

PANORAMI DI MITI GOLOSI RACCONTARE DI GUSTO

Il panorama è una visione d'insieme, che da un punto di vista privilegiato consente di guardare il "tutto". Di Ancona e del nostro territorio vi proponiamo un panorama speciale: dal mare spingeremo lo sguardo verso le campagne fino a risalire le cime dei colli. Un percorso che ci porterà ad approfondire culture rappresentative della nostra identità perché, ogni prodotto ha in sé storia e storie. Dalla letteratura alla cronaca, passando per l'arte e l'agro-gastronomia incontreremo testimonianze, memorie, ricette di tanti percorsi individuali: un autentico scorcio del tutto e d'insieme, un panorama di miti golosi.

"DALLA TERRA ALLA MENSA" MOSTRA BIBLIOGRAFICA

Spazio d'ingresso della Biblioteca Benincasa
Dal 28 Settembre al 31 Ottobre
Lunedì - Venerdì ore 9,00 - 19,00

...ASSAGGI E DEGUSTAZIONI
AL TERMINE DI OGNI INCONTRO

Un progetto di



Promosso da



Presidenza del Consiglio dei Ministri
Dipartimento della Gioventù e del Servizio Civile Nazionale

Partneri tecnici



Dove siamo:

Spazio incontri - Biblioteca Comunale Benincasa
Piazza del Plebiscito, 33 Ancona

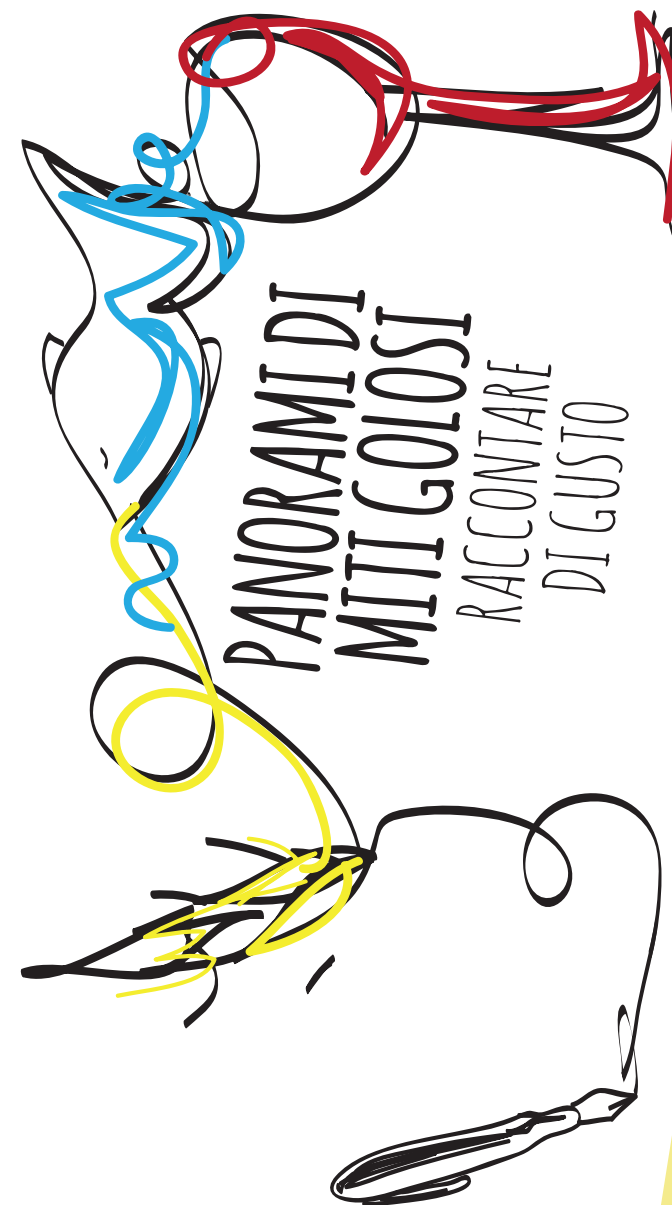
Info e contatti:

info@casacultureancona.it www.casacultureancona.it
benincasa@comune.ancona.it tel. 071/2225020 071/2225049

