FESTA DEL NINO
Ed. 2026
16-17-18 GENNAIO 2026



PRESENTAZIONE

Spesso siamo noi i porci. Non perché mangiamo male, ma perché abbiamo delle perle nel piatto e non ce ne accorgiamo, troppo impegnati con il nostro coperto contemporaneo: il telefono.

Ispirandoci a Vonnegut e al suo *God Bless You, Mr. Rosewater*, parliamo della distanza tra valore ed esperienza. Oggi il pasto non inizia più con la forchetta, ma con la fotocamera: prima si inquadra, si cerca l'angolazione giusta, si aggiusta la luce, si pensa alla story perfetta. Poi – forse, se avanza attenzione – si assaggia. Mangiamo con gli occhi, ma ci fermiamo allo schermo. Consumiamo l'immagine del cibo, non la sua sostanza. E intanto il piatto si raffredda.

Abbiamo a disposizione prodotti straordinari, storie, saperi, territori unici, eppure li trattiamo come semplice sfondo per contenuti. Conosciamo a memoria gli stellati d'Italia – una sorta di Bibbia gastronomica con i suoi santi in ordine di stelle – ma a casa nostra perdiamo l'orientamento, dove le ricette nascono da secoli di aggiustamenti, errori, mani esperte e imprecazioni dialettali.

La Festa del Nino riscrive la tradizione con **L'Arte del Norcino**, **La Coppa delle Coppe** e **Famolo Strano**. Quest'anno nasce **P&P – Perle e Porci**: ogni anno una regione italiana contaminerà la nostra **Co' Voj Valley**. Una sorta di Erasmus del gusto, dove i tagli della mezzena valgono quanto i crediti formativi. Per il 2026 abbiamo scelto il **Molise**. Sì, proprio lui. Quello che "non esiste".

Il telefono rimane il nostro animale totemico: è la forchetta 2.0, quella con cui infilziamo il mondo prima ancora di assaggiarlo. Non vogliamo demonizzarlo – lo useremo anche noi, eccome – ma vorremmo spostarne l'uso di qualche minuto più in là. Prima si annusa, si ascolta chi ha prodotto, si guarda in faccia chi mangia con noi, si assaggia. Poi si fotografa. Prima la sostanza, poi l'apparenza. Prima il sapore, poi i like. Prima la perla, poi il porco.

"Perle ai Porci" è un invito a recuperare la sostanza: non solo cosa c'è nel piatto, ma chi lo ha fatto, chi lo condivide, le storie che porta. Ci saranno serate in cui sapremo ascoltare e assaporare, altre in cui controlleremo i like prima ancora del conto. L'importante è imparare a ridere di noi stessi e ricordarci che, anche nell'era dello scroll infinito, la vera rivoluzione resta sedersi, guardarsi, mangiare. Con la forchetta. Quella vera.

E qui torna la domanda di Rosewater: **"Come possiamo aiutarvi?"** Nel romanzo era lo slogan di un miliardario che voleva salvare il mondo. Noi la facciamo scendere dal piedistallo e la portiamo a tavola: non più manifesto filantropico, ma semplice domanda rivolta al vicino che parla poco, a chi serve, a chi ha cucinato. Spostando l'attenzione dal piatto alle persone sedute intorno.

Gli ignoranti di spessore

CONFERENZA STAMPA / ANTEPRIMA
Giovedì 15 gennaio 2026 – ore 18.00
Fano (PU) – Passaggi Libreria e Caffè

Presentazione del programma dell'edizione 2026 e incontro con il Prof. **Tommaso Lucchetti** per il volume **Immagini del cibo** (Opere e iconografie della cucina e della mensa nelle arti visive, Il Lavoro Editoriale).

A conclusione, piccola degustazione di dolci: "Forma e sostanza".



LA GENESI DE "LA FESTA DEL NINO" - Cronaca di un tradimento necessario

Durante un viaggio culturale della Provincia di Pesaro e Urbino, il Professor Picchiarelli dispensò una lezione che non poteva non lasciare il segno. E così è stato.

