

“I RACCONTI DEL PIATTO” a cura di **Roberto Ferretti.**”

11 SETTEMBRE

Attraverso i ricordi e le narrazioni di personaggi della cultura marchigiana e del fermano in particolare, che accompagnano, in un clima conviviale e disteso, la degustazione dei piatti della nostra tradizione contadina, scanditi secondo gli eventi che si succedevano nel corso dell'anno, si vuole comunicare l'attualità di certi valori preservandoli dal pericolo dell'oblio. La perdita della memoria storica delle nostre radici culinarie, infatti, rappresenta un affievolimento dell'identità culturale, storica e sociale di un territorio. Ripercorrere con la cucina le tappe degli eventi che si svolgevano nella campagna picena nel corso dell'anno significa riproporre l'importanza dei principi della stagionalità e territorialità, dello sviluppo sostenibile, dell'importanza della convivialità e, non ultimo, il principio di una alimentazione sana pur nella sua semplicità. Nei racconti del piatto si vanno a ricercare ricette antiche della cucina povera contadina che solo poche persone ormai ricordano. Infine, i racconti del piatto vogliono essere un incitamento agli agriturismi che fanno ristorazione, in quando presidi della tradizione rurale, per riappropriarsi del patrimonio culinario di una volta.”

“QUATTRO PASSI NELLA SCIENZA DI NAZARENO STRAMPELLI” di Sergio Salvi-

25 SETTEMBRE

Nazareno Strampelli (Castelraimondo, 1866 - Roma, 1942), pioniere del miglioramento genetico del frumento durante i primi quarant'anni del Novecento, la cui opera scientifica è stata riscoperta e rivalutata a livello internazionale solo a partire dagli anni '90 del secolo scorso, è oggi considerato il precursore di quella “Green Revolution” di matrice americana grazie alla quale Norman Borlaug, che ne è considerato il padre, ricevette il premio Nobel per la pace nel 1970. Protagonisti di un lento ma progressivo interesse, la storia di Strampelli e il significato delle sue innovazioni in granicoltura riemergono, oggi, per essere interpretati e valutati sotto una nuova luce. Lo scienziato, che perseguì il raggiungimento dei suoi obiettivi seguendo l'equivalente di un moderno approccio multidisciplinare, compì ricerche e sperimentazioni anche su altre specie agrarie, rimaste tuttavia inedite e, quindi, tutte da riscoprire. La sua vita, che s'intersecò con la tragica parabola del Fascismo, si presta ad una rilettura tale da mettere in discussione molto di quanto, fino ad oggi, si riteneva di conoscere circa i suoi rapporti con il regime. Al di là delle reinterpretazioni storico-biografiche sul conto del genetista marchigiano, rimane inalterata la portata delle sue scoperte e la ricaduta che esse, ancora oggi, presentano sulla produzione mondiale di frumento. Tutto questo restituisce, di lui, un'immagine viva e presente, destinata a far parlare ancora a lungo di sé

“I MULINI AD ACQUA A MONTOLMO” di Emanuela Sansoni e Fabio

Pierantoni.

9 OTTOBRE

I mulini ad acqua rappresentano la prima utilizzazione di energia non da lavoro diretto dell'uomo o di animali che è stata fatta dalle civiltà storiche che conoscevano bene le leggi dell'idraulica. Nel territorio di Corridonia (Montolmo fino al 1851) dal Medioevo sono esistiti e funzionanti 3 mulini ad acqua e quindi collocati per ovvi motivi lungo la vallata del fiume Chienti: bellissimo e suscettibile di protezione quello di S. Claudio che serviva per la Rancia di Scarrocciano, quello ancora funzionante sulla confluenza del Fiastra nel Chienti di Vallescura e in ultimo quello comunale, in fondo al Crocefisso, collegato con il borgo tramite l'opera dei cosiddetti *farinelli*, una sorta di autotrasportatori di materia prima al mulino e di farina dal mulino, addirittura fortificato in quanto la prima azione che facevano le truppe di assalto al nostro comune era quella di tagliare la via alle fonti di approvvigionamento del cibo e quindi del luogo di produzione della farina da utilizzare per il pane.

