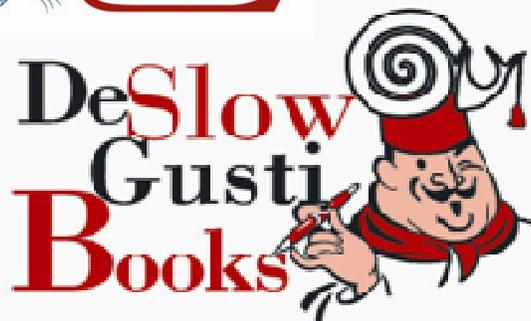




COMUNE DI CORRIDONIA  
ASSESSORATO ALLA CULTURA

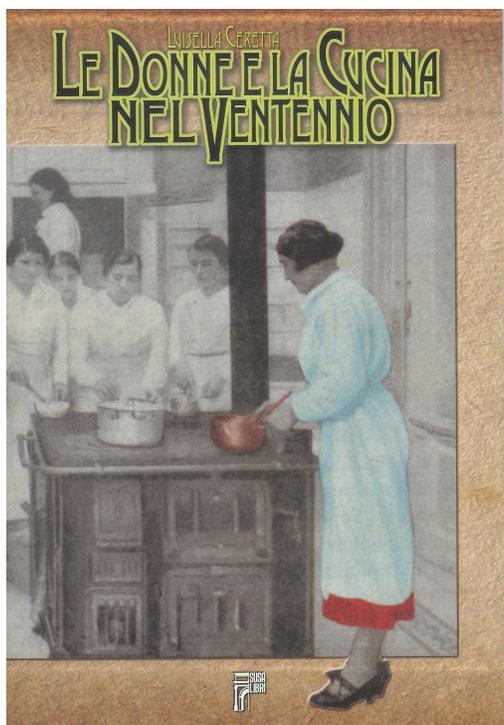


CORRIDONIA\_Palazzo PERSICHETTI  
Piazza del Popolo  
SABATO 13 MARZO 2010 ore 17,30

*Disputandum*

## “LE DONNE E LA CUCINA NEL VENTENNIO”

di Luisella Ceretta, Susalibri Editore,  
PREMIO BANCARELLA CUCINA 2009



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.



SARA' PRESENTE LA STESSA AUTRICE

Con la collaborazione della  
**BOTTEGA del LIBRO** di Macerata

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

*Come non farci  
mangiare dal cibo.*





Slow Food®  
Corridonia



Sabato 13 Marzo 2010 ore 20,30  
"I PIATTI DEL VENTENNIO"

dopo la conferenza  
al Persichetti

## CENA DEGUSTAZIONE

con alcune delle ricette dal libro "Le Donne e la Cucina del Ventennio"  
presso l'Osteria I Beati Paoli

Via Cavour n. 105 Corridonia

### Menù

#### Antipasti:

CROSTINO di FORMAGGIO e ACCIUGHE (pag. 46)\*

CROSTINO di CREMA di GORGONZOLA, (pag. 46)\*

UOVA SODA in BESCAMELLA (pag. 87)\*

SALSICCIA CON LE UOVA (pag. 87)\*

#### Primo:

RISOTTO alla ROMAGNOLA di Giovanni Pascoli (pag. 88)\*

#### Secondo:

PICCIONE RIPIENO all'ECONOMICA (pag. 87)\*

#### Contorno:

CAROTE e PATATE al LARDO (UMIDO senza CARNE) (pag. 116)\*

#### Dolce:

TORTA di GUERRA (pag. 117)\* con CREMA di RISO (pag. 58)\*

Pani di Mais, Pani di Patate, Pani di Farro e Pani di segale.

Vini Cantina *Ciu Ciu* di Offida

*EVOE'* (Offida Passerina Doc)

*LE MERLETTAIE* (Offida Pecorino Doc)

*GOTICO* (Rosso Piceno Superiore Doc)

**Prezzo per la cena € 30,00**

**Prenotazioni entro l' 12 Marzo**

**☎ - (0733\_433235)**

\* dal testo "LE DONNE E LA CUCINA DEL VENTENNIO"  
a cura di Luisella Ceretta Susa Libri Editore.



CUCINA BREVETTATA PER LE MASSAIE  
CHE SCAMBIANO VOLENTIERI « QUATTRO CHIACCHIERE ».  
(Lustige Blätter, Berli