"Tradizione viene da tradere," scandì, "consegnare, tramandare. Ma – eccola qui la beffa – la stessa radice genera tradire. Tradire la tradizione per mantenerla viva è il vero atto di fedeltà."

Subito dopo arrivò la parola "sagra": festa e rito della comunità sul sagrato, lo spazio sacro davanti alla chiesa dove la gente si ritrovava dopo le celebrazioni, e dove il divino baciava il quotidiano senza chiedere permesso.

Quella sera a cena, dopo l'escursione, nacque spontaneamente un gruppo che si sarebbe autodefinito dopo qualche tempo "***Ignoranti di Spessore***". Mai costituito in associazione – impossibile, date l'incostanza e le geometrie variabili della sua composizione – ma solidissimo nell'intento: sperimentare la realizzazione contemporanea dell'utilizzo pratico delle parole tradizione e sagra di cui parlava il Professore.

Nel territorio del fiume Cesano, ribattezzato per l'occasione Co' Voj Valley – la valle popolata di personaggi buffi e diffidenti non nella sostanza ma nella forma, che ti accolgono spesso con quel "co' voj?" che è insieme domanda e filosofia di vita – a Sant'Andrea di Suasa, quella sperimentazione ha trovato casa.

Borgo storico di rarefatta bellezza custodito sotto lo stemma dei Della Rovere, un paese ricco di tradizione quanto appartato dal mondo, sospeso in quella dimensione dove il tempo scorre diversamente e ogni pietra racconta storie da secoli.

La comunità di Sant'Andrea dichiarò il suo entusiasmo all'idea ed era ormai pronta a tutto. Fino ad accogliere anni dopo, nel giardino pubblico, il monumento al Nino come fosse uno degli eroi della salvezza di quelle genti – che in fondo lo era stato. Dopo quello, cosa poteva più sorprenderla? Le immagini e gli slogan che tutti gli anni venivano realizzati con imbarazzante provocazione?

Ignoranti di spessore, tutti ma consapevoli che ogni vera tradizione è stata, un giorno, un'audace innovazione.

Ivo Picchiarelli, docente di Storia e Filosofia ed esperto di cultura e tradizioni popolari. La sua ricerca e attività divulgativa indagano il valore culturale del cibo come patrimonio, linguaggio sociale e strumento di identità dei territori. È fondatore e ideatore de' La Festa del Nino, di cui ha costruito l'ispirazione di fondo e il taglio culturale: una festa "godereccia" ma anche di pensiero, capace di unire convivialità, saperi e narrazioni. Ha curato e diretto (anche come ricercatore) progetti e iniziative sul tema, ed è co-curatore del volume Alimentazione e cultura (FrancoAngeli)

Tommaso Lucchetti è docente a contratto all'Università di Parma (Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche), con insegnamenti dedicati alla storia e cultura dell'alimentazione e all'iconografia/immagine del cibo e della mensa. Studioso della cultura gastronomica e dell'arte conviviale, lavora da anni sui rapporti tra cibo, rappresentazione e memoria collettiva. È curatore scientifico de' La Festa del Nino, per la quale segue l'impostazione culturale della rassegna e l'approfondimento dei temi legati a tradizioni, gusto e immaginario. Tra le pubblicazioni recenti: Immagini del cibo.

TOMBOLA DEL NINO
Venerdì 16 gennaio 2026 – ore 21:00
Sant'Andrea di Suasa (Mondavio – PU) - PalaNino

Serata dedicata al gioco della Tombola (**ricchi premi enogastronomici**) allietata da dolci, castagne, vin brulè e musica a cura di Barba DJ.

