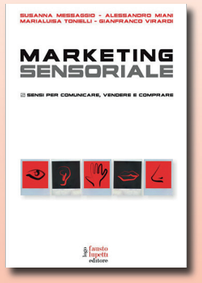


SABATO 5 NOVEMBRE

Il libro esplora il concetto di marketing sensoriale guardando la materia dai differenti aspetti legati ai cinque sensi. Si affrontano gli argomenti chiave del marketing sensoriale per offrire uno strumento di conoscenza utile agli addetti ai lavori, ma anche a chi vuole valorizzare il proprio ruolo di consumatore attivo. La nuova visione del marketing dei sensi rende la disciplina ancora più affascinante e stimolante, perché apre nuove strade per raggiungere il successo sul mercato. L'analisi sensoriale infatti è lo strumento che usiamo abitualmente per fare le nostre scelte, dal piatto preferito alle scarpe da indossare. Siamo dotati di sensi e attraverso questi canali percepiamo ciò che ci circonda. Un'immagine, un suono, un profumo, una sensazione tattile, un sapore bastano ad attivare uno stimolo da parte degli organi sensoriali che trasmettono informazioni al cervello che a sua volta fornisce rapidamente una risposta dello stimolo stesso; da questa elaborazione mentale derivano quindi una serie di conseguenze.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.pantaleonewine.com

PANTALEONE
lo spettacolo del vino

SABATO 19 NOVEMBRE

Cibo e Cinema. Un abbinamento sperimentato in tanti film. "Il gusto del cinema italiano" è il sottotitolo del volume: cento ricette per cento film, con foto di scena, alcune rare, per ricordare il momento più significativo di opere che hanno segnato la storia del cinema italiano. E non solo film che in qualche modo al cibo fanno esplicito riferimento, per tutti La grande abbuffata ma anche quelli in cui il piatto che si assapora in una scena in cui sembra marginale ma non lo è mai. Ci sono piatti ricchi e piatti poveri in questo Artusi della celluloide e c'è la storia dell'Italia del dopoguerra che faceva ancora i conti con la fame, la cronaca e la leggenda di un Paese. E poi ci sono gli aneddoti sugli attori che hanno contribuito a fare grande il cinema italiano. Gli spaghetti di Alberto Sordi e di Totò. La porchetta di C'eravamo tanto amati. La polenta di Novecento. La mozzarella in carrozza di Ladri di biciclette. La minestra di pasta e broccoli di Roma città aperta. E le pizzelle di Sophia Loren.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.colliripani.com

Cantina Colli Ripani

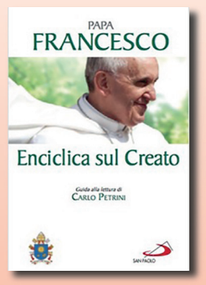
SABATO 3 DICEMBRE

Il ciclo dei dodici mesi delle comunità religiose scorreva tra celebrazione golosa ed astinenza rigenerante, scorci di Carnevale e Quaresima, nel continuo alternarsi di lavoro e pre-ghiera, terra e cielo, pratica quotidiana e astrazione simbolica della ritualità. L'antica civiltà rurale aveva infatti codificato un sistema integrato di "opere e santi" che si affiancava, con quotidiana precisione, alle grandi feste della Pasqua e del Natale. In questo palinsesto di simboli e di informazioni pratiche, anche i proverbi servivano a collegare le date del martirologio con i momenti ottimali del lavoro agrario, secondo scadenze precise nelle quali i lavori da fare erano annunciati dai patroni e dai giorni della devozione.

