

L'ARCHEOLOGIA NEL PIATTO

Si impara prima a mangiare e poi a parlare. Si può stare per lunghi periodi senza parlare, fare, vedere, leggere e scrivere ma non altrettanto senza mangiare e bere. Altresi, mangiando e bevendo non si ci nutre semplicemente ma pur non volendo “si impara”, assimilando quel tanto o tantissimo di cultura compresa negli alimenti che non sono mai soltanto un neutro e indifferente rifornimento di energia. L'universo del cibo non va ricondotto, pertanto, ad una generica quanto impropria “cultura materiale” da contrapporre ad una virtuale “cultura spirituale”, ma più semplicemente al verbo colere, curare, da cui si dipartono in unità coerente di significato le parole coltura, cultura e culto.

Infatti, come la lingua, la letteratura e l'arte, così anche l'alimentazione è specchio fedele della storia e della ricchezza del nostro Paese e parte integrante del suo straordinario patrimonio di beni culturali. Molti alimenti sono testimoni evidenti di riti antichi. Alcuni esempi: l'olio, il pane e il vino, ovvero il nome, il corpo e il sangue di Cristo hanno il loro fondamento e riscontro nel paesaggio agrario, dominato da viti, messi e ulivi, dell'Impero Romano e prima ancora in quello di Ulisse. Il nostro paesaggio anche oggi è segnato da queste tre essenze, già sacre a Bacco, Cerere e Minerva e dalle querce care a Giove e al “Nino”. La stessa “adorazione” di Dio o degli dei deriva dall'ador, l'altro nome del farro, il cereale antichissimo, con la cui farina mista a sale era confezionata la salsa mola usata per cospargere le vittime sacrificali e perciò dette “immolate”.

Parimenti, i nostri “crescione”, “crescia” e “crescenza” hanno la stessa radice di “crescere” e della dea Cerere. Anche il “pane quotidiano”, quello del Pater noster, è per eccellenza cibo del mondo civile perché frutto sofisticato del lavoro dei campi e, quindi, è cultura e non natura. Il “nostro”, però, è quello con quella forma lì consolidata in secoli d'uso in quell'angolo, magari piccolissimo, del nostro Paese dove siamo nati e cresciuti ed abbiamo

imparato a parlare e a mangiare. Forma, composizione, presenza o assenza di sale, olio, strutto o latte al suo interno non sono frutto di gusti recenti ma, come le forme e le misure dei mattoni con cui per secoli sono state costruite le nostre case, sono stigmati identitarie che molto spesso hanno le loro radici nell'Italia preromana e romana. I dolci, i pani della festa, si sono conservati spesso intatti per millenni attraverso la ritualità calendariale del loro consumo. Si che per misurare lo spessore storico e la qualità della civiltà di un paese non c'è migliore o più preciso termometro della ricchezza e varietà della propria alimentazione, autentica “cultura che nutre”.

Oggi troppo spesso “l'effetto rumore” dell'offerta globalizzata e nuove normative alimentari devastano il fragile equilibrio di un'identità raffinata in secoli di vita civile. Come le scialbature cancellano la storia dai vecchi muri delle case, così in quell'immenso museo a cielo aperto che è il territorio sempre meno sono i segni della memoria, mentre la sua gente è sempre più povera di identità.

Pertanto lo Nino 2009, con il progetto “Archeologia nel piatto”, non intende ricostruire “come mangiavano i Marchigiani all'epoca di Cesare” ma al contrario cercare di Dio o degli dei deriva dall'ador, l'altro nome del farro, il cereale antichissimo, con la cui farina mista a sale era confezionata la salsa mola usata per cospargere le vittime sacrificali e perciò dette “immolate”.

Ivo Picchiarelli
Fondatore ed ideologo de “La Festa del Nino”

LA FESTA DE NINO 2009 COME ARRIVARE A SANT'ANDREA DI SUASA



IO NINO - TERRITORIO DI CULTURA

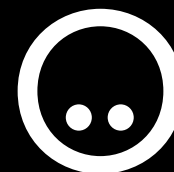
Io Nino è un'idea di marchio d'area culturale, un progetto nato con l'intento di conoscere, preservare e promuovere alcuni aspetti distintivi di un'area geografica non delimitata da confini politici ma da abitudini, tradizioni e prodotti. Io Nino sollecita la ricerca e il rapporto con la propria storia ed il proprio territorio; Io Nino è soprattutto stimolo per un nuovo dialogo tra ciò che rappresenta la tradizione nella vita di tutti i giorni e la necessità di innovarsi nei linguaggi, negli oggetti e nella stessa identità.

Io Nino si evolve scovando luoghi e persone, producendo momenti di documentazione storica e nuova produzione culturale.