Durante la serata set "Still life photography" e selfie



REGOLAMENTO DELLA TOMBOLA

Data di vendita delle cartelle della Tombola: 16 gennaio 2026 - Dalle ore 21:00 alle ore 23:30

Numero di giri di Tombola previsti: 3 (tre)

Numero cartelle previste per ogni giro di Tombola: massimo 200 (duecento) cartelle numerate progressivamente (da 1 a 200) di diverso colore (bianco, arancio, rosa) per ogni giro

Prezzo delle cartelle: € 5,00 (euro cinque) cadauna

Premi messi in palio per ogni giro di Tombola in prodotti enogastronomici: Ambo del valore di € 5,00 / Terno del valore di € 15,00 / Quaterna del valore di € 40,00 / Cinquina del valore di € 90,00 / Tombola del valore di € 200,00

Verrà premiato un solo Ambo, Terno, Quaterna, Cinquina e Tombola ad ogni giro, in caso di contemporaneità vincerà chi avrà la cartella con il numero progressivo più alto.

ALLA RICERCA DEL BANKSY DELLA CO' VOI VALLEY
Sabato 17 gennaio 2026 – ore 09:30

Passeggiata per le colline marchigiane con il Prof. Nino Finauri.

Arte della strada, arte in strada. Riflessioni sulla creazione artistica fuori da musei, chiese e collezioni private, svincolata da committenze, di libera fruizione per tutti. Una passeggiata attraverso le alte colline alla ricerca dei segni della creatività umana e della bellezza naturale, per libere considerazioni sul fare arte, con pochi accademismi e le scarpe sporche.

Informazioni organizzative:
- *Ritrovo: Fenigli di Pergola (PU) ore 09:30*
- ***Prenotazione obbligatoria**: WhatsApp 366.1685626*
- ***Posti limitati***
- *Colazione biologica disponibile (Azienda Agricola Biologica Mirko Vannucci)*
- *Scarpe comode (strade bianche con possibilità di tratti fangosi)*



PERLE & PORCI - IDEOLOGIE E BUONE PRATICHE
Sabato 17 gennaio 2026 – ore 18:00
Sant'Andrea di Suasa (Mondavio – PU)

Regione ospite - Molise
Special guest Ugo Di Memmo - macellaio cantastorie

Per la prima edizione di "Perle e Porci" abbiamo scelto proprio lui: il Molise. Quello che a volte non si vede, e che proprio per questo custodisce tradizioni che altrove sono scomparse.
Come quella del macellaio cantastorie: Ugo Di Memmo porta a Sant'Andrea di Suasa l'antica arte norcina molisana, quella dove ogni taglio è accompagnato da stornelli, proverbi, racconti tramandati di generazione in generazione. Perché nel Molise profondo – quello di Casacalenda, dove Annibale si accampò e dove ancora si suona il bufù – il norcino è anche custode di memoria.
Durante la dimostrazione guidata, norcineria marchigiana e molisana si confronteranno su tagli, stagionature, speziature: differenze geografiche che raccontano montagne diverse, climi diversi, mani diverse. Niente gare o classifiche, solo dialogo tra saperi e sapori che raramente escono dai propri confini.

LA CENA DI SANT'ANTONIO
Sabato 17 gennaio 2026 – ore 20:30
Sant'Andrea di Suasa (Mondavio – PU)

A cena nelle tensostrutture riscaldate si compone la collana della tradizione: polenta e fagioli con le cotiche aprono il filo, poi la padellaccia e i fegatelli, lo stinco di maiale con patate arrosto, braciole e costarelle, bistecche e salsicce. Verza e patate chiudono il cerchio.
Intorno al fuoco, le perle si fanno strada: braciere rovente di salsicce e goletta da consumare in piedi, dolci fritti (castagnoli e frittelle) che scottano le dita, vin brulè che passa di mano in mano nelle piazze e vie del centro storico.
Questa collana non si indossa. Si mangia, insieme.

Dopo cena festa e balli per le vie del paese con la musica popolare de Li Matti de Montecò.

Musica in piazza a cura di DJ Volumetricavision.

