA 19 APRILE ore 10,00.

"VINO E CIBO NELLA PROSPETTIVA DELLA DECRESCITA FELICE" di Maurizio Pallante.
La decrescita è elogio dell'ozio, della lentezza e della durata; rispetto del passato; consapevolezza che non c'è progresso senza conservazione; indifferenza alle mode e all'effimero; attingere al sapere della tradizione; non identificare il nuovo col meglio, il vecchio col soprassato, il progresso con una sequenza di cesure, la conservazione con la chiusura mentale; non chiamare consumatori gli acquirenti, perché lo scopo dell'acquistare non è il consumo ma l'uso; distinguere la qualità dalla quantità; desiderare la gioia e non il divertimento; valorizzare la dimensione spirituale e affettiva; collaborare invece di competere; sostituire il fare finalizzato a fare sempre di più con un fare bene finalizzato alla contemplazione.

La decrescita è la possibilità di realizzare un nuovo Rinascimento, che liberi le persone dal ruolo di strumenti della crescita economica e ri-collochi l'economia nel suo ruolo di gestione della casa comune a tutte le specie viventi in modo che tutti i suoi inquilini possano viverci al meglio.

CANTINA COLLESTEFANO con Verdicchio di Matelica.

DOMENICA 10 MAGGIO ore 10,00.

"LEOPARDI A TAVOLA 49 cibi dalla lista autografata di Giacomo Leopardi" di Domenico Pasquariello Dègo e Antonio Tubelli Logo Fausto Lupetti Editore.
Leopardi gourmet? Ebbene, sembrerebbe proprio di sì!

Tra un verso struggente e un accorato slancio morale, infatti, pare che Giacomo Leopardi si dilettasse proprio nella scrittura di ricette!

La notizia ci giunge dalla Biblioteca Nazionale di Napoli, che custodisce due foglietti di carta ingiallita autografi del poeta, ora diventati un libro di ben 49 ricette, edito da Logo Fausto Lupetti Editore, e scritto da Domenico Pasquariello Dègo, ideatore di eventi sul binomio cibo-cultura, e Antonio Tubelli, maestro-cuoco napoletano.

Nel libro emerge una concezione galeniana all'alimentazione: mangiare bene per star bene, nella perfetta armonia di cibo e ambiente. Frittelle di borragine, zuppetta di Selleni, ricotta frita, bignè di patate: se fin'ora eravamo abituati a un Leopardi sprezzante delle cose materiali, adesso ci troviamo davanti agli occhi un suo personale elenco di squisitezze del tutto terrene che, diciamoci la verità, ce lo dipingono sicuramente più simpatico!
CANTINA CAPINERA con Passito di Maceratino.

DOMENICA 24 MAGGIO ore 10,00.

"L'ENOLOGIA STORICA FRA XVI E XVII SECOLO: I MEDICI ANDREA BACCI (Sant'Elpidio a Mare) E FRANCESCO SCACCHI (Fabriano)* di Alvisè Manni (storico) e Francesco Sbaffi (enologo).

Interessante ed attenta disamina di enologia storica (corredata da numerose immagini che saranno proiettate) che vedrà mettere in luce la notissima figura dell'Archiatra Pontificio santelpidiese Andrea Bacci (Sant'Elpidio a Mare 1524 - Roma 1600) e del meno famoso Medico fabrianese Francesco Scacchi (Fabriano 1577 - 1656).

Il primo autore della celeberrima e monumentale opera enologica in sette libri "De Naturali Vinorum Historia...", Roma 1596 - 97.

Il secondo erede della antichissima Scuola Chirurgica di Preci (PG) che nel suo "De Salubri Potu Dissertatio", Roma 1622, al capitolo XXI, parla del vino spumante ben prima di Dom Perignon e del suo champagne!

CANTINA MEZZANOTTE con Lacrima di Morro d'Alba.

DOMENICA 14 GIUGNO ore 10,00.

"A PIEDI PARI: I MARCHIGIANI A TAVOLA" di Claudio Principi.

Non è da molto che la cultura marchigiana si è accorta dell'importanza dell'opera di Claudio Principi come poeta e studioso di demologia.

Senza tema di smentita si può affermare che gli scritti editi e inediti di Principi costituiscono l'omaggio più alto che sia stato reso da uno studioso vivente, in ambito maceratese-fermano, a questa nostra civiltà, che è stata soprattutto contadina, ma anche artigiana, marinara e altro ancora.

Ha preso così forma, nelle pagine che andava componendo giorno per giorno, una ricostruzione attenta, minuziosa e soprattutto partecipe della mentalità, della vita quotidiana e della cultura materiale (strumenti di lavoro, oggetti, ambienti domestici) dei contadini, degli artigiani, dei marinai che incontrava.

Le raccolte costituiscono oggi un vero e proprio monumento a quel mondo rurale e urbano che ci siamo lasciati alle spalle e un atto di pietas riparatrice nei suoi confronti.

CANTINA ALBERTO QUACQUARINI con la Vernaccia Docg di Serrapetrona.

DOMENICA 8 FEBBRAIO ore 10,00.