APERITIVO OFFERTO DA PUNTO VINO
Distributori in esclusiva dei vini della Cantina Randi per le province di Ascoli Piceno, Fermo e Macerata.
www.randivini.it

puntovino

Randi
AZIENDA AGRICOLA



SABATO 17 DICEMBRE

Con coraggio e lungimiranza, papa Francesco affronta in questa nuova, attesa enciclica, la seconda del suo pontificato, un tema di tipo sociale ed ecologico, oltre che di fede: la tu-tela dell'ambiente e del Creato. Su questi temi di grande attualità, la Chiesa viene giustamente considerata la voce più forte ed eloquente in materia, punto di riferimento anche dei trattati internazionali e delle conseguenti fonti normative, comunitarie e nazionali. Un argomento caro a Bergoglio che più volte si è espresso in materia con grande forza: «Vorrei chiedere, per favore, a tutti coloro che occupano ruoli di responsabilità in ambito economico, politico o sociale, a tutti gli uomini e le donne di buona volontà: siamo "custodi" della creazione, del disegno di Dio iscritto nella natura, custodi dell'altro, dell'ambiente; non lasciamo che segni di distruzione e di morte accompagnino il cammino di questo nostro mondo!». La seconda enciclica di papa Francesco, dedicata al tema dell'ambiente e del Creato è qui presen tata con l'introduzione di Carlo Petrini.

APERITIVO OFFERTO DAL BIRRIFICIO
www.facebook.com/birrifirma

BIRRIFIRMA
FIRME DI GENUINE ALES

IL DESTINO FRAGILE DEL MEDITERRANEO

Le immagini di ciò che sta accadendo a Genova mi portano ad una riflessione: che cosa ci sembra pericoloso, oggi? Ho la sensazione che non sia chiaro cosa davvero mette a rischio la nostra esistenza. Ci spaventano i pericoli diretti , quelli che possono uccidere in poco tempo una persona, mentre ci fanno meno paura i pericoli a lunga scadenza, quelli per intenderci, che non mettono a rischio immediato la vita di prossimità (la nostra o quella dei nostri cari) ma "solo" la vita di qualcuno che è lontano, in termini di spazio e di tempo (le future generazioni) o in termini biologici (i viventi non umani, dai microorganismi ai grandi mammiferi). E il mare? Quanto e come ci ricordiamo ancora che è - in sé - un organismo vivente? Diciamoci la verità, quasi mai, solo in qualche poesia o fiaba. Per il resto del tempo pensiamo che il mare sia né più né meno che un mezzo o un contenitore. Un mezzo per spostarsi o un contenitore in cui buttiamo quello che non sappiamo dove mettere. Ma passando da un'idea astratta ad una concreta e precisa del Mediterraneo forse riusciamo a vedere quello che di solito non vediamo. Il Mediterraneo è un mare piccolo (circa l'8 per cento della superficie acquea planetaria), chiuso, caldo, altamente diversificato, popolatissimo e trafficatissimo (circa il 30% delle navi petroliere). Una specie di bacinella intorno alla quale si affollano le attività produttive ed economiche di 26 Paesi. Che non dialogano tra loro, che non sono tenuti a rispettare le medesime regole e che, in alcuni casi, non sono tenuti a rispettarne alcuna. E' uno snodo fondamentale per attività di carattere politico, economico e produttivo, ma viene visto e vissuto come fosse un materiale inerte qualsiasi. E periodicamente riceve colpi ferali, dai quali si riprende sempre in modo parziale perché prima che la ripresa sia completata ne arriva qualche altro. Ecco quello che sta accadendo a Genova con la perdita dell'oleodotto che sta mettendo a rischio il mar Ligure e il Mediterraneo è il paradigma di una incuria che viene da lontano, causata dal disinteresse e dalla mancata consapevolezza dell'assenza di politiche di prevenzione e di una cultura del bene comune. Dalla Piccola pesca che non ha tutele ai depuratori che non esistono o non funzionano, dallo scandalo degli sprechi in mare alla mancanza di una commissione nazionale per la valutazione di impatto ambientale, fino all'irrisione continua delle normative europee a protezione della biodiversità. Molto breve è l'elenco di quello che viene sempre e sicuramente tutelato: il profitto di qualcuno, e non importa se se per raggiungerlo si spalmano i danni su tutti. Alla fine a forza di contemplare inermi il lungo elenco dei guai e la brevissima lista dei vantaggi, verrà il momento in cui bisognerà fermarsi e decidere quale modello di sviluppo si intende seguire; se quello basato sulla rapina, la distruzione e il danno (a lungo termine) di tutti a vantaggio del bene materiale (a breve termine) di pochi; o se vogliamo che la politica torni a fare la politica, che la democrazia torni ad essere un meccanismo a vantaggio di molti e che dunque si dia la cautela come elemento principe delle sue decisioni. Non sto dicendo che tutto dipende da chi ci governa. Anzi probabilmente l'input principale di un urgentissimo cambiamento di stile sta nelle mani dei cittadini prima di tutto. Occorre ricostruire la cultura con la quale dobbiamo guardare alle risorse naturali, beni dei quali abbiamo diritto di accesso perché senza di esse non possiamo vivere, ma che ci conferiscono allo stesso tempo doveri di tutela perché non abbiamo il diritto di privarne gli altri. Ripartiamo da qui, ogni giorno, dagli asili alle aule sovranazionali, il dibattito sui beni comuni non resti chiuso nelle stanze dei giuristi.