Domenica 18 gennaio 2026
Sant'Andrea di Suasa (Mondavio – PU)

TREKKING DEL NINO
Domenica 18 gennaio 2026 - ore 08:00

Una salutare passeggiata tra le colline marchigiane per far crescere l'appetito.
In collaborazione con il C.A.I. - Club Alpino Italiano - Sezione Montefeltro - Gruppo Fossombrone.

COLAZIONE DI SANT'ANTONIO E DISTRIBUZIONE PANE BENEDETTO
Ore 09:00

MOSTRA MERCATO DI PRODOTTI TIPICI
Ore 09:30

Vendita dei "prodotti consigliati dal Nino" (e anche di quelli sconsigliati dall'OMS).

LA COPPA DELLE COPPE
Domenica 18 gennaio 2026 - ore 10:00
Fatte Rosa (PU) - Cantina Terracruda

CONCORSO LA MIGLIOR COPPA - di testa - DELLE MARCHE (XVi Edizione)
Una giuria di delegati dell'AIS (Associazione Italia Sommeliers) e dell'ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Salumi) assegnerà il premio alla "Miglior coppa di testa" e al "Miglior vino in abbinamento alla coppa di testa" della regione Marche.
Saranno disponibili due posti per auditori/assaggiatori non professionisti.

Prenotazione obbligatoria *(WhatsApp 366.1685626)*

MESSA DI SANT'ANTONIO ABATE
Ore 10:00

S. Messa per la celebrazione della festività di Sant'Antonio Abate (protettore degli animali) con processione per le vie del paese con la statua del Santo e a conclusione benedizione degli animali.

IL NINO È SERVITO
Ore 12:30

Dall'ora di pranzo fino a cena: polenta e fagioli con le cotiche, padellaccia e fegatelli, braciole e costarelle, bistecche e salsicce, verza e patate.
Degustazione con cibi da strada da consumare intorno al fuoco: braciere rovente di salsicce e goletta, dolci fritti (castagnoli e frittelle), vin brulè nelle piazze e vie del centro storico.

DEGUSTAZIONE DI CINTA SENESE
Ore 14:30

Panino con carne di cinta senese cotta lentamente sul girarrosto a legna da Carlo e Gigia della fattoria agricola Cal Bianchino di Urbino (PU).

SPAZIO BAMB-NINI
Ore 15:00

Animazione ed attività ludiche per tutti i bambini sul tema del cibo in compagnia di TooNino.
Esposizione dei lavori realizzati dai bambini.

Festa e balli per le vie del paese con la musica popolare de Li Matti de Montecò.

TORNEO DI MORRA A COPPIE PER LE PIAZZE E VIE DEL PAESE
Ore 15:30

Torneo di Morra in collaborazione A.S.D. Associazione Marchigiana "Amici della Morra" (associata FIGeST - Federazione Italiana Giochi e Sport Tradizionali).
Info e iscrizioni: 328.4639481.

CONCERTO IN PIAZZA DEL GRUPPO CIRCUITO FOLK
ORE 16:00



Circuito Folk è un gruppo musicale marchigiano che nasce con l'obiettivo di valorizzare le tradizioni popolari attraverso un linguaggio sonoro moderno e coinvolgente. Il loro repertorio spazia dalle musiche e danze tipiche delle Marche a contaminazioni folk provenienti da altre regioni italiane e dall'Europa, creando un mix originale tra strumenti tradizionali e arrangiamenti contemporanei.

IL NINO È SERVITO
Ore 18:30

EVENTI IO NINO

Domenica 18 gennaio 2026
Sant'Andrea di Suasa (Mondavio – PU)

NINO & VINO
Ore 15:30
Degustazione di salumi e vini della Cantina Laila Libenzi di Mondavio (PU)

LA PISTA
Ore 16:30
Dimostrazione guidata e commentata dell'arte del norcino

MAIA & CERERE
Ore 18:00
Degustazione di salumi e birre artigianali del Birrificio Resina di Potenza Picena (MC)

Prenotazione obbligatoria *(WhatsApp 366.1685626)*

ADESSO CI PENSO
Ore 15:00

Inaugurazione dell'esposizione di Giorgio Donini.
La mostra più piccola e più breve mai fatta dall'artista (chiude dopo 240 minuti dalla sua apertura).