“TERRA MADRE. COME NON FARCI MANGIARE DAL CIBO” di Carlo Petrini

Einaudi Editore.

DATA DA DEFINIRSI

Nel sistema agro-alimentare industriale che domina il Pianeta, il cibo è diventato una merce come tutte le altre, il cui prezzo è stabilito da regole di mercato disumane, senza badare alla qualità e senza rispettare chi lo produce. In questo mondo di valori capovolti, è il cibo che ci mangia: un cibo omologato, seriale, globale e poco naturale che inquina la Terra, dal campo al nostro stomaco, che causa gravissimi danni all'ambiente e alla Natura, dalle campagne fino alle odierne megalopoli. Per non essere più mangiati dal cibo, Carlo Petrini propone con Terra Madre un'alleanza tra chi produce il cibo e chi poi lo mette in pancia: tra tutti coloro che nel mondo riconoscono il grande valore politico, economico e culturale del cibo. Terra Madre si batte per un rapporto vitale tra la Terra e gli esseri che la abitano: è un nuovo soggetto politico, interconnesso e attivo ovunque, per contrastare lo strapotere dell'agrobusiness internazionale. Le comunità del cibo possono riequilibrare il rapporto tra l'uomo e la Terra, trasformare l'atto del consumo in una scelta innovatrice, grazie alla quale il consumatore, diventato co-produttore, si prodiga per un sistema in cui ogni comunità locale ha diritto alla propria sovranità alimentare. Solo se sapremo riaffidare alle comunità del cibo il potere di scegliere cosa e come produrre, come distribuire e far co-produrre, potremo fermare la grande macchina che insieme alla Terra sta divorando anche noi. Il cibo sarà la chiave per riprenderci le nostre vite.

Legenda:

- **BUONO**
- **PULITO**
- **GIUSTO**

“PORCO CORPO. LA FILOSOFIA DEL MAIALE: STORIA E CULTURA NELLA GASTRONOMIA IN ITALIA” di Hermas Ercoli

Domenica 17 GENNAIO 2009 Cantina Colli di Serrapetrona.

www.collidiserrapetrona.it

“RICETTE DI LEGALITA” di Andrea Vecchio Ediz. Nuovocento.

Sabato 30 GENNAIO Cantina Centopassi

www.cantinacentopassi.it

“PIATTI REALI E TRIONFI DI ZUCCHERO. CARTE DI CASA BONACCORSI NELLA MACERATA SEICENTESCA” a cura di U. Bellesi-T. Lucchetti-A. Napoleoni

edito da Retecamerale editore.

Sabato 13 FEBBRAIO Cantina Capinera

www.cantinacapinera.com

“UNA STORIA NAPOLETANA. PIZZERIE E PIZZAIUOLI TRA SETTE E OTTOCENTO” di Antonio Mattozzi Slow Food editore.

Sabato 27 FEBBRAIO Cantina Degli Azzoni

www.degliazzoni.it

“LE DONNE E LA CUCINA DEL VENTENNIO” di Luisella Ceretta, Susalibri Editore, Premio Bancarella Cucina 2009.

Sabato 13 MARZO Cantina Ciu Ciu

www.ciuciu.com

“OH COME E' BELLA L'UVA FOGARINA. STORIE DI UN BACCO MINORE” a cura di Antonio Attorre Slow Food editore.

Sabato 27 MARZO Cantina Terre di San Ginesio

www.terredisanginesio.it

“VIAGGIO ILLUSTRATO NELLA CUCINA EBRAICA E ISLAMICA” di Aita Claudio Nardini Editore.

Sabato 10 APRILE Cantina La Murola

www.cantinalamurola.it

“WINE SOUND SYSTEM” di Daniele De Michele (Donpasta) editore Kowalski.