La Repubblica aprile 2016 *Carlo Petrini*

Un impasto di pazienza, parsimonia e leggerezza

TRA I LASCITI che nel mondo contadino una generazione trasmetteva all'altra come beni preziosi, vi erano due elementi molto concreti e al tempo stesso fortemente simbolici: gli uomini consegnavano ai figli la "madre" dell'aceto, il fermento che trasforma in sapore intenso l'evanescenza del vino; le donne trasmettevano alle figlie la pasta "madre", il lievito naturale che genera altro pane. Enzimi che nascevano da realtà quotidiane - un po' di vino, un impasto di acqua e farina - e che si sviluppavano nell'oscurità di una cantina o nel tepore di una madia. Il vino della gratuità, una volta smarrita la sua forza, riceve nuova vita facendosi agro; il pane della necessità trova nell'acidità del lievito una leggerezza di cui sarebbe incapace. E se la madre dell'aceto sviluppa nel tempo le sue potenzialità da sola, accontentandosi di ricevere ogni tanto un rabbocco di vino, il lievito richiede cura, attenzione, costante rimessa in gioco da parte di chi giorno dopo giorno lo utilizza per il nuovo pane. Lievito è divenuto fin dai tempi biblici sinonimo di realtà piccola, nascosta ma capace di far muovere grandi masse - il Vangelo lo paragona addirittura al mistero del regno di Dio - di dilatare le dimensioni della materia con cui è mescolato. Ma lievito è anche invito alla pazienza, al saper aspettare i tempi di maturazione, al non perturbare il microclima circostante; è richiamo - stiamo parlando di quello naturale, ottenuto dalla pasta madre - a saper custodire, al non consumare tutto ma a mettere da parte qualcosa in vista di un domani in cui il patrimonio del passato diventa pegno per il futuro. Pazienza, lavoro, mani tenere e braccia robuste, acqua che amalgama, farina che imbianca l'impasto e poi ne diviene parte, tepore che stimola... Tutta questa fatica e sapienza per ottenere qualcosa di impalpabile: la leggerezza, la sofficità, la fragranza, la complementarietà tra pieno e vuoto. Certo, anche per la lievitazione esistono scorciatoie, accelerazioni chimiche, surrogati che ottengono "quasi" lo stesso risultato: ma quante volte la qualità delle nostre vite si misura proprio su ciò che manca a quel "quasi", su quella leggerezza naturale che si ha per aggiunta di aria, di soffio, di respiro e non per ansia di bruciare le tappe. Se mangiare pane non lievitato è segno di fretta, di impazienza, mangiare pane secco significa aver lasciato svanire la vivacità del lievito, aver interrotto quel continuo pulsare della crescita al cuore del pane e anche aver spezzato la catena che unisce un impasto di farina con quello che l'ha preceduto. Chiediamoci allora se nel nostro quotidiano sappiamo custodire quanto ci è stato trasmesso, se riusciamo ad astenerci dal consumare tutto e subito, se affrontiamo l'impasto delle nostre esistenze con la leggerezza che le dilata, se ci riconosciamo debitori verso l'amorevole cura di chi ci ha preceduto. Ne va della lievitazione del nostro piacere di vivere.

