

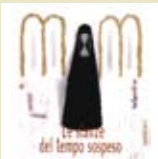
Siamo ormai nell'era post-industriale, molti amano disquisire sulle nuove "esigenze dietetiche", altri mirano a destrutturare il cibo creando "coloratissime pappe".

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.



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.



- 1 La Tana del Ghiro**
Via S. Antonio, 27 - Tel. e Fax 0731 879825 - Tel. 347 1318037
- 2 Convivium**
Via Madonna del Piano, 37 - Tel. 0731 879679
- 3 L'Infinito**
Via Fornace, 4 - Tel. 0731 879424 - Fax 0731 870072
- 4 Coqus Fornacis**
Via Fornace, 7 - Tel. 0731 878096 / 339 7575894
- 5 La Fonte Agriturst**
Via Farneto, 20 - Tel. 0731 878249 / 347 6401518

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



Comune di Serra de' Conti



ProLoco di Serra de' Conti



Museo Le Stanze del Tempo Sospeso

Associazione
Festa della Cicerchia



Slow Food
Castelli di Jesi

"grugni e crespigne"



Le erbe nella cucina delle monache

SERRA DE' CONTI · AN

6 DOMENICA
marzo
13 DOMENICA
marzo

2016

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

PROGRAMMA

DOMENICA 6 MARZO

- dalle ore 10,00

MERCATINO DELLE ERBE & DINTORNI

Presso il chiostro di San Francesco.

- ore 16,00

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.

- ore 17,00

GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA DONNA 2016

A cura della Associazione CIF, presso la Sala Italia.

VENERDÌ 11 MARZO

- ore 21,00

ENCICLICA LAUDATO SI'

Approfondimento sul tema a cura del Circolo Legambiente Verdeacqua presso la Sala Italia.

- ore 22,00

MACCHIE D'OLIO

Concerto a cura della Associazione TiVittori presso l'Ex Frantoio.

SABATO 12 MARZO

- ore 21,00

GROTTACUSTICA - Hombre all'ombra

Gruppo folk rock + Cena Marchigiana presso la Grotta de' Padroni, P.za Gramsci. Info 333 8362056.

DOMENICA 13 MARZO

- ore 9,30

PASSEGGIATA DIDATTICA ALL'APERTO

Percorsi differenziati per bambini e adulti, a cura del Prof. Fabio Taffetani, docente di Botanica, Università Politecnica delle Marche. Ritrovo presso la Cantina "Poderi Mattioli", via Farneto, 17 - Serra de' Conti.

Info: 335 6222503

- dalle ore 16,00

CORSO DI CUCINA CON LE ERBE

Riconoscere, pulire e uso in cucina, a cura dell'Accademia delle Erbe di Monte San Pietrangeli e Slow Food Condotta dei Castelli di Jesi, presso la Grotta de' Padroni, P.za Gramsci.

RISTORANTI CHE ADERISCONO ALL'INIZIATIVA APERTI LE DOMENICHE 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)
Polpette verdi (R) (V)

Primo

Maccheroni con noci e grugni (R) (V)
o Gnocchi all'ortica cacio e pepe (V)

Secondo

Rotolo di vitello farcito con erbe di campo
o Frittatina senza uova ai porri (V)
Insalatina di crespigne, pimpinella
e caccialepri (V)

Dolce

Mustaccioli (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

Crostini con crema di formaggio
alla portulaca (R) (V)
Pizza alle erbe (R) (V)
Frittatina di zucchine senza uovo (R) (V)
Insalata ricca (R) (V)

Primo

Fettuccine in salsa d'erbe e legumi (R) (V)

Secondo

Coniglio al finocchietto selvatico
Agnello agli odori
Erbe di campo (V)
Patate al rosmarino (V)
Dolce
Biscotti alle mandorle con vino di visciola
Spumette delle suore (R)

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

Rosette di Sant'Antonio col pa' onto
(ripieno di guanciola sfumata con vino e salvia)
Strudel di Cicoriette selvatiche (V)
Polenta alle Erbe di campo e Sapa (V)

Primo

Vincisgrassi alla Cicoria e Ragù di Maiale

Secondo

Coniglio e Pollo in Podacchio

Contorno

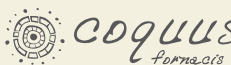
Grugni, Crespigne e Patate strascinate
in Padella (V)

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

Pancotto con pomodorini e grugni

Primo

Frascarelli di riso con spinacetti e carciofi
croccanti (V)

Tagliolino all'ortica con crema di noci (V)

Secondo

Ricetta di magro

Polpette di baccalà in umido
con erbe ripassate (R)

Dolce

Bianco mangiare e Mostaccioli (R) (V)

Euro 30,00 a persona - bevande incluse (acqua e caffè), vino escluso

5



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

Antipasto

Frittatina alle erbe (V)

Crostino pancetta e salvia

Insalatina di erbe spontanee (V)

Primo

Tagliatelle con sugo di faraona al rosmarino
o Gnocchi all'ortica con sugo alle verdure (V)

Secondo

Stinco di maiale al forno con finocchietto
selvatico o Agnello alla maggiorana

Grugni e crespigne (V)

Dolce

Semifreddo alla visciola de Supe'l Farnedo
Crostatina e cantucci (R) (V)

Euro 25,00 a persona - bevande escluse



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

(V) = Piatto vegetariano