A seguire
PERLE DI SAGGEZZA
Verticale di "perle di salciccia", degustazione filosofeggiante con il Prof. Ivo Picchiarelli (ideologo de La Festa del Nino).
Astenersi perditempo e fregnoni.

Prenotazione obbligatoria *(WhatsApp 366.1685626)*

DIBATTITO
Ore 16:00

Chiacchiere poco più che da bar / prima edizione
"**In che cosa possiamo esservi utili?**" (da "Perle ai Porci", K. Vonnegut)

Nel romanzo di Vonnegut era lo slogan di un miliardario filantropo che voleva salvare il mondo. Noi proviamo a parlare di generosità vera o presunta, partendo dalle dinamiche del cibo e della tavola, dove le buone intenzioni si misurano dall'attenzione e dalla cura verso chi siede accanto. Una conversazione pubblica sulla vicinanza vera o apparente: quando l'aiuto è perla e quando è porcata? Quando le buone pratiche diventano buone chiacchiere? Come si passa dal "se hai bisogno sono qui" al "faccio io!"?

Perle di:
Francesca Spigarelli - Professoressa di economia applicata
Simone Bucchi - Presidente Fondazione Wanda di Ferdinando
Giuseppe Spernanzoni - Operatore terzo settore
Pubblico presente
Tengono il filo (del discorso): Ivan Antognozzi / Giulia Piermaria

FAMOLO STRANO (EDIZIONE 2026)
Ore 17:30

Sfera & Pasta, degustazione sinestetica di perle commestibili e food porn music.
La partecipazione è consigliata ad un pubblico alimentarmente evoluto e disinibito.
Dresscode: *perle* (vere, finte, ironiche: purché si vedano).

Prenotazione obbligatoria *(WhatsApp 366.1685626)*

PATROCINI

CONSIGLIO REGIONALE
Assemblea legislativa delle Marche

COMUNE DI MONDAVIO

MAIN SPONSOR

Banco Marchigiano
CREDITO COOPERATIVO

CNC SRL
MONDAVIO (PU)
MANUFATTI IN VETRORESINA
INFUSIONE E SOTTOVUOTO

TECHNICAL PARTNER

Arribatour
AUTOMOTIVE

BOXMARCHE
idee&packaging dal 1969

ALCMENA
MULTIMEDIA SHOW
ITALIAN QUALITY

ALTRI SPONSOR

Adriani Angelo

Pizza Mania

Service Air Conditioning
CLIMACOOL
WhatsApp 331.992.9042 - 0721.97.70.49

FERROFERRAMENTA
INGROSSO FERRO e ACCESSORI PER SERRAMENTISTI e FABBRI
SENIGALLIA (AN)

L' ARTISTA
DEL PENNELLO DI GIANLUCA TINTI
371 359 8881

ECOSERVIZI

Sissy
Calzature da Moresco

CENTRO DI ESTETICA
Lucia
0721/97490

MARK ON SKIN TATTOO

Pet Tonic
TOELETTATURA ANIMALI
Tel. 351-3738091 - San Lorenzo in Campo

La Dolce Vita
ladolcevitapasticceria.net

LA FESTA DEL NINO
incontri con la tradizione
2026
XXIII EDIZIONE

ORGANIZZAZIONE:
Associazione Pro Suasa
S. Andrea di Suasa (Mondavio - PU)

SEGRETERIA E INFO
Tel. 366.1685626 (anche WhatsApp)
associazione.prosuasa@gmail.com

www.festadelnino.org - www.ionino.it