

Siamo ormai nell'era post-industriale, molti amano disquisire sulle nuove "esigenze dietetiche", altri mirano a destrutturare il cibo creando "coloratissime pappe".

Noi invece abbiamo ancora i piedi sulla terra e ci piace seguire la linea della naturale semplicità, del cibo fresco e dei sapori veri pur non disdegnando la ricchezza delle nuove conoscenze.

E allora proviamo, per un giorno, a tornare alle erbe raccogliendo gli stimoli che ci giungono dai quaderni di cucina delle monache custoditi nel nostro Museo delle Arti Monastiche. Una cucina fatta di poche cose ma molto curata, rigorosa ma non avara, talvolta aperta a piccole concessioni di misurato godimento.

Anche noi per un giorno nel giardino dei semplici.

CORSO SUL RICONOSCIMENTO DELLE "ERBE SPONTANEE" 1° livello

L'Accademia delle Erbe spontanee, il Comune di Serra de' Conti e L'università degli adulti della Media Vallesina comunicano l'organizzazione del corso che mira alla preparazione degli iscritti per il riconoscimento delle diverse specie di interesse alimentare e delle altre forme di utilizzazione derivanti dalla tradizione popolare (10 lezioni in aula e 4 escursioni ed attività pratiche).

Presentazione del Corso e Iscrizioni:

SABATO 14 MARZO (ore 18,00)

nella Sala Riunioni del Comune di Serra de' Conti

Info: accademiadelleerbe@libero.it

www.accademiadelleerbe.it

PATTO EDUCATIVO DI COMUNITÀ



Il Patto Educativo di Comunità aderisce all'iniziativa come occasione di valorizzazione delle "tradizioni alimentari", importanti elementi culturali dell'identità del nostro territorio.



- 1 La Tana del Ghiro** Via S. Antonio, 27
- 2 Convivium** Via Madonna del Piano, 37
- 3 L'Infinito** Via Fornace, 4
- 4 Coqus Fornacis** Via Fornace, 7
- 5 La Fonte Agriturist** Via Farneto, 20

www.comune.serradeconti.an.it
Tel. 0731 871711 - Fax 0731 879290
www.cicerchiadiserradeconti.it
info.cicerchia@libero.it

COORDINATE SATELLITARI
43° 32' 60" N - 13° 01' 60" E



"grugni e crespigne"

Le erbe
nella cucina
delle monache

SERRA DE' CONTI · AN

21/22 marzo

2015

Ristoranti che aderiscono
all'iniziativa:
La Tana del Ghiro
Convivium
L'Infinito
Coqus Fornacis
La Fonte Agriturist

PROGRAMMA

SABATO 21 MARZO

Presso la Chiesa di S. Michele

- ore 16,00

INAUGURAZIONE MOSTRA FOTOGRAFICA

A cura dell'Assessore Elena Brugiaferri.

- ore 16,15

AULA DIDATTICA

A cura del prof. Fabio Taffetani, docente di Botanica, Università Politecnica delle Marche.

- ore 17,15

PRESENTAZIONE DI "PAESAGGI CREATIVI" DI MONICA BOCCI

Interverranno:

- Massimo Bergamo, segretario Slow Food Marche
- Riccardo Maderloni, presidente del GAL "Colli Esini San Vicino"
- Mattia Morbidoni, presidente del Sistema Museale della provincia di Ancona.

- ore 19,00

STUZZICHERIA VEGETARIANA E APERITIVO

A cura dell'Ass.ne "BioLogiche Marche", della Proloco e del GAS Monserra. Presso la Grotta de' Padronsi, p.za Gramsci.

DOMENICA 22 MARZO

- ore 10,00

PASSEGGIATA DIDATTICA ALL'APERTO

Percorsi differenziati per bambini e adulti, a cura del Prof. Fabio Taffetani. Ritrovo al campus scolastico presso il parcheggio della Protezione Civile.

Info e iscrizioni: 335 622503

- dalle ore 10,00

MERCATINO DELLE ERBE & DINTORNI

In collaborazione con l'Accademia delle Erbe Spontanee. Presso il chiostro di San Francesco.

- ore 16,00

VISITA GUIDATA DEL CENTRO STORICO

Ritrovo in piazza Gramsci.

- dalle ore 16,30

SAI COSA TI SPALMI

Laboratorio di unguenti ed oleoliti da erbe spontanee, a cura di Giada Righetti per "GAS Monserra".

Presso il Museo delle Arti Monastiche.