Sabato 24 APRILE Cantina Fattoria Le Terrazze

www.fattorialeterrazze.it

“IL CUOCO SEGRETO DEI PAPI” di June di Schino.

Sabato 08 MAGGIO Cantina Velenosi

www.velenosivini.com

“STORIA DEL PEPERONCINO. UN PROTAGONISTA DELLE CULTURE MEDITERRANEE” di Vito Teti Donzelli Editore.

Sabato 22 MAGGIO Cantina Villa Forano

www.villaforano.it

“LE GUERRE DELL'ACQUA” di Vandana Shiva edizioni Feltrinelli.

Sabato 12 GIUGNO CantinaCasalis Douhet azienda Montecoriolano

www.coriolano.com

“QUANDO UN RACCONTO E' UN VINO: IL VERDICCHIO DI MATELICA DOC & IL VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA DOCG. GRANDI MACERATESI NEL MONDO” di Roberto Potentini edito da Retecamerale editore.

Sabato 26 GIUGNO Cantina Belisario

www.belisario.it

“I RACCONTI NEL PIATTO” a cura di Roberto Ferretti *in stampa.*

Sabato 11 SETTEMBRE Cantina Moncaro

www.moncaro.com

“QUATTRO PASSI NELLA SCIENZA DI NAZARENO STRAMPELLI” di Sergio Salvi.

Sabato 25 SETTEMBRE Cantina Alberto Quacquareni

www.quacquareni.it

“I MULINI AD ACQUA A MONTOLMO” di Emanuela Sansoni e Fabio Pierantoni.

Sabato 09 OTTOBRE Cantina Sant'Isidoro

www.agripinto.com

“TERRA MADRE. COME NON FARCI MANGIARE DAL CIBO” di Carlo Petrini

Giunti e Slow Food Editore

DATA DA DEFINIRE Distilleria VARNELLI

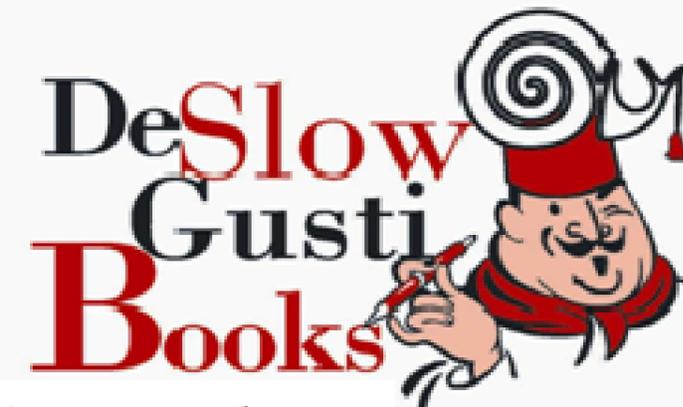
www.varnelli.it



COMUNE DI CORRIDONIA
ASSESSORATO ALLA CULTURA

CORRIDONIA_Palazzo Persichetti
Piazza del Popolo

17 GENNAIO – 11 OTTOBRE 2010 ORE 17,30



Disputandum

*Se ne sai di più, mangi
e vivi meglio.*

*Come non farci
mangiare dal cibo.*



Slow Food®
Corridonia



“PORCO CORPO. LA FILOSOFIA DEL MAIALE: STORIA E CULTURA NELLA GASTRONOMIA IN ITALIA ” di **Hermas Ercoli**. **DOMENICA 17 GENNAIO ore 17,30**

