

Orgogliosi eredi di una cultura contadina fatta di grandi fatiche ma pure di riti e tradizioni tramandate solo oralmente

proponiamo *I piatti della memoria*

la cucina delle nostre nonne ....

e le storie raccontate accanto al focolare ("*La Polenta dei Marchigiani a tavola*" a cura di Fabio Pierantoni)



Slow Food®  
Corridonia

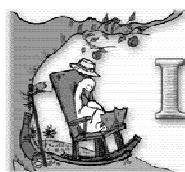


...i sapori di una civiltà legata alla terra ed al succedersi delle stagioni, per ritrovarsi, stare insieme e condividere la tavola, convinti che nessuna comunità ha futuro senza memoria.

*Iginia, Paolo e Letizia Carducci*

*- Osteria dei Fiori - Ristorante - Macerata  
e Condotta Slow Food Corridonia*

*Alla*



**La Fattoria di Paolo**

*Treia*

*Venerdì 20 novembre 2009*      ***"Polenta a tutto spiano"***

*Bruschette all'olio nuovo*

*con ciauscolo, salame di fegato e cacio*

*Focaccia di mais con erbe ripassate*

*Tocchetti di polenta e olive fritte - Teglia di funghi*

*Uova in trippa con maggiorana*

*Polenta sulla spianatora*

*con cavolo strascinato e salsicce,*

*con sugo finto e con stracotto di cinghiale*

*Crescia fogliata con crema al vino cotto*

*Caffè d'orzo all'anice*