- dalle ore 16,30

INFUSI E DECOTTI

Laboratorio del Gusto a cura di Slow Food Condotta dei Castelli di Jesi, Sabrina Cesaretti e Rosa Vighetto. (1* turno ore 16,30, 2* turno ore 17,30). Presso la Grotta de' Padronsi, piazza Gramsci.

- ore 21,30

CONCERTO "POPULAR SYMPHONY"

Il canto de "La Macina" in concerto sinfonico.

Gastone Pietrucci e l'Orchestra Giovanile delle Marche, diretta dal maestro Stefano Campolucci. Presso la Chiesa di S. Michele.

RISTORANTI CHE ADERISCONO ALL'INIZIATIVA APERTI SABATO E DOMENICA A PRANZO E CENA

1



Via S. Antonio, 27
60030 Serra de' Conti - An
Tel. e Fax 0731 879825
Tel. 347 1318037
www.latanadelghiro.net

Antipasto

Torta d'erbe (R) (V)
Polpettine verdi (R) (V)

Primo

Fusilli di farro con pesto di paccasassi, pancetta e noci
o Gnocchi di malva e ortica con fiori di malva (V)

Secondo

Rotolo di vitello farcito con erbe di campo
Insalata di crespigne, pimpinella
e caccialepri (V)

Dolce

Biscotti del silenzio (R) (V)
Crescia sfogliata (R) (V)

Euro 25,00 a persona - bevande escluse

2



Via Madonna del Piano, 37
60030 Località Osteria
Serra de' Conti - An
Tel. 0731 879679

Antipasto

Focaccia ripiena alle erbe (R) (V)
Frittata con cicorietta (V)
Crostoni al formaggio e crescione
alla maggiorana (R) (V)

Primo

Zuppa di legumi con pane raffermo (V)

Secondo

Agnello alle erbe aromatiche
Stinco di maiale al finocchietto selvatico
Erbe ripassate in padella (V)
Patate al rosmarino (V)

Dolce

Crostata di marmellata con vino di visciola (V)

Euro 25,00 a persona - bevande escluse

3



Via Fornace, 4
60030 Serra de' Conti - An
Tel. 0731 879424
Fax 0731 870072
www.linfinitocountry.it

Antipasto

Sformatino di grugni con fonduta di formaggi
e frittatina alla pancetta

Primo

Cres'tayat alle erbe di campo, salsiccia
e pomodorini

Secondo

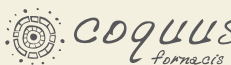
Maialino al forno con melette croccanti alla
cannella
Grugni e patate saltate al peperoncino (V)

Dolce

Semifreddo alla vaniglia con cuore di grugni
al fondente (V)

Euro 25,00 a persona - bevande escluse

4



Via Fornace, 7
60030 Serra de' Conti - An
Tel. 0731 878096
Tel. 339 7575894
www.coquusfornacis.it

Antipasto

Capriccio di puntarelle, rughetta, arancia
e ovetto di quaglia (V)

Primo

Frascarelli di riso e borragine con carciofi
di Scorselletti (V)
Pencenelle con spinaci, patate croccanti
e pecorino (V)

Secondo

Polpettine di Suor Cherubina in umido
con sughetto finto (R) (V)

Dolce

Il Tremarello alla menta con salsa
agli agrumi (V)

Euro 28,00 a persona - bevande escluse

5



Via Farneto, 20
60030 Serra de' Conti - An
Tel. 0731 878249
Tel. 347 6401518
www.agrituristlafonte.it

Antipasto

Affettati misti con feroncelle (R)
Zuppetta di grugni e uova e aromi
in pastella (R) (V)

Primo

Passatelli di pane e spinaci
o Gnocchetti all'ortica al sugo finto (V)

Secondo

Agnello alla maggiorana
o Coniglio in porchetta
Puntarelle (V)

Dolce

Lattarolo (R) (V)
Tortelli di erbetta fritti (R) (V)

Euro 25,00 a persona - bevande escluse

(R) = Rivisitazione in chiave moderna dei ricettari della cucina delle monache

(V) = Piatto vegetariano



Con l'occasione
il MUSEO DELLE ARTI MONASTICHE

Le Stanze del Tempo Sospeso

sarà aperto dalle ore 10,00 alle ore 19,00
con orario continuato.



Il comune metterà a disposizione i biglietti per l'ingresso gratuito al museo per coloro che pranzeranno presso i ristoranti. Dovrà essere richiesto l'apposito coupon alla cassa dei ristoranti che aderiscono.