ENZO BIANCHI da La Repubblica del 14 dicembre 2014 rubrica Sapori

SOCIO SLOW FOOD	SOSTENITORE SLOW FOOD	FAMIGLIA SLOW	SOCIO GIOVANE	SOCIO SLOW KIDS
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

COMUNE DI CORRIDONIA
COMUNE DI PETRIOLO

30 ANNI Slow Food Italia

Slow Food® Corridonia

BIBLIOTECA COMUNALE CORRIDONIA

DeSlow Gusti Books Disputandum

VIII^a Edizione

MORROVALLE - PETRIOLO - CORRIDONIA
16 Gennaio - 17 Dicembre 2016

DAL PAESAGGIO ALLA VIGNA, PRATICARE LA SOSTENIBILITÀ...

facebook.com/condotta.SlowFoodCorridonia

YouTube youtube.com/user/slowfoodcorridonia
tutti gli eventi saranno registrati e pubblicati su questo canale

IL VERDICCHIO tra JESI e MATELICA
di Francesco Annibali

SABATO 16 GENNAIO - ore 17,30

La conferenza si farà a **MACERATA**
presso Civica Enoteca Maceratese
in Corso della Repubblica 51

ETNOGRAFIA ILLUSTRATA MARCHIGIANA
di Luigi Mannocchi
a cura di Giovanna Martinelli

SABATO 30 APRILE - ore 17,30

La conferenza si farà a **MORROVALLE**
presso Locanda del Belli
in via Mazzini 29

A TAVOLA CON GIACOMO QUARENGHI
Una passeggiata tra gli aspetti legati al cibo in Russia attraverso la creatività del grande architetto bergamasco
di A. Piervaleriano
a cura di Fabrizio Celli

SABATO 4 GIUGNO - ore 17,30

La conferenza si farà a **PETRIOLO**
presso ex Chiesa del Suffragio
in via Marco Martello

LE PENTOLE DI DON CHISCIOTTE
di M. Fuentes
a cura di Diego Poli

SABATO 11 GIUGNO - ore 17,30

La conferenza si farà a **PETRIOLO**
presso ex Chiesa del Suffragio
in via Marco Martello

I RACCONTI DEL PIATTO
Nuova edizione
di Roberto Ferretti

SABATO 25 GIUGNO - ore 17,30

La conferenza si farà a **PETRIOLO**
presso ex Chiesa del Suffragio
in via Marco Martello

ARTE E FOLCLORE
DAI QUADERNI DEL CARCERE
di Antonio Gramsci
a cura di Francesco Rocchetti

SABATO 24 SETTEMBRE - ore 17,30

La conferenza si farà a **CORRIDONIA**
presso la Sala Conferenze della
Biblioteca Comunale di Palazzo Persichetti

LE OSTERIE DI DUBLINO
di Andrea Maia
a cura di Emanuela Paci

SABATO 8 OTTOBRE - ore 17,30

La conferenza si farà a **CORRIDONIA**
presso la Sala Conferenze della
Biblioteca Comunale di Palazzo Persichetti

I MALAVOGLIA A TAVOLA
di Maria Ivana Tanga
a cura di Antonio La Lumia

SABATO 22 OTTOBRE - ore 17,30

La conferenza si farà a **CORRIDONIA**
presso la Sala Conferenze della
Biblioteca Comunale di Palazzo Persichetti

MARKETING SENSORIALE
di Alessandro Miani
a cura di Matteo Bonfini

SABATO 5 NOVEMBRE - ore 17,30

La conferenza si farà a **CORRIDONIA**
presso la Sala Conferenze della
Biblioteca Comunale di Palazzo Persichetti

FILM ITALIANI A TAVOLA
IL GUSTO DEL CINEMA ITALIANO
di Laura D. Colli
a cura di Claudio Gaetani