Informazioni e prenotazioni
Duemilamusei - Tel/Fax +39 0721 830699 - 333 3425272 - info@festadelnino.org

Organizzazione
Associazione Pro Suasa - S.Andrea di Suasa

WWW.IONINO.IT



IO NINO



MAIALE DI TROIA

LA FESTA DEL NINO

16-17-18 GENNAIO 2009 - SANT'ANDREA DI SUASA (PU)



IO NINO

CON IL PATROCINIO DI



REGIONE MARCHE



PROVINCIA DI PESARO E URBINO



PROVINCIA DI ANCONA



COMUNE DI MONDAVIO

CON L'ORGANIZZAZIONE DI

ASSOCIAZIONE PRO-SUASA

Duemilamusei

CON LA COLLABORAZIONE DI



Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa



BELLAGAMBA CARLO & C.
Assistenza - Vendita - Noleggio
Impianti audio - Video - Luce
Sant'Andrea di Suasa - MONDAVIO (PU)



Ditta G. R. s.r.l.
di Giambattistini Enzo & C.



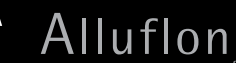
tecnostampa s.r.l.
azienda grafica

CON IL SUPPORTO DI



MACELLERIA BF
di Frati Patrizio
San Michele al F. (PU)

C. M. S. s.n.c.
di CARBONARI & SABBATINI



BAMBU' SUASA
Fantasie d'oriente - Mobili in bambù
Via Serre, 13/A - Tel/Fax 0721.97586

Castel Suasa
Indicazione Geografica Tipica Marche
1999 rosso

METALGRAF Sas
di Droghini Claudia & C.
MONDAVIO (PU)



Ditta ADRIANI ANGELO
Lavorazione in Ferro in Genere

SPALLACCI PIANTE
Produzione Frutti, Viti, Libri e Ornamentali
Progettazione e Realizzazione Giardini

VENERDÌ 16 GENNAIO

S. MARCELLO P.

ORE 20.00 - PALANINO

CENA DEI PRONIPOTI DI TROIA
PROPOSTA DAL RISTORANTE HOTEL GIARDINO DI SAN LORENZO IN CAMPO

MENÙ

Proposto, rielaborato e commentato dallo chef Massimo Biagiali

- Cotechino con zabaione di sapa su purea di patate
- Zuppa di cicerchia con ceci
- Pappardelle di farro al sugo di nino e risina
- Spalla di maiale tenera in crosta con verze strascinate
- Zuppa inglese delle feste
- Squaglio di cioccolato con biscottini

Durante e a seguire intrattenimento musicale **“ERA UN OMAGGIO”**

Un viaggio musicale-letterario attraverso il mediterraneo e il vecchio continente, proponendo autori e melodie capaci di ritrarlo nello stile, nelle lingue e dialetti, nelle atmosfere. Una rivisitazione nata dal desiderio di percorrere quel filo che unisce popoli e culture.

Elisa Ridolfi - voce

Riccardo Bertozzini - chitarra classica

Matteo Pantaleoni - percussioni

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **30,00 euro** (bevande incluse)

PERCHÉ PORCA MAIALA TROIA?

La porca era la vittima per eccellenza dedicata alla dea Cerere altrimenti detta Maja o, in Grecia, Demetra ovvero la Dea Madre. Era, altresì, dedicata e offerta a Tellus, la Terra, affinché proteggesse e nutrisse le sementi. Così a Cerere-Maia nel mese a lei dedicato, Maggio (il mese del diventar Maggiore) veniva offerta la porca praecidanea (ovvero di prima del taglio delle messi) detta maiala, perché dedicata alla dea Maia. Inoltre, il modo per eccellenza dell’offerta in maggio della porca alla dea alla quale era dedicata era quella di cuocerla, appunto, “in porchetta” (non a caso, infatti, la porchetta è femminile essendo la porca, e non il porco, l’offerta alla dea) ovvero more troiano. Infatti, cotta tutta intera, così come il cavallo di Troia era riempito di Greci, similmente la porca maiala, cotta in porchetta, era piena di fegatelli ai quali i Romani aggiungevano anche tordi, uova sode ecc. Così la porca maiala acquistava un altro attributo, quello di troiana che a sua volta si è sostantivato in troia. Pertanto la porca maiala troia è la sintesi dei sinonimi della scrofa dedicata alla dea della crescita che è nutrice e della quale con la sua fertilità la scrofa era immagine simbolica oltre che vittima.

SABATO 17 GENNAIO

S. ANTONIO ABATE

ORE 17.00 - PALANINO

“MAIALE DI TROIA. PERCHÉ?”

Intervento di Ivo Picchiarelli, ideologo de La Festa del Nino, sul perché del “Maiale di Troia”.

A SEGUIRE MANI IN PISTA

Le giunte provinciali di Pesaro e Urbino e di Ancona si confronteranno, con l’aiuto di esperti norcini, in una dimostrazione pratica sulla lavorazione del maiale, mostrando così la propria dimestichezza con le tradizioni. I politici si troveranno con “le mani in pista” e, tra il ludico e il goliardico, saranno accompagnati ed intervistati da un moderatore, che li condurrà a ritroso nel tempo tra gli usi e costumi delle proprie famiglie e delle proprie terre.

