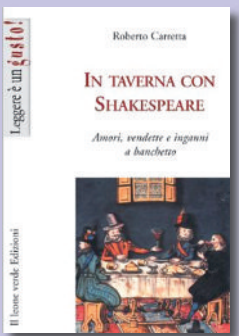




SABATO 11 OTTOBRE

Da sempre il genere umano si è alimentato con le erbe. Qualcuno è rimasto fermo a quel tipo di cibo, altri hanno assaporato anche la carne e l'hanno trovata buona. Nel dubbio io mangio sia l'uno che l'altra. Quando si parla di "erbe", qui nelle Marche, ci si riferisce alle erbe spontanee, anzi alle "erbe troate", e l'accostamento con la "vergara", cioè la contadina, viene automatico. Le persone più anziane che hanno vissuto in campagna vanno a ripescare antichi ricordi, sempre più sbiaditi, in cui le contadine che andavano a lavare i panni nella fonte o sulle rive di un ruscello, soprattutto in primavera, riportavano a casa le erbe spontanee che cuocivano per cena con un po' di patate strascinate in padella. Nonostante le mie origini affondino nel mondo rurale, non sono mai stato un grande mangiatore di verdure, soprattutto di insalate, fino a quando, meno di dieci anni or sono, si è compiuto il miracolo di gustare ed apprezzare soprattutto le misticanze di erbe selvatiche. Ad operare la conversione è stato un grande personaggio, botanico d'eccezione, la cui umanità è pari alla sua scienza, uomo con esperienze straordinarie che hanno toccato anche il settore della letteratura: si tratta di Liberese Gugliemi, il "Giardiniere di Calvino" come ama definirsi. Grazie a Liberese ho conosciuto il mondo delle erbe spontanee; ho imparato a riconoscere varie specie e varietà, a cucinarle e soprattutto a rispettarle.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.belisario.it



SABATO 25 OTTOBRE

Il cibo in tutte le opere del grande drammaturgo ha valenze particolarmente importanti e simboliche. Il banchetto è occasione, nelle opere del bardo di Stratford, per consumare vendette, ordire trame, affinare strategie dinastiche e amorose, momento centrale dell'intreccio, scenario iniziale e conclusivo di molte vicende. Con tutte le ricette del rinascimento inglese. Si potevano gustare nelle innumerevoli taverne presenti nella brulicante Londra del XVI e XVII secolo. Al loro interno si beveva birra, cherry, vino di Madera, uomini di malaffare convivevano con raffinati letterati, autori di teatro e proprio costoro trasformarono quelle bettole in una sorta di "club letterari", dove le liti si risolvevano non solo con la penna, ma spesso, feroci e violente, si concludevano con la spada. In questo scenario si muove il giovane Shakespeare che, lasciata la provincia e trasferitosi a Londra, troverà negli ambienti delle taverne fonte di ispirazione per il più celebrato principe delle taverne, John Oldsvale, Falstaff.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.villasantisidoro.it



SABATO 08 NOVEMBRE

...Il cibo sembrava una chimera nell'Unione Sovietica di fine secolo, attanagliata dalla fame e dalla voglia di cambiare. Eppure tutti i grandi scrittori russi avevano riempito indimenticabili pagine con racconti di mitici banchetti. A quelle tavole, con tutte le ricette originali, sono ora invitati i lettori. La cucina russa, essendo una cucina multietnica, si era sempre distinta per la sua varietà e ricchezza dei piatti e degli ingredienti. Ogni viaggiatore, arrivando a Mosca ai tempi di Napoleone, rimaneva stupito dai numerosi mercati dove si trovava di tutto: dal caviale abituale in Russia, alle merci d'oltremare come l'ananas o le arance. Non c'è che dire delle magnifiche tavole degli Zar che offrivano ai loro ospiti gli antipasti russi di ogni genere e cioè diversi tipi di verdure in salamoia, funghi marinati, carne e pesce in gelatina. Per poi passare ai primi piatti: le mitiche zuppe russe, ricche, dense e bollenti. Ed ancora i maialini da latte, le anatre e le oche farcite, i fagiani arrosto, lo sterleto allo champagne... In questo mondo meraviglioso di sapori, profumi e delizie ci invitano i più famosi scrittori russi: Tolstoj, Gogol, Dostoevskij, Cecov... ed anche alcuni autori europei. Viaggiando per i brani delle loro opere letterarie, scopriamo che cos'è la vera ospitalità russa, visitiamo i migliori ristoranti di Mosca e San Pietroburgo, conosciamo come le parsimoniose casalinghe russe si preparavano per il severo inverno e poi leggiamo che cosa offrivano i russi ai loro ospiti nei giorni di magro durante la Quaresima ortodossa.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.cantinasantori.com



SABATO 29 NOVEMBRE

Le conversazioni proposte da Tommaso Lucchetti per il Sistema Museale della Provincia di Ancona, nel corso di dieci anni di attività, dedicate ai simboli e ai significati alimentari e della cucina delle festività tradizionali delle Marche rappresentati nelle collezioni dei musei della Rete.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.colliripani.com



SABATO 15 MARZO

Il libro ("Cibo e Libertà". Storie di gastronomia per la Liberazione) vuol diffondere la tesi del cibo che può diventare strumento di liberazione alla luce di tante storie che parlano dell'avventura di Slow Food con Terra Madre, avventura ripercorsa nello scritto basandosi sulle esperienze fatte e sugli incontri avvenuti lungo questo cammino, sugli ideali piuttosto che nell'ideologia. Partendo dagli anni 80, dalle Langhe, da Bra, una cittadina a sud del Piemonte in provincia di Cuneo, si ripercorre il viaggio che ha meta comune nella liberazione dei goghi, l'uscita dalle gabbie più scandalose, dalle disuguaglianze e dalle oppressioni, dagli scempi che si perpetrano sull'ambiente e sulle persone, dallo scandalo della fame e della malnutrizione. Va ricordato che queste tematiche sono state al centro della telefonata che papa Francesco fece a Petrin sabato 28 settembre scorso. Nella quale il pontefice, ricordando la storia della sua famiglia (il piccolo caffè in via Garibaldi a Torino da dove i Bergoglio erano poi emigrati in Argentina: per mancanza di soldi dovettero posticipare il viaggio con il "Mafalda" che poi naufragò al largo della costa brasiliana, il 25 ottobre del 1927 con 314 emigranti italiani morti) ha affrontato il tema del mondo contadino. Proprio su questo tema il Papa ha avuto parole forti: "il lavoro di queste persone è straordinario... accumulare denaro non deve essere il fine principale... mia nonna mi diceva che quando si muore, il sudario non ha tasche per mettere i soldi".

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 imperversate, 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".

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

La partecipazione al percorso gastronomico-culturale dà diritto ad un credito formativo.



SOCIO SLOW FOOD
25,00 €
Socio Slow Food

SOSTENITORE SLOW FOOD
70,00 €
Sostenitore Slow Food

FAMIGLIA SLOW
70,00 €
Famiglia Slow

SOCIO GIOVANE
10,00 €
Socio Giovane (Fino a 30 anni)

SOCIO SLOW KIDS
2,00 €
Socio Slow Kids



DeSlow Gusti Books Disputandum

MORROVALLE - PETRIOLO
MACERATA - CORRIDONIA
15 Marzo - 29 Novembre 2014

Dal Paesaggio alla Vigna, praticare la Sostenibilità...