SABATO 19 NOVEMBRE - ore 17,30

La conferenza si farà a **CORRIDONIA**
presso la Sala Conferenze della
Biblioteca Comunale di Palazzo Persichetti

LE FESTE DELLO SPIRITO
di Tommaso Lucchetti

SABATO 3 DICEMBRE - ore 17,30

La conferenza si farà a **CORRIDONIA**
presso la Sala Conferenze della
Biblioteca Comunale di Palazzo Persichetti

LAUDATO SI
Enciclica di Papa Francesco
a cura di Don Fabio Moretti

SABATO 17 DICEMBRE - ore 17,30

La conferenza si farà a **CORRIDONIA**
presso la Sala Conferenze della
Biblioteca Comunale di Palazzo Persichetti

SABATO 16 GENNAIO

Il Verdicchio di Jesi e Matelica è oggi riconosciuto da critica e appassionati come uno dei migliori "bianchi" italiani.
Nonostante un passato fatto di pesanti limiti oggi è considerato forse il vino bianco dalla personalità più versatile di tutta la nostra penisola; traduttore fedele quindi dei territori dai quali proviene essendo una vera e propria espressione sub specie idroalcolica del carattere marchigiano fatto di introversione e tenacia. Questo libro è un viaggio alla scoperta dei più grandi vini bianchi del mondo e allo stesso tempo un'indagine su un territorio ricco di segrete bellezze e di meraviglie spettacolari, molte delle quali ancora sconosciute ai più.

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.collestefano.com

SABATO 30 APRILE

Luigi Mannocchi (1855-1936) -studioso e profondo conoscitore della nostra realtà che in quel tempo era prevalentemente contadina- ha voluto con questo studio lasciare una testimonianza di un pezzo di storia di una porzione delle Marche, dell'area del fermano che, pur nelle sue peculiarità, ha tanti elementi in comune con le culture delle altre valli, colline, litorali e montagne della regione; il suo tentativo riuscito è stato quello di salvare dall'oblio tutto un mondo di oggetti, di strumenti di tipo artigianale e preindustriale, di modi di vivere, di processi lavorativi e produttivi che pian piano sono andati scomparendo. La sua è una ricerca etnografica scritta negli anni venti dove per Etnografia intendiamo la disciplina complementare all'Etnologia, con la funzione di raccogliere, analizzare e descrivere il materiale e gli elementi costitutivi e quindi identitari di un determinato luogo".

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.capinera.com

SABATO 4 GIUGNO

Giacomo Quarenghi, grande architetto bergamasco con la sua straordinaria attività in Russia tra i secoli XVIII e XIX ha segnato in modo indelebile il volto di San Pietroburgo. Dopo l'Expò 2015 ha stimolato a tentare un approccio inconsueto alla creatività di questo grande artista per ampliare la conoscenza della sua arte e del contesto culturale nel quale si trovò ad operare. La straordinaria raccolta dei suoi disegni - la più grande al mondo - conservata nella Biblioteca Civica di Bergamo ha ottimamente consentito di addentrarsi in quella piega della vita sociale e delle radici culturali che si rispecchia nel rapporto con il cibo e l'alimentazione nella Russia di epoca neoclassica.

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 11 GIUGNO

"In un villaggio della Mancia, del cui nome non voglio ricordarmi, non molto tempo fa viveva un gentiluomo di quelli con la Lancia nella rastrelliera, scudo antico, ronzino magro e levriero da seguito. In pentola poco più di vacca che di castrato, carne rifredda piccante il più delle sere, frittata col lardo e rigaglie il sabato, lenticchie il venerdì, qualche picciocino in più la domenica, consumavano i tre quarti della sua rendita...." così cominciava il celeberrimo capolavoro di Miguel de Cervantes y Suavedra (1547-1616), Don Chisciotte della Mancha, dove l'autore elenca i cibi che in quell'epoca - fine Cinquecento - poteva consumare un hidalgo manchego. Cervantes faceva affrontare a Don Chisciotte le sue folli avventure con questo spirito: *"Il tempo è breve, l'ansia cresce e la speranza si allontana, e ciò nonostante vivo del desiderio che ho di vivere".*

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.vittorini.it

SABATO 25 GIUGNO

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."