Dove termina l'area del maiale, termina la cultura occidentale. Il porco, grande animale totemico, è la metafora della nostra civiltà. Condannato nella morale pubblica ed isolato nei ricettari di cucina, il porco acquisisce punti altrove. Diventa tema di suggestione letteraria! Sul versante letterario la rivincita del maiale sarà piena. Nessun prodotto alimentare, escludendo forse il vino che è una bevanda, ha avuto tante appassionante descrizioni. Una produzione sterminata e continua nel tempo ha tessuto in versi od in prosa l'elogio del porco. Un'involontaria macchina propagandistica che ha avuto un enorme potere promozionale. Ogni autore che si rispetti ne ha parlato con ammirazione. Tutti nella letteratura italiana, anche se con fugaci frammenti, hanno trattato del porco in un modo o nell'altro. Lo stesso risarcimento viene nelle arti, dove troviamo migliaia di immagini del maiale che vanno dalle sculture medioevali alle illustrazioni grafiche del Novecento, dalle miniature gotiche ai soprammobili ottocenteschi. Il maiale costringe la nostra cultura allo straniamento brechtiano della realtà che produce il suo contrario. Oggi il trionfo del porco si scioglie in un tragico paradosso: il suo bene coincide con la sua fine! La bestia, demolita nelle carni, risorge a nuova vita nella fallica salciccia, standard emblematico della società occidentale. Chi è il maiale? La metafora del primato della cultura sulla natura!

“RICETTE DI LEGALITÀ” di **Andrea Vecchio** Ediz. Nuovocento **SABATO 30 GENNAIO ore 17,30**

In questo libro l'autore, un imprenditore siciliano, racconta anni di minacce, telefonate e lettere anonime. E lo fa intrecciando due sapori, quello amaro di ciascuno di questi momenti, e quello amabile e casalingo dei piatti che ama cucinare e gustare con le persone più care. Ne viene fuori un originalissimo ricettario della legalità dove la gioiosa preparazione di una pasta con le sarde o di un falso magro si alterna all'angoscia della visita di due manigoldi o allo sgomento per un attentato incendiario in uno dei cantieri della sua ditta. Un racconto appassionante, che, come sottolinea Andrea Camilleri nella prefazione, richiede di essere gustato senza interruzioni. “Lei non ha cucinato solo broccoli, funghi o altro, lei ha fatto friggere in padella anche la mafia.”

“PIATTI REALI E TRIONFI DI ZUCCHERO. CARTE DI CASA BONACCORSI NELLA MACERATA SEICENTESCA” a cura di **U. Bellesi-T. Lucchetti-A. Napoleoni** edito dalla Unioncamere. **SABATO 13 FEBBRAIO ore 17,30**

In questo libro ritroviamo il prezioso ricettario seicentesco di una famiglia aristocratica maceratese, i Buonaccorsi, che ha dato i natali a due celebri cardinali: Buonaccorso (1616-1678), legato Pontificio a Bologna, e Simone (1708-1776), al quale la Francia impedì di salire sul soglio di San Pietro. Un interessante corpus manoscritto di ricette, liste di pranzi, e cene, suggerimenti agronomici e dietetici, precetti di dispensa, accorgimenti per decorare superbamente le mense ufficiali delle cerimonie conviviali più esclusive. Riaffiora così dalla memoria di secoli le antiche testimonianze di piatti e cibi caratteristici di questo territorio ed al tempo stesso anche provenienti da altre città e contesti diversi, tipicità ancora oggi tali e segreti di cucina carpiri da conventi, dalla dimora bolognese di Buonaccorso, ma anche dall'esclusiva mensa del papa attraverso suggerimenti preziosi del suo cuoco personale.

“UNA STORIA NAPOLETANA. PIZZERIE E PIZZAIUOLI TRA SETTE E OTTOCENTO” di **Antonio Mattozzi** Slow Food editore.

