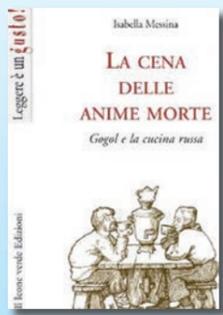




SABATO 31 OTTOBRE

Nei suoi film Scorsese ha messo in tavola soprattutto le abitudini culinarie degli italiani negli Stati Uniti. Come si è modificata la cucina italiana negli States e come è diventata cifra culturale della comunità italiana anche (e soprattutto) nella sua cinematografia.

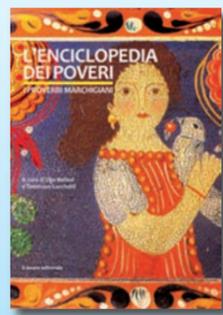
APERITIVO OFFERTO DA PUNTO VINO
Distributori in esclusiva dei vini De Angelis
per le province di Ascoli Piceno, Fermo e Macerata.
www.tenutadeangelis.it



SABATO 14 NOVEMBRE

Grande affresco ottocentesco. Le anime morte sono la prima e unica parte rimastaci di un poema in prosa che, seguendo il protagonista nel suo peregrinare attraverso la sterminata provincia russa, ritrae un'epoca. Ogni tappa un personaggio, un interno e una cena che rivela, più di ogni altra cosa, caratteri, inclinazioni, vizi e speranze dei commensali e della comunità locale. Gogol il "Balzac russo", come lo definì Tolstoj, o il Petronio moderno proprio attraverso il cibo e i suoi rituali, compone una serie di ritratti indelebili di una società indolentemente adagiata sul limite del baratro.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.murola.it



SABATO 28 NOVEMBRE

Le Marche, regione di antiche tradizioni rurali fortemente legate alla trasmissione orale delle sapere, ha condensato nei proverbi gran parte delle informazioni che venivano tramandate. Da quelle morali e filosofiche, incaricate di rappresentare i valori e le ansie del mondo contadino in una chiave spesso arguta e malinconica, fino anche alle prescrizioni tecniche dei regimi alimentari e sanitari, ai calendari delle diverse attività agricole e alle ricorrenze religiose e sociali. Questo il quadro ricco e complesso che il lavoro cerca di documentare criticamente e con sistematicità restituendo ai proverbi marchigiani la loro dignità di strumenti di informazione culturale e di costruzione di una comunità.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.cantinacavalieri.it



SABATO 5 DICEMBRE

Pavia qualche anno dopo il 774. Alla tavola di Carlo Magno, che festeggia la vittoria sui Longobardi, si insinua il nascondo Adelchi, il Principe sconfitto. Ma perché si ingegna a spezzare diligentemente tutte le ossa del cervo, di orso e di bue che restano nei piatti? E che avventure sono quelle di Dante Alighieri ospite del re di Napoli, del contadino Bertoldo in fin di vita per non aver rape da mangiare, dei castelli di zucchero presentati al banchetto di nozze del signore di Bologna, del cuoco Martino che lavora a tu per tu con l'umanista Paltina? Si leggono di un fiato le storie di questo libro, senza perderne una.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.belisario.it



SABATO 12 DICEMBRE

Il suolo è bello! Da sempre in basso, calpestato, considerato sporco è in realtà qualcosa di delicato e complesso, di segreto e meraviglioso, di potente e sottile, di vivo, sano, abitato, di profumato e persino di buono. Il suolo è da sempre la più grande innovazione che muove le nostre società nel futuro. L'unica risorsa che trasforma la morte in vita. Il suolo oggi subisce continue minacce. Il consumo di suolo è la più grave in Italia anche a causa di piani urbanistici suddivisi in infiniti rivoli e amministrazioni si consumano 8 metri quadrati al secondo, e vengono erosi suoli per 24.000.000.000 di tonnellate all'anno. Ma si dimentica, soprattutto, che il suolo è stato definito una "risorsa non rinnovabile": per generare soli 2,5 centimetri di suolo "vivo" ci vogliono 500 anni.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.villaforano.it