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.cantinasantori.com

SABATO 24 SETTEMBRE

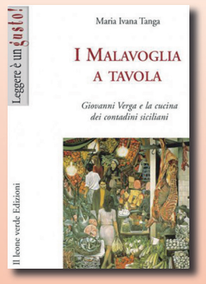
La demologia, la scienza che studia le tradizioni popolari, assume come oggetto di Analisi i fenomeni culturali legati ad un gruppo sociale all'interno delle società complesse occidentali. Le pagine relative alle «Osservazioni sul folclore» pubblicate nel 1950 hanno rivoluzionato lo studio delle tradizioni popolari ed è grazie alle analisi gramsciane che per la prima volta il folclore e le sue manifestazioni (poesia popolare, religiosità, morale e diritto) vengono osservati utilizzando la categoria di "classe sociale". Per Gramsci il folclore è una concezione del mondo e della vita del "popolo", popolo inteso come complesso delle classi "subalterne e strumentali" che si contrappongono alle classi "ufficiali", "egemoniche", "dominanti" di una determinata società. La formulazione gramsciana costituisce una svolta nell'ambito degli studi demologici italiani da tempo ancorati ad una visione riduttiva delle scienze antropologiche, considerate nella prima metà del novecento lo studio delle stravaganze dei gruppi sociali "inferiori".

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.saputi.it

SABATO 8 OTTOBRE

Questo libro, oltre a proporre una serie di ricette abbastanza lontane dalla nostra cucina mediterranea e adatte quindi a suscitare qualche curiosità, vorrebbe spingere i lettori ad accostarsi all'opera di Joyce, un autore considerato spesso difficile e complesso. Dopo aver offerto alcune motivazioni di lettura, esso imposta un percorso attraverso le pagine di Joyce che trattano il tema del cibo, numerose soprattutto nell'Ulisse, che non a caso si propone come un'epica del corpo. L'inserimento frequente di passi del romanzo, uno dei monumenti della letteratura novecentesca, intende far almeno intravedere le qualità di una scrittura certamente insolita e strutturalmente rivoluzionaria, ma affascinante per la sua capacità di creare personaggi "vivi" e gettarli allo sbaraglio nella agitazione e nel caos di una città moderna. Nei protagonisti si può rispecchiare ognuno di noi, nella loro giornata ciascuna delle nostre, in Dublino ogni città del mondo.

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 22 OTTOBRE

Una rilettura dell'opera verghiana attraverso la cucina dei suoi protagonisti; i contadini siciliani. Una cucina semplice quasi archetipa in cui il principale condimento è la fame atavica. Pensiamo a quel pane reso "verde" dalla muffa che consuma il povero Jeli al seguito di un gregge che non è il suo.. Pensiamo alla mitica zuppa di fava, il cui profumo pervade non soltanto le novelle "rusticane" ma anche i due romanzi, I Malavoglia e Mastro Don Gesualdo. Un cibo questo quasi trasversale che accomuna un povero cristo come Alfio Mosca ad un arricchito Don Gesualdo Motta. Per non parlare delle tanto amate acciughe, cibo cult che i Malavoglia sognavano nelle annate di carestia. Fave, cipolle, acciughe, verdure, pane "nero" sembrano i grani di un rosario profano che ripeteva sempre la stessa litania alimentare. Siamo lontani mille miglia dalle prelibatezze barocche delle corti palermitane, dalle opulente e estrose creazioni culinarie dei "monsù" francesi al soldo dei Borboni. Nei menù verghiani infatti non compaiono né i timballi, né i sartù, né le cassate o i cannoli tipici della cucina siciliana "ricca" ma antichissime ricette del territorio, veri e propri "fossili viventi". Coraggiosa sfida a menù da "villaggio globale".

APERITIVO OFFERTO DALLA CANTINA
www.belisario.it