Il progetto Cosmoteca - Piattaforma di cittadinanza globale co-finanziato dalla Regione Marche, Assessorato alle Politiche Giovanili, e dal Dipartimento della Gioventù e del Servizio Civile Nazionale. Con la collaborazione attiva di: Università Politecnica delle Marche, Dicea, Action Aid, Punto Dock, ISF e di tutti i partner del progetto Cosmoteca: Comune Di Ancona - Biblioteca Comunale Luciano Benincasa, Rees Marche, Cospe Onlus, Associazione Università Per La Pace, Arci Ancona, Circolo Naturalistico Il Pungitopo Onlus, Associazione Ubiqua, Associazione Luoghi In Comune Onlus, Ponte tra Culture Soc. Coop., Associazione Nie Wiem, Mondo Solidale S.C. Onlus, Associazione Musica E Sport, Poliarte

PROGETTAZIONE GRAFICA: claudia giuliodori - clodea89@gmail.com

BIBLIOTECA COMUNALE
L. BENINCASA
ANCONA
4-11 - 18 OTTOBRE 2013
ORE 18.00



IL MARE "IL SALE ED IL PESCATO"

ORE 18.00

La Storia

Ancona e il mare. Da un lato la sua evocazione simbolica, dall'altro la concretezza della sua ricca fonte di provviste. Il sale, risorsa alimentare che conserva e mantiene tutte le altre, la sua importanza essenziale rivelata da termini come salario. Il pescato come identità della città di Ancona e del suo istinto di sopravvivenza. La forza di alcune ricette marinare nel racconto cittadino.

A cura di Emanuela Impiccini, Tommaso Lucchetti e Giovanna Pirani

Lecture a cura di Giuseppe Bartolucci

Le storie

L'eco del mare anconetano nelle ricette.

Danilo Tornifoglio, ristoratore e giornalista

Racconti di pescatori, un patrimonio culturale recuperato.

Elio Brutti, Responsabile Regione A.G.C.I. - Pesca

Il mosciolo selvatico di Portonovo.

Franco Frezzotti, fiduciario Slow Food di Ancona

Sfumature di sale come preziose risorse e per una dimensione particolare in cucina.

Mariano Faraoni, chef "Il Mandracchio" di Ancona



I CAMPI "IL GRANO E L'OLIO"

ORE 18.00

La Storia

Dagli antichi, la sapienza del coltivare come identificazione di civiltà, i miti di Demetra ed Atena protettrici di grano e olio. La cerealicoltura l'olivicoltura in Ancona e nelle Marche. Tradizioni rituali della mietitura e trebbiatura, la festa del ringraziamento del Covo di Candia. Il balsamo dell'olio e la conserva delle olive. Il pane, nutrimento per eccellenza, nelle sue ricette e variabili culturali e sociali.

I forni come luogo di confronto e scambio.

A cura di Emanuela Impiccini, Tommaso Lucchetti e Giovanna Pirani

Lecture a cura di Giuseppe Bartolucci

Le storie

L'olio di "Marchia" ieri ed oggi.

Ettore Franca, agronomo e giornalista, presidente "Olea"

Il pane delle "Terre del Conero".

Rodolfo Tagliarini, presidente cooperativa Terre del Conero

Una rete di aziende nel nome dell'olio.

Antonio Roversi, Azienda del Carmine

Un'esperienza di valorizzazione culturale degli uliveti.

Giorgio Tonti, Azienda agricola Giorgio Tonti



I COLLI "IL VINO ED IL MIELE"

ORE 18.00

La Storia

Vino e miele, doni di Bacco ed emblemi dei piaceri dell'inebriante e del dolce, espressioni di celebrazione e creatività. I significati simbolici dal paganesimo al cristianesimo. L'importanza nella letteratura, a partire dai poemi omerici e nei testi sacri.

Riti e miti di vendemmia. L'apicoltura da Virgilio agli autori marchigiani dell'Ottocento. Le produzioni derivate e la loro tradizione marchigiana: aceto, mosto, dolci caratteristici.

A cura di Emanuela Impiccini, Tommaso Lucchetti e Giovanna Pirani

Lecture a cura di Associazione Legglo

Le storie

I vini marchigiani e le osterie di queste terre.

Ugo Bellesi, storico dell'Accademia Italiana della Cucina

Il vino, filo rosso (o bianco) dei racconti di un pasto.

Piergiorgio Angelini, storico - enogastronomo e curatore guide AIS Marche

L'orgoglio del miele marchigiano.

Giorgio Poeta, Azienda agricola Giorgio Poeta

Una via per la valorizzazione culturale del vino.

Sara Bracci, ambasciatrice territoriale dell'enogastronomia

Una visciola da Oscar.

Elisa Cardinale, Azienda agricola Le Cantine del Cardinale