UNA CULTURA DA CAMBIARE

...Si è molto parlato dell'ambientalismo del fare. Io a titolo di completezza sarei per specificare "del far bene", nel senso che il fare, in se, non mi pare un valore. Anzi mi preoccupa un po', come mi preoccupa quest'incondizionata passione che i politici, senza distinzione di appartenenza, hanno dichiarato nei confronti della crescita del PIL. Il PIL cresce anche producendo mine antiuomo, o imballaggi inutili che dovranno essere smaltiti (e anche questo fa crescere il PIL) o che, se smaltiti malamente, inquinano acqua, aria, terra; e per bonificare, ammesso che sia possibile, si farà ancora crescere il PIL. Se invece si mettesse in campo un pizzico di saggezza, si potrebbe intraprendere la strada dell'economia del "non fare". Perché a volte è lì la chiave della ricchezza. Raffinerie, treni ad alta velocità e cementifici nelle vigne, sono ferite aperte nel cuore dei territori che, in salute e bellezza, stanno producendo economia. Perché non lasciarli continuare? Perché disturbare? Bisogna stare attenti perché la cultura del fare se non ha filtri, diventa la cultura del rifare, del disfare, del fare troppo per poi sfasciare. E' una cultura subdola, perché si spaccia per libertà, progresso, benessere. Pensate ai prodotti dietetici... pastiglie che impediscono all'organismo di assorbire calorie, mentre se ne ingurgitano a volontà. Non è una follia? ... Ecco dove ci ha portato la cultura del fare. A fare cose che ci costano tanti soldi, e per avere quei soldi dobbiamo lavorare di più, e per lavorare dobbiamo fare, fare, fare. Se mangio meno e meglio spendo meno e non ingrasso. Risparmio sia sul cibo che sulle pastiglie. Posso destinare quei soldi diversamente oppure decidere che non ne ho bisogno, quindi non ho necessità di guadagnarli, quindi ho qualche ora in più per curare magari un piccolo orto o per giocare con i figli o per leggere un giornale, saltando la pubblicità delle pastiglie dimagranti. L'economia del non fare invece ha le sue radici nella cultura dell'osservare e del chiedersi che bisogno c'è? Ha uno sguardo lungo non ragiona in termini di ritorni immediati: ha i tempi della natura non di quelli della finanza... Non si occupa solo di denaro. Si occupa di culture, di identità, di territori, di origine, di storia e di storie, di paesaggio, di turismo, di conoscenza, di salute e di bellezza: si occupa di vigne, di imprenditoria, di mercato, di relazioni, di comunità, di coerenza. Siamo capaci di calcolare queste spese? Quanto costa una collina distrutta? Quanto costa un paesaggio devastato? Quanto costa un bambino che cresce in mezzo a tanta bruttura? I crociati del fare insorgeranno: con la cultura del non fare non ci saranno neanche le vigne diranno. Troppo facile esagerare. Troppo facile far finta di non capire che quando parliamo di economia del non fare stiamo parlando semplicemente di economia della cura. E la cura è una cosa seria, complessa e delicata.. Che richiede sensibilità, competenza e dedizione. Perché non si può mai curare solo una parte... Deponiamo le armi del fare, smettiamo di considerarci padroni a casa d'altri. Se non ci alleiamo in questo esercizio, gli unici messaggi che riusciremo a cogliere resteranno quelli delle catastrofi. E dopo ogni catastrofe i falsi crocerossini del fare si rimetteranno all'opera, mentre i curatori del far bene vedono allontanarsi il traguardo del benessere.

Carlo Petrini

La Repubblica 21/05/2008

DIVENTA SOCIO SLOW FOOD
SARAI PARTE DI UN'ASSOCIAZIONE CHE COI DENT:

- DIFENDE IL CIBO VERO
- PROMUOVE IL DIRITTO AL PIACERE
- DIFFONDE LA CULTURA GASTRONOMICA
- EDUCA AL FUTURO



25,00 €
Socio Slow Food



70,00 €
Sostenitore Slow Food



70,00 €
Famiglia Slow



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



2,00 €
Socio Slow Kids



DeSlow Gusti Books Disputandum
VII^a Edizione

PETRIOLO - MORROVALLE - CORRIDONIA
7 Marzo - 12 Dicembre 2015

DAL PAESAGGIO ALLA VIGNA, PRATICARE LA SOSTENIBILITÀ...

facebook.com/condotta.SlowFoodCorridonia

YouTube [youtube.com/user/slowfoodcorridonia](https://www.youtube.com/user/slowfoodcorridonia)
tutti gli eventi saranno registrati e pubblicati su questo canale (presenti quelli del 2014)

CASANOVA

Memorie scritte da lui medesimo
di G. Casanova
a cura di Diego Poli
SABATO 7 MARZO - ore 17,30
La conferenza si farà a PETRIOLO
presso ex Chiesa del Suffragio
in via Marco Martello

ITALO CALVINO

Il sapore del racconto

di Lina Grossi
a cura di Tiziana Marozzi
SABATO 21 MARZO - ore 17,30
La conferenza si farà a PETRIOLO
presso ex Chiesa del Suffragio
in via Marco Martello