"GRAN TOUR, IL VIAGGIO DI FORMAZIONE LUNGO LA VIA LAURETANA" di Hevio Ermas Ercoli edito dalla Camera di Commercio di Macerata.
CANTINA COCCI GRIFONI con lo Spumante Passerina.

DOMENICA 22 FEBBRAIO ore 10,00.

"I BRODETTI DI PESCE DELLA COSTA MACERATESE: PORTO RECANATI, POTENZA PICENA, CIVITANOVA" di Ugo Bellesi edito dalla Camera di Commercio presenta Valerio Calzolaio.
CANTINA PIEVALATA BARONE PIZZINI con il Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore.

DOMENICA 8 MARZO ore 10,00.

"IL FORMAGGIO CON LE PERE" di Massimo Montanari, edito da Laterza.
DISTILLERIA VARNELLI con Anici.

DOMENICA 22 MARZO ore 10,00.

"L'ARTE DI MANGIARE ERBE: BREVE INCURSIONE NELLA LETTERATURA INSALATESCA DEL 600" di Roberto Ferretti dell'Associazione Scentella di Petritoli.
CANTINA MONCARO con il Verdicchio di Jesi.

DOMENICA 05 APRILE ore 10,00.

"LE LUNE E IL SAPER FARE" di Antonio Attorre giornalista enogastronomico e Presidente Slow Food Marche.
CANTINA BELISARIO con il Verdicchio di Matelica.

DOMENICA 19 APRILE ore 10,00.

"VINO E CIBO NELLA PROSPETTIVA DELLA DECRESCITA FELICE" di Maurizio Pallante.
CANTINA COLLESTEFANO con Verdicchio di Matelica.

DOMENICA 10 MAGGIO ore 10,00.

"LEOPARDI A TAVOLA 49 cibi dalla lista autografata di Giacomo Leopardi" di Domenico Pasquariello Dègo e Antonio Tubelli Logo Fausto Lupetti Editore.
CANTINA CAPINERA con Passito di Maceratino.

DOMENICA 24 MAGGIO ore 10,00.

"L'ENOLOGIA STORICA FRA XVI E XVII SECOLO: I MEDICI ANDREA BACCI (Sant'Elpidio a Mare) E FRANCESCO SCACCHI (Fabriano)* di Alvisè Manni (storico) e Francesco Sbaffi (enologo).
CANTINA MEZZANOTTE con Lacrima di Morro d'Alba.

DOMENICA 14 GIUGNO ore 10,00.

"A PIEDI PARI: I MARCHIGIANI A TAVOLA" di Claudio Principi.
CANTINA ALBERTO QUACQUARINI con la Vernaccia Docg di Serrapetrona.

Si ringraziano per la collaborazione:

Cantina COCCI GRIFONI, San Savino di Ripatransone (AP) www.tenutacoccigrifoni.it

Cantina PIEVALATA BARONE PIZZINI, Maiolati Spontini (AN) www.baronepizzini.it

DISTILLERIA VARNELLI, Muccia (MC) www.varnelli.it

Cantina MONCARO, Montecarotto (AN) www.moncaro.com

Cantina BELISARIO, Matelica (MC) www.belisario.it

Cantina COLLESTEFANO, Castelraimondo (MC) www.collestefano.com

Cantina F.lli CAPINERA, Morrovalle (MC) www.capinera.com

Cantina MEZZANOTTE, Bettiolelle di Senigallia (AN) www.cantinamezzanotte.it

Cantina ALBERTO QUACQUARINI, Serrapetrona (MC) www.quacquarini.it

DE SLOW GUSTI BOOKS DISPUTANDUM

PRIMA EDIZIONE 2009

Gocce di Gusto per promuovere
il Diritto al Piacere Buono, Pulito e Giusto



Reproduzione delle "Nozze di Cana" del Barocci, realizzata da un'autore ignoto tra il 1590-1610. Pinacoteca di Palazzo Persichetti - GORRIDONIA

Quale migliore occasione per discutere di Gusto se non quella di coniugare la presentazione da parte degli stessi Autori di alcune delle eccellenze librarie in circolazione con la degustazione delle eccellenze enologiche delle Cantine del nostro territorio: questa in estrema sintesi l'essenza di De Slow Gusti Books Disputandum edizione 2009 che si svolgerà a Palazzo Persichetti, un luogo dedicato alla Cultura, sede dell'attuale Pinacoteca e della futura Biblioteca comunale.

DOMENICA 8 FEBBRAIO ore 10,00.

"GRAN TOUR, IL VIAGGIO DI FORMAZIONE LUNGO LA VIA LAURETANA"

di Evio Ermas Ercoli edito dalla Camera di Commercio di Macerata.

Il libro "Grand Tour, il viaggio di formazione lungo la Via Lauretana", di Evio Ermas Ercoli, racconta un territorio attraverso cinque secoli di testimonianze nei ricordi dei grandi viaggiatori. L'antica maniera di osservare e di descrivere città e strade del maceratese diventa oggi una straordinaria presentazione che modifica nel profondo la mentalità del lettore e lo trasforma in osservatore cosciente. Un modo critico di esprimere pienamente la nostra identità. Con questa consapevolezza la Camera di Commercio di Macerata ha edito il presente lavoro, sperando di offrire un contributo alla crescita ed alla valorizzazione della nostra comunità.