SABATO 27 FEBBRAIO ore 17,30

Per la prima volta l'origine e la diffusione della pizza sono descritte e inquadrare storicamente. Un saggio che è il risultato di un'accurata ricerca d'archivio e dell'elaborazione di documenti di prima mano che traccia il quadro complessivo di un mestiere che, nato nel Settecento, ebbe il suo pieno sviluppo nell'Ottocento. Discorrendo di pizzerie e pizzaiuoli, Antonio Mattozzi si propone di offrire al lettore non solo una panoramica dei problemi relativi alla vita e alle attività intorno a questo mestiere, ma anche di quelli riguardanti la città e la sua popolazione. Nel libro si traccia la storia del pizzaiuolo e della pizzeria e la sua espansione sul territorio cittadino attraversando tre importanti periodi della storia di Napoli: il Decennio Francese, l'Unità d'Italia e il cosiddetto Risarcimento, cioè lo sventramento della città. Ancora, pizzaiuoli e problemi economici e sociali, pizzaiuoli e amministrazione pubblica (per esempio i rapporti con la polizia e l'osservanza delle leggi e dei regolamenti) e i tanti altri aspetti relativi agli esercenti e alla storia della città. Non mancano accenni a peculiarità napoletane, come la misura del tempo a Napoli, la distribuzione dell'acqua, i problemi relativi ai fomi. Tra gli argomenti trattati, anche lo status sociale del pizzaiuolo e la familiarità nel mestiere, con persistenze e abbandoni. Una seconda parte è dedicata infatti alle pizzerie e alle famiglie storiche, cioè a quelle pochissime botteghe, una decina circa, ancora oggi funzionanti dopo secoli di storia, e a tre famiglie che, nate nell'Ottocento, sono le uniche con discendenti diretti che attualmente esercitano l'attività di pizzeria. L'autore, docente di materie letterarie nella scuola secondaria superiore, ha partecipato all'attività didattica e di ricerca dell'Istituto Campano di Storia della Resistenza e ha collaborato con la cattedra di Storia delle Istituzioni Parlamentari dell'Università di Napoli Federico II, pubblicando anche alcuni saggi sulle origini del parlamento inglese.

“LE DONNE E LA CUCINA DEL VENTENNIO” di **Luisella Ceretta**, Susalibri

Editore, Premio Bancarella Cucina 2009. **SABATO 13 MARZO ore 17,30**

Il volume ripercorre la ricerca di emancipazione femminile nonostante il fascismo relegasse la donna a custode del focolare, nonostante il ruolo fondamentale nelle reti associative, nelle fabbriche di munizioni, negli uffici pubblici e commerciali e nelle campagne. Da una parte crocerossina, dall'altra cuoca creativa con nulla: fra le 125 pagine illustrate con manifesti e pagine di giornali d'epoca, le ricette trovate in un anno di ricerche da Luisella Ceretta: «Mio nonno mi parlava delle uova con il lardo, o della frittata con gli avanzi di minestra. Ho scoperto il pane impanato al posto delle cotolette, il budino di carne cucinato con gli avanzi, l'uso della paraffina per ungere la padella quando mancava l'olio. L'idea che nelle aiuole di fronte a casa, non si piantassero più le violette, bensì i cavoli o i piselli». E con i baccelli veniva servita una fumante minestra

“OH COME E' BELLA L'UVA FOGARINA. STORIE DI UN BACCO MINORE” a cura di **Antonio Attorre** Slow Food editore.

SABATO 27 MARZO ore 17,30

In questo libro i vitigni autoctoni sono lo spunto offerto da Slow Food a narratori e giornalisti per raccontare storie che alternano autobiografia e invenzione, o un misto dei due, comico e tragico, levità e rigore. Ventitré vitigni, ventiquattro racconti e venticinque autori, alcuni esperti e fini conoscitori, alcuni semplici appassionati, altri profani o bevitori occasionali. Dopo la Dea bottiglia una raccolta a più voci, dove punti di vista, luoghi e situazioni diversi sono accomunati in una pratica consapevole che è anche percorso di educazione al gusto e alla vita.