QUESTO TRENINO A MOLLA CHE SI CHIAMA IL CUORE

La Val di Chienti, le Marche, lungo i confini
di Loredana Lipperini
SABATO 11 APRILE - ore 17,30
La conferenza si farà a PETRIOLO
presso l'ex Chiesa del Suffragio
in via Marco Martello

IL CANTO DEL PANE

Un viaggio tra rime e farine

di Maria Ivana Tanga
a cura di Roberto Ferretti
SABATO 18 APRILE - ore 17,30
La conferenza si farà a PETRIOLO
presso ex Chiesa del Suffragio
in via Marco Martello

FAME VECCHIA E FAME NUOVA

Sonetti da mangiare e da bere

di G.G. Belli
a cura di Giovanni Martinelli
SABATO 9 MAGGIO - ore 17,30
La conferenza si farà MORROVALLE
presso la Cantina Capinera
in c.da Crocette - Cunicchio,12

LA SOMMOSSA DI FERMO DEL 1648

di Yves Marie Bercé
a cura di Francesco Rocchetti
SABATO 26 SETTEMBRE - ore 17,30
La conferenza si farà a CORRIDONIA
presso la Biblioteca Popolare del SOMS
via Procaccini, 50

IL NASO INTELLIGENTE

Che cosa ci dicono gli odori

di Rosalia Cavaliere
a cura di Micaela Mazzoli
SABATO 3 OTTOBRE - ore 17,30
La conferenza si farà a CORRIDONIA
presso la Sala Conferenze della
Biblioteca Comunale di Palazzo Persichetti

IL BANCHETTO DEL GATTOPARDO

A tavola con l'aristocrazia siciliana

di Elena Carcano
a cura di Emanuela Paci
SABATO 17 OTTOBRE - ore 17,30
La conferenza si farà a CORRIDONIA
presso la Sala Conferenze della
Biblioteca Comunale di Palazzo Persichetti

MANGIASPAGHETTI

A tavola con Martin Scorsese

di Valerio Costanza
a cura di Claudio Gaetani
SABATO 31 OTTOBRE - ore 17,30
La conferenza si farà a CORRIDONIA
presso la Sala Conferenze della
Biblioteca Comunale di Palazzo Persichetti

LA CENA DELLE ANIME MORTE

Gogol e la cucina russa

di Isabella Messina
a cura di Maria Lisitsyna
SABATO 14 NOVEMBRE - ore 17,30
La conferenza si farà a CORRIDONIA
presso la Sala Conferenze della
Biblioteca Comunale di Palazzo Persichetti



L'ENCICLOPEDIA DEI POVERI

I proverbi marchigiani

A cura di Ugo Bellesi
e Tommaso Lucchetti
SABATO 28 NOVEMBRE - ore 17,30
La conferenza si farà a CORRIDONIA
presso la Sala Conferenze della
Biblioteca Comunale di Palazzo Persichetti

RACCONTI DELLA TAVOLA

di Massimo Montanari

SABATO 5 DICEMBRE - ore 17,30
La conferenza si farà a CORRIDONIA
presso la Sala Conferenze della
Biblioteca Comunale di Palazzo Persichetti

CHE COSA C'E' SOTTO?

Il suolo e i suoi segreti,
le ragioni per difenderlo

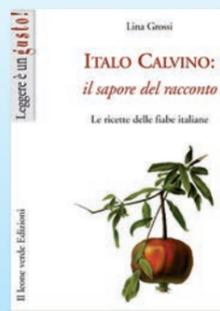
di Paolo Pileri
SABATO 12 DICEMBRE - ore 17,30
La conferenza si farà a CORRIDONIA
presso la Sala Conferenze della
Biblioteca Comunale di Palazzo Persichetti



SABATO 7 MARZO

Case di piacere e sale da gioco, teatri, alberghi, palazzi nobiliari sono i luoghi dell'agire libertino, in un racconto che con vivacità d'immaginazione e prosa avvincente è una continua esaltazione dell'energia vitale del protagonista e del suo gusto per l'avventura. Sfruttatore delle altrui debolezze, cinico, beffardo, orgoglioso della propria fortuna e del proprio talento, Casanova tramanda un compiaciuto autoritratto, ma anche un'opera che è il testamento spirituale di una società e di un'epoca ormai al crepuscolo.

APERITIVO OFFERTO DA PUNTO VINO
Distributori in esclusiva delle Birre Almond '22
per le province di Ascoli Piceno, Fermo e Macerata.
www.birraalmond.com



SABATO 21 MARZO

Dieci fiabe, dieci regioni, dieci sapori diversi. In essi la tradizione e la cultura popolare, la magia della parola e quella del cibo. Cibo è la chiave di volta di ogni narrazione: oggetto del desiderio e artificio fatato sospeso tra privazione e ricompensa nell'orizzonte antico e immutabile del mondo contadino. Proprio Calvino, d'altronde, aveva progettato di scrivere un racconto per ognuno dei cinque sensi, e quello dedicato al gusto si sarebbe dovuto chiamare "Sapore e Sapere".