CANTINA COCCI GRIFONI con lo Spumante Passerina.

DOMENICA 22 FEBBRAIO ore 10,00.

"I BRODETTI DI PESCE DELLA COSTA MACERATESE: PORTO RECANATI, POTENZA PICENA, CIVITANOVA"

di Ugo Bellesi edito dalla Camera di Commercio presenta Valerio Calzolaio.

Il brodetto non è solo piatto gustosissimo, frutto della sapienza culinaria, ma è molto altro. È storia della cultura materiale, senso di appartenenza alla comunità locale, ricerca proustiana del tempo perduto, recupero degli antichi sapori della cucina marinara. È anche metafora dell'identità, magia, rito, credenza, mitologia, e persino sacralità: dodici, come gli apostoli, sono i tipi di pesce che lo compongono. Il volumetto tratta di un excursus sulla storia del brodetto in generale ripercorrendo le antiche ricette di cuochi famosi per arrivare ai giorni nostri. Il discorso sui brodetti però fornisce l'occasione per parlare della civiltà marinara, della storia della pesca in Adriatico, della nascita dei primi borghi lungo la costa maceratese dal tempo dei romani al medioevo e fino agli anni più recenti.

Si parla ad esempio del primo brodetto portorecanatese allo zafferano così come lo aveva reso famoso il Velluti che aveva un chalet (a fine 800) sul lungomare.

Preziosa le testimonianze che si potranno leggere; non meno interessanti le immagini, alcune delle quali veramente storiche. L'opuscolo conclude con una raccolta di ricette realizzate nei loro locali dai vari ristoranti della costa.

CANTINA PIEVALATA BARONE PIZZINI con il Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore.

DOMENICA 8 MARZO ore 10,00.

"IL FORMAGGIO CON LE PERE" di Massimo Montanari, edito da Laterza.

In questo libro Montanari, medioevalista che con i suoi studi è diventato uno dei massimi storici dell'alimentazione, attraverso antichi ricettari, trattati di agronomia e di dietetica, svela alcuni retroscena dell'epopea contadina, dei rapporti tra contado, padroni e cittadini, una vera e propria lotta di classe che in diversa forma e misura si è protratta fino ai giorni nostri. Il nodo centrale della questione pare essere il momento in cui al "gusto" – capacità immediata, animale di apprezzare il buono che è in natura – medioevale si sostituisce il "buongusto" come attitudine culturale, mediata da un sapere; la proprietà di un proverbio di essere un "enunciato senza enunciatore" gli fa assumere significati nuovi a seconda di chi nel tempo lo fa suo, fino quasi a ribaltare il significato originario.

Se "non far sapere" in origine era una prerogativa dei signori che volevano mantenere il loro status e una differenza sociale rispetto al contado, in realtà quel segreto è un segreto di pulcinella in quanto i contadini sanno bene quanto "è buono il formaggio con le pere". E dunque il proverbio può trasformarsi in una rivendicazione, come minimo ironica, da parte delle classi subalterne.

DISTILLERIA VARNELLI con Anici.

DOMENICA 22 MARZO ore 10,00.

"L'ARTE DI MANGIARE ERBE"

BREVE INCURSIONE NELLA LETTERATURA INSALATESCA DEL 600"

di Roberto Ferretti dell'Associazione Scentella di Petritoli.

L'insalata era composta da una serie di piante suddivise, come ci tramanda Massonio in: "radiche, getti o germogli, fronde o foglie, siliqua, fiori e frutti".

Le radiche erano topinambur lessati e spellati e radice di cicoria tagliate a fettine e marinate per una notte con succo di limone. I getti o germogli erano quelli delle rape selvatiche, le foglie erano di 28 tipi diversi. Niente silique, o baccelli. I fiori erano quelli della calendula, rosmarino e una brassica bianca molto comune nei campi in questo periodo. I frutti erano: noci, uva sultanina e grani di melograno. Molte notizie citando Massonio e Castelvetro, entrambi scrittori seicenteschi: cos'è l'insalata, a che scopo si mangia, com'è composta, come e perché si condisce in un determinato modo, a che serve il condimento.

CANTINA MONCARO con il Verdicchio di Jesi.

DOMENICA 05 APRILE ore 10,00.

"LE LUNE E IL SAPER FARE" di Antonio Attorre giornalista enogastronomico e Presidente Slow Food Marche.

Rinnovato interesse per il cibo e il vino a partire dagli anni ottanta del secolo scorso, il rapporto tra alimentazione, produzioni agricole e sostenibilità ambientale, il paesaggio come costruzione culturale e rete di relazioni si rivelano oggi essenziali anche nel ripensamento dell'esperienza turistica e nella ricerca dell'anima dei luoghi. Articoli, recensioni e brevi saggi ripercorrono l'esperienza ventennale dell'autore nell'ambito della cultura materiale e delle nuove forme di turismo eno-gastronomico.

CANTINA BELISARIO con il Verdicchio di Matelica.