“VIAGGIO ILLUSTRATO NELLA CUCINA EBRAICA e ISLAMICA” di **Aita Claudio Nardini** Editore. **SABATO 10 APRILE ore 17,30**

Più che di una cucina ebraica si può parlare di ricche e variegate cucine degli ebrei, nate dall'incontro con culture diverse, specialmente durante la lunga diaspora. Questo libro è un viaggio alla scoperta di colorati mercati israeliani, di sapori e colori dei piatti ashkenaziti e sefarditi, delle tradizioni popolari, di riti e di ricette delle feste che illustrano la pratica quotidiana, vera e sentita, della cultura alimentare dell'Ebraismo. Un testo con numerosi riconoscimenti da parte delle stesse comunità ebraiche. Per la parte islamica, il libro che rappresenta una svolta nell'editoria di viaggio culturale gastronomico! Un testo che invita - senza retorica, ma anzi spesso con capitoli agili e con ricette facili da realizzare - a conoscere un mondo, una cultura, una tradizione troppo spesso trascurate e viste con le lenti dell'incomunicabilità... Invece la cultura alimentare islamica è l'esempio di come l'uomo si avvicini alle cose dello spirito in modo accorto e rispettoso. Vari capitoli spaziano dalle feste alle tradizioni, da un'originalissima e sorprendente antologia di testi (molto poco "allineata"), dalle splendide ricette (tutte provate prima della produzione del libro) agli argomenti più seri e complessi. Un libro tutto da leggere, per capire e soprattutto per apprezzare!

“WINE SOUND SYSTEM” di **Daniele De Michele (Donpasta)** editore Kowalski.

SABATO 24 APRILE ore 17,30

Ogni parola di Donpasta rimanda a un plurisignificato che è musica e gusto, colore e suono. Il tintinnio di un calice rosso d'annata si sposa con un racconto di jazz e una nota di sassofono prelude la piacere della buona tavola quanto l'ascolto di un vecchio vinile profuma di confetture della nonna o di Malvasia fatta in casa. Cose di un tempo passato che si sposano con un presente in divenire. Come il jazz. Come le nuove tecnologie per la vinificazione. Il “gastrofilosofo musicale”, dice Paolo Fresu nella Prefazione del libro, ha un atteggiamento che si richiede a chi si accosta con amore ai piaceri del palato e all'ebbrezza dell'olfatto, come se questo fosse un rito da condividere ma allo stesso tempo da maturare nell'introspezione.

“IL CUOCO SEGRETO DEI PAPI” di **June di Schino**.

SABATO 8 MAGGIO ore 17,30

Chi era Bartolomeo Scappi, cuoco segreto dei papi, cavaliere del Giglio e Comes Palatinus Lateranensis? Questo volume ricostruisce per la prima volta, la vita del celebre cuoco, descrivendo anche il ruolo e le vicende della Confraternita dei cuochi e pasticceri nella Roma del Cinquecento con la loro chiesa confraternale. Il libro comprende una antologia della monumentale Opera dello Scappi (Venezia, 1570), con le famose ventotto tavole, documento di estremo interesse, che illustrano l'architettura delle cucine e gli “instrumenti, ordigni e masserizie” necessari all'esercizio dell'arte del cuoco. La raccolta di ricette per ospiti illustri evidenzia la complessità di una cultura gastronomica aperta alle suggestioni di tutte le regioni, con forte prevalenza delle tradizioni lombarda, romana e napoletana. I magnifici banchetti vengono preparati dallo Scappi attraverso una concezione architettonica dell'arte della cucina: il cuoco è un giudizioso architetto, il quale, dopo il suo giusto disegno, stabilisce un forte fondamento e, sopra quello, dona al mondo utili e meravigliosi edificii. Suntuosità, stupore, potere e gioia di godere dell'abbondanza con occhi golosi e gustare i cibi senza le rampogne di petulant dietologi.

“STORIA DEL PEPERONCINO. UN PROTAGONISTA DELLE CULTURE MEDITERRANEE” di **Vito Teti** Donzelli Editore

SABATO 22 MAGGIO ore 17,30.

