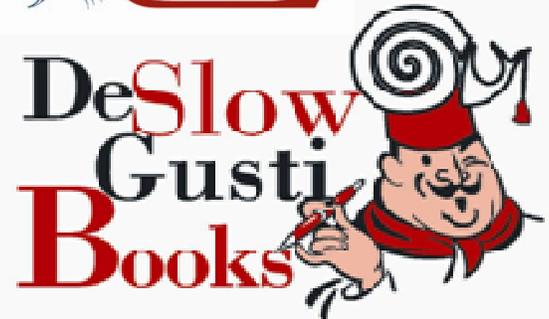




COMUNE DI CORRIDONIA
ASSESSORATO ALLA CULTURA

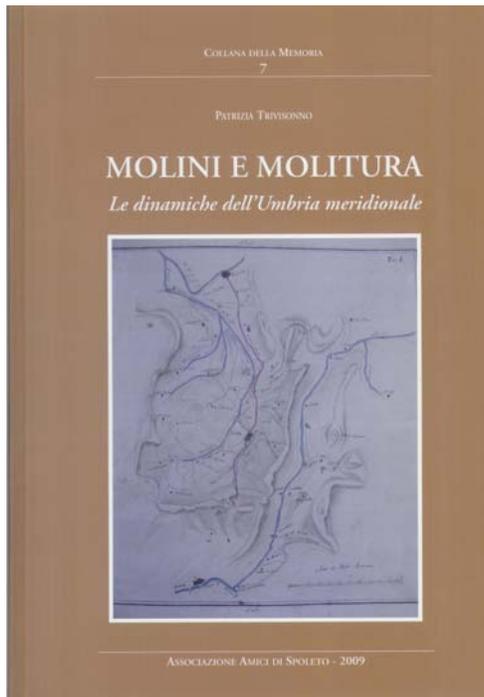


Disputandum

CORRIDONIA_Palazzo PERSICHETTI
Piazza del Popolo
SABATO 9 OTTOBRE 2010 ore 18,00

“MOLINI e MOLITURA”

conferenza a cura di **Patrizia Trevisonno,**
Emanuela Sansoni e Fabio Pierantoni.



Nel corso dei secoli il mulino, o più correttamente molino (in quanto termine che deriva etimologicamente da mola), si configura, allo stesso tempo, come punto di riferimento di sistemi economici locali, come luogo di aggregazione sociale, come strumento per l'esercizio di poteri e privilegi, ma anche e soprattutto come una macchina in grado di assorbire e sviluppare conoscenze tecniche ed applicazioni empiriche. Nel Medioevo e nell'età moderna il mulino è costantemente al centro della cultura materiale di tutte le società europee all'interno di quel contesto di relazioni e contaminazioni di culture diverse in movimento tra l'occidente cristiano e il mondo islamico: i sistemi idraulici d'origine araba ampiamente diffusi nell'alto medioevo in

tutto il bacino Mediterraneo sono presenti, infatti, anche nella dorsale appenninica dell'Italia centrale, quindi umbra e marchigiana (e quindi anche a Montolmo..). La documentazione medievale disponibile annota macchine per macinare cereali, olive e noci ma anche per irrigare i campi ma soprattutto all'interno di tutti i principali processi produttivi artigianali, dalla lavorazione della carta e dei panni con le gualcherie, fino al settore metallurgico.

Con la collaborazione della
BOTTEGA del LIBRO di Macerata

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

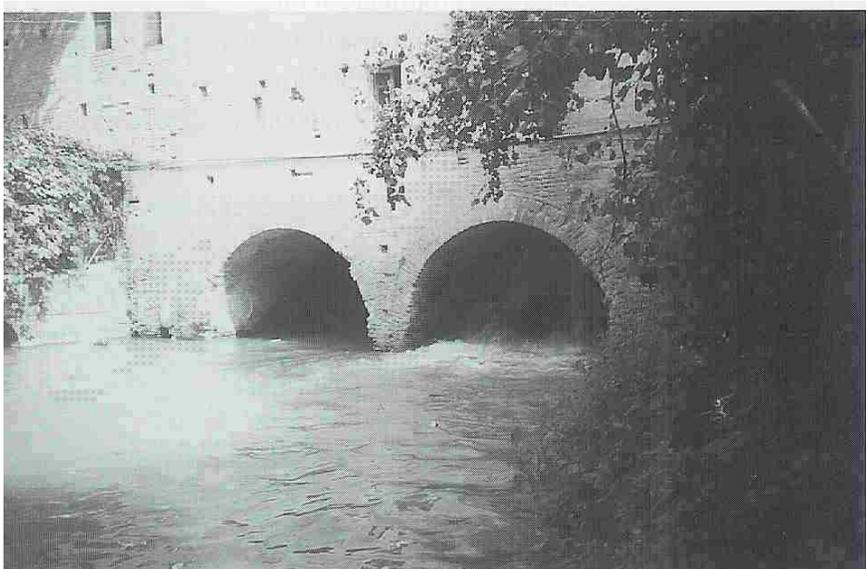
*Come non farci
mangiare dal cibo.*



Slow Food
Corridonia



www.slowfoodcorridonia.it



Slow Food®
Corridonia

www.slowfoodcorridonia.it

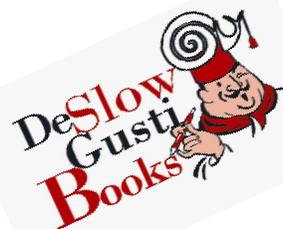
Sabato 9 OTTOBRE 2010 ore 21,00
“MOLINI e MOLITURA a TAVOLA”

CANTINA
Sant'Isidoro
Colbuccaro di Corridonia

Isi
doro
Macerata Italia

CENA DEGUSTAZIONE
dopo la conferenza al Persichetti

presso l'Osteria
“I BEATI PAOLI”
via Grazie,71 – Corridonia (MC)



Menu:

Antipasti:

Ciabuscolo e Norcineria vissana con Prosciutto affettato a mano, Caprini Fontegranne e Bruschette con Olio Piantone di Mogliano e Mignola di Cingoli.

Primi:

Frascarelli al ragù di Lonza e Pomodoro con *ngasciata* di Pecorino stagionato dei Monti Sibillini

Secondi :

Agnello alla brace e Misticanza di Pimpinella.

Dolci:

Zuppa Inglese tradizionale

Pani cotti al forno a legna di Mais, Farro e Farina di Grano.

Vini Cantina S.Isidoro di Colbuccaro:

- Pausala, bianco a base di Passerina
- Montolmo, rosso dei Colli Maceratesi.



Prezzo per la cena € 25,00

Prenotazioni entro il 7 ottobre ☎ (0733_43 32 35)–(333_6730041)