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.colliripani.com



SABATO 11 APRILE

"La valle è abituata al doppio. Doppia è l'erba che spunta nei pratidella Valle e che le donne sapienti usavano per dare concordia o sconcordia a seconda di quale parte veniva usata, se cresceva verso l'alba o verso il tramonto. Doppie sono le antiche divinità dei luoghi, doppio è il confine, perché l'Umbria annoda le sue curve con le Marche senza che il paesaggio cambi: semmai è la superstrada che sta rompendo quelle curve, tagliando in due gole con i piloni e i viadotti." Anche la scrittura è fatta di confini e la vita stessa di chi narra e che in quei luoghi è tornata negli anni della maturità, per ragionare su cosa significhi essere due in una e di cosa intendeva Pessoa quando sosteneva che non c'è nulla di più reale di un personaggio di finzione.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.cantinasantori.com



SABATO 18 APRILE

Il canto del pane si propone di indagare le mille trame intrecciate, nei secoli, tra pane e letteratura. Un viaggio che si snoda tra farina e poesia, tra impasti e sintassi, tra idilli e lieviti, alla ricerca dei mille simbolismi, dei mille significati di un prodotto umano, umanissimo, frutto dell'incontro tra Natura e Cultura. Pane cantato, pane invocato, pane pensato, pane sognato. Pane dalle mille metafore. Pane della civiltà, Pane dell'esilio, Pane della rivolta, Pane della diaspora, Pane della nostalgia, Pane dei vinti. Da Omero a Dante Alighieri, da Manzoni a Verga, dalla Deledda agli autori del realismo novecentesco, si è andata delineando una vera e propria Epopea del pane.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.ciuciuvini.it



SABATO 9 MAGGIO

I sonetti di Giuseppe Gioachino Belli rappresentano al tempo stesso il documento di un'epoca (la Roma della prima metà dell'ottocento), ma anche la metafora potente e senza tempo delle contraddizioni della vita. Un argomento centrale in cui si riscontrano queste caratteristiche della sua poesia è il cibo: dai suoi sonetti possiamo ricostruire sia le abitudini enogastronomiche (i gusti e le preferenze, la quantità e la qualità dei cibi, le ricette, i menù e le "creanze a tavola"), sia la profonda ingiustizia della distribuzione del cibo nelle varie classi sociali; è sempre "fame vecchia e fame nuova". Perché a Morrovalle? Questo luogo è famoso per essere stato il teatro di una passione, quella che si è consumata, in bilico tra finzione letteraria e realtà sentimentale, fra Gioachino Belli e la marchesa Vincenza Roberti, chiamata dal popolo con il poco romantico soprannome di "Cencia".

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.capinera.com



SABATO 26 SETTEMBRE

La pubblicazione vuole essere un omaggio ad un'importante pagina storica di Fermo: la sommosa del 1648 una pagina del ribellismo delle classi popolari. Ma quello che è sempre stato considerata una sommosa per il pane, come a decine se ne registrava nelle città del seicento europeo, si scopriva essere ben altra cosa. Pesanti le responsabilità della nobiltà fermana che per salvare i propri interessi non si era fatta scrupolo ad armare il popolo contro il governo centrale, nel caso rappresentato dal Vicegovernatore Visconti.

APERITIVO OFFERTO DAL
www.birrificiolefare.it



SABATO 3 OTTOBRE

L'olfatto sarebbe un senso scarsamente verbale, refrattario alle parole ai processi immaginativi e alle variazioni culturali perché senso arcaico e istintuale. Per correggere lo strabismo che affligge la ricerca contemporanea, il libro propone un primo correttivo la rassegna chiara e concisa della "antropologia sensoriale". L'obiettivo è combattere l'idea che l'essere umano sia biologicamente un animale visivo e riscoprire modalità di vita tipicamente umane ma legate a modalità sensoriali di solito considerate minori.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.saputi.it



SABATO 17 OTTOBRE

Le ricette sontuose ed elaborate descritte da Giuseppe Tommasi di Lampedusa nel suo celebre romanzo del Gattopardo, unite alla vasta memorialistica dell'aristocrazia siciliana: un piccolo tributo ad un mondo raffinato e decadente che non perderà mai il suo fascino e che possiamo nostalgicamente rievocare portando in tavola un lussureggiante timballo.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.randivini.it

