



COMUNE DI CORRIDONIA
ASSESSORATO ALLA CULTURA

CORRIDONIA_Palazzo PERSICHETTI
Piazza del Popolo
DOMENICA 17 GENNAIO 2010 ore 17,30

**“ PORCO CORPO. LA FILOSOFIA DEL MAIALE: STORIA
E CULTURA NELLA GASTRONOMIA IN ITALIA ”**
a cura del Prof. Hermas Ercoli.

Dove termina l'area del maiale, termina la cultura occidentale. Il porco, grande animale totemico, è la metafora della nostra civiltà. Condannato nella morale pubblica ed isolato nei ricettari di cucina, il porco acquisisce punti altrove. Diventa tema di suggestione letteraria! Sul versante letterario la rivincita del maiale sarà piena. Nessun prodotto alimentare, escludendo forse il vino che è una bevanda, ha avuto tante appassionate descrizioni. Una produzione sterminata e continua nel tempo ha tessuto in versi od in prosa l'elogio del porco. Un'involontaria macchina propagandistica che ha avuto un enorme potere promozionale. Ogni autore che si rispetti ne ha parlato con ammirazione. Tutti nella letteratura italiana, anche se con fugaci frammenti, hanno trattato del porco in un modo o nell'altro. Lo stesso risarcimento viene nelle arti, dove troviamo migliaia di immagini del maiale che vanno dalle sculture medioevali alle illustrazioni grafiche del Novecento, dalle miniature gotiche ai soprammobili ottocenteschi. Il maiale costringe la nostra cultura allo straniamento brechtiano della realtà che produce il suo contrario. Oggi il trionfo del porco si scioglie in un tragico paradosso: il suo bene coincide con la sua fine! La bestia, demolita nelle carni, risorge a nuova vita nella fallica salciccia, stendardo emblematico della società occidentale. Chi è il maiale? La metafora del primato della cultura sulla natura!


Slow Food®
Corridonia

BC
BIBLIOTECA COMUNALE
CORRIDONIA

**DeSlow
Gusti
Books** 

Disputandum

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

***Come non farci
mangiare dal
cibo.***



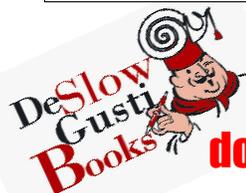


Slow Food®

Corridonia

www.slowfoodcorridonia.it

Domenica 17 GENNAIO 2010 ore 21,00
“PORCO CORPO 5[^] edizione”:
La **FILOSOFIA** del **MAIALE** nella
STORIA e nella **CULTURA**
GASTRONOMICA ITALIANA.



CENA DEGUSTAZIONE
dopo la conferenza al Persichetti
con il Prof. Evio Hermas Ercoli

presso l'Osteria **“I BEATI PAOLI”**

via Cavour,105 – Corridonia (MC)



Menu:

Antipasto: Tagliere di Norcineria di Visso (*Ciabuscolo al finocchietto, Coppiette, Lonza, crostino con mousse alla Mela Rosa dei Monti Sibillini** e *Lardo al modo di Colonnata, Salame bastandone, Salamela di Carne e di Fegato, Coppa di Testa e Salsiccia fatta in Osteria*) con Favette, Fagiolini e Broccoletti in agrodolce.

Primo: - Frascarelli con Lonza e Pomodoro.

- Maltagliati con Cicerchia* e Barbaglia;

Secondo: - Spiedone di Prosciutto, Lonza Pancetta con Salsa Roquefort

- Spiedone di Fegatino al velo, Salsiccia e Cotica, con Salsa Roquefort.

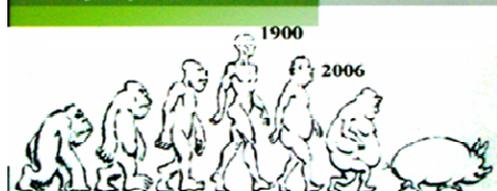
Contorni: Pimpinella in Misticanza.

Dolce: Mousse di Yogurt all'Ananas con Praline al Varnelli.

Vini Cantina Colli di Serrapetrona: *Blink* (vino spumante rosato da uve di Vernaccia nera), *Collequinto* (Doc Serrapetrona da uve di Vernaccia nera), *Robbione* (Doc Serrapetrona da uve di Vernaccia nera), *Sommo* (IGT Marche da uve di Vernaccia nera).



The Evolution of Man
Well-Adapted to Starvation
Poorly Adapted to Overnutrition



Prezzo per la cena € 30,00

Prenotazioni entro il 16 Gennaio

☎-(0733_43 32 35)-(333_6730041)