Cristoforo Colombo cercava le Indie e scoprì l'America. Cercava una nuova via delle spezie e trovò i luoghi del peperoncino. Per uno dei paradossi della storia le spezie dell'Asia e dell'Europa costituiranno uno degli apporti principali alla cucina del Nuovo Mondo, mentre il peperoncino (insieme a patata, pomodoro, mais) diventa l'emblema di una nuova economia, forse, il primo elemento globale. In tempi rapidi e in maniera inarrestabile, il peperoncino, che aveva un'antica storia nell'alimentazione e nella medicina dell'America precolombiana, si diffonde dalla Spagna alla Turchia, dai Paesi del Mediterraneo a quelli dell'Europa centrale, dal Nord Africa al Medio e all'Estremo Oriente. La sua fortuna è dovuta al fatto che pur essendo le sue qualità nutritive abbastanza secondarie si produce abbastanza facilmente, cresce in tutti i posti e si modifica con facilità in specie di varia forma e piccantezza. Teti ripercorre le vicende di questa spezia che da "straniera" è diventata l'emblema della cucina "locale", per dimostrare che l'identità anche quella culinaria - non è mai qualcosa di definito o chiuso ma è invece terreno di continue contaminazioni, non solo di sapori e aromi, ma soprattutto di culture.

“LE GUERRE DELL'ACQUA” di **Vandana Shiva**, edizioni Feltrinelli, presentato da **Valerio Calzolaio** **SABATO 12 GIUGNO ore 17,30.**

L'acqua è insufficiente in quasi tutto il mondo. Le guerre dell'acqua non sono più un prevedibile evento del futuro. Sono già in atto: veri e propri conflitti che si stanno verificando in ogni società. Spesso la violenza politica nasce dalla competizione per appropriarsi delle scarse e vitali risorse idriche. Chi controlla il potere preferisce mascherare le guerre dell'acqua, facendole apparire come centri etnici e religiosi anche se in realtà le regioni lungo i fiumi sono per lo più abitate da società pluralistiche che presentano una grande diversificazione di gruppi umani, lingue e usanze. Le guerre dell'acqua è un libro importante che celebra il ruolo di pacificazione che l'acqua ha tradizionalmente svolto in ogni epoca e, al contempo, denuncia la gravissima minaccia di una silenziosa privatizzazione che oggi genera continui conflitti.

“QUANDO UN RACCONTO E' UN VINO: IL VERDICCHIO DI MATELICA DOC & IL VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA DOCG. GRANDI MACERATESI NEL MONDO” di **Roberto Potentini** Unioncamere editore. **SABATO 26 GIUGNO ore 17,30**

Il libro sul Verdicchio di Matelica è voluto da Giuliano Bianchi presidente della CCIAA di Macerata per dare seguito ad un filone tematico di pubblicazioni sull'agro-alimentare di tradizione della provincia di Macerata. L'obiettivo è quello di fare una pubblicazione che non cadesse sul retorico-banale delle solite ridondanti descrizioni della tipicità per cui la lettura del testo, pur contenendo capitoli molto "informativi" sui numeri viticoli ed enologici delle produzioni e sui disciplinari di produzione dei (oramai) 2 verdicchi di Matelica a denominazione di origine e sulla docg di ricaduta, da al lettore il gusto di un percorso fatto di piacevoli racconti su cosa vede un vino di territorio e su quante persone vivono le sue ansie, le sue gioie e i suoi fallimenti. L'immaginario dell'autore, in oltre 20 anni di vita maceratese tutta fatta nel vino, ha maturato l'idea che il verdicchio di matelica è molto maceratese come comportamento: è un bravissimo lavoratore ma è un pessimo comunicatore, sa fare ma non sa dire. Quindi un racconto di un paese e un territorio orograficamente e culturalmente a se stante dal resto del maceratese, che ha vissuto tra gli intrighi potentissimi di Enrico Mattei e la cultura contadina, una tra le più antiche d'Italia, che passava con "naturalità artificiale" tra la cura dei campi e la catena di montaggio delle prime fabbriche di Merloni (il Metalmezzadro!). Trattare il vino come un personaggio che vive il territorio e viaggia il mondo, e di tutto ne racconta.