Modera

Gianpietro Volpi - Sindaco del Comune di Frontone

Giudici imparziali

i Mazzarini di Sant’Andrea di Suasa

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **30,00 euro** (bevande incluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **30,00 euro** (bevande incluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **30,00 euro** (bevande incluse)

SANT’ANTONIO ABATE

Tante leggende, che nell’ingenua tenerezza ricordano le fiabe popolari, raccontano della nascita di una fedele e salda amicizia tra Sant’Antonio ed il maiale. Ma nel tempo questa speciale protezione è stata estesa a tutto il bestiame familiare alle case coloniche. Durante la festività del 17 gennaio sfilavano pertanto per la benedizione non solo i porcelli, ma anche i bovini, con le corna infiorate ed i campanacci da parata, ed il pollame ornato da nastri multicolori e sorretto in braccio dalle ragazze. Intanto nelle stalle si era provveduto a spolverare e omaggiare il santino o la stampa raffigurante l’antico monaco, ricordato nei molti proverbi marchigiani anche perché con la sua data avrebbe recato il freddo vero e la coltre bianca sul paesaggio: “Sant’Antonio dalla barba bianca della neve ne porta tanta”. Iniziavano mesi di gelo e malanni, ma sbocconcellare i panini benedetti del santo avrebbe di certo aiutato a reggere sani fino alla primavera.

ORE 20.00 IL NINO È SERVITO

Cena a menù fisso nelle sale del centro storico

(tensostrutture riscaldate)

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

- Zuppa di ceci con scarola e costarelle
- Spezzatino stufato di maiale con uvetta e castagne
- Insalata di finocchi freschi ed arance
- Polenta al ragù ricco di costarelle
- Variazione di maiale in spiedo
- Verze con patate strascinate
- Tacconi rossi al guanciale
- Arrosti di maiale con salsa di prugne
- Purè al formaggio di fossa

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

DOMENICA 18 GENNAIO

S. PRISCA

ORE 09.30 COLAZIONE D’GLI OMINI

Distribuzione del pane benedetto e “Colazione d’gli omini”

a base di maritozzi, ciambellone, biscotti e vermut.

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

CRESCIA CACCINNANZI (la crescita del Nino)

Secondo la tradizione locale si preparava questa crescita per informarla nel forno a legna prima dei filoni di pane allo scopo di accertarsi della giusta temperatura raggiunta dal forno stesso.

Ingredienti:

Impasto:

Farina di grano tipo 0, lardo, olio di semi, sale

Condimento:

Strutto, cipolla, rosmarino, sale, pepe

NEL POMERIGGIO

GIRARROSTO CON SPIEDO

DI CINTA SENESE

a cura dell’azienda agricola “Cal Bianchino” di Urbino.

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

SABATO 17 E DOMENICA 18 GENNAIO

SALOTTINO BUONO DEL NINO

ORE 19.00

L’APERITIVO DEL PORCO FELICE

Per iniziare nel migliore dei modi la serata degustando

ottimi vini e salumi tradizionali.

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

ORE 16.00

“VOLUPTAS CARNIS: GOLA DELLE CARNI, LUSSURIA DELLA CARNE”

Il protagonismo del porco dal trionfo delle carni nella crapula da triclinio alla privazione della carne nel fanatismo ascetico medievale. Lettura scenica di alcuni passi tratti dal “*Satyricon*” di Petronio, dalla patristica e dalle regole monastiche. Proiezioni di immagini e colonna sonora dal vivo.

ORE 17.00

“ARTE DEL PORCO E PORCATE DELL’ARTE” Dialogo semiserio tra l’arte della norcineria e la sgradevolezza nell’arte

Un esperto di tradizioni popolari, Ivo Picchiarelli, esalta la matrice nobile e mitica della macellazione, mentre uno storico dell’arte, Nino Finauri, smaschera il morboso interesse per il brutto che l’arte ha spesso coltivato. Tra soggettività di giudizio e riferimenti colti, una chiacchierata per immagini non priva di sorprese.

ORE 21.00 CIALTRONTRIO in concerto

Amano la musica ed iniziano a suonare fin da ragazzini, spaziando dal Rock Progressive al Nu Metal, costituendo e collaborando con alcune fra le band più interessanti della nuova scena locale, come Pelican Milk e PornoLolite. Il loro percorso musicale li porta alla sperimentazione, alla scoperta di nuovi sound: dal Folk alla Bossa Nova, dal Funk al Jazz Freestyle, fino ad approdare ad una nuova dimensione. Lo swing, nato dalla rielaborazione di alcuni fra i classici della musica italiana di inizio secolo, è fresco e innovativo, ed i tre ragazzi, novelli cialtroni nelle vie del vecchio borgo, ne curano sapientemente l’armonico languore nostalgico. Una giusta dose di swing.

QUARTO RADUNO SUONATORI D’ORGANETTO

Animazione con musiche da ballo popolare : saltarelli, tarantelle, gighe, tresche, tresconi, manfrine, scotis, courente, quadriglie, polche, valzer, mazurche e stornelli campagnoli, serenate, canti da osteria. Gli organettisti presenti eseguiranno brani della tradizione popolare non coperti da diritti d’autore.

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

TEL. 0721 830699 - 340 4664810

Costo **16,00 euro** (bevande escluse)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA