

MOSTRE



ore 10.00 - 20.00 *Ex-Ospizio dei Pellegrini*
OLIO SU TAVOLA
Fisionomie dell'arte culinaria nella pittura dal XVII al XXI secolo
Dal 26 maggio al 29 giugno:
ore 10.00 - 13.00 / 15.00 - 20.00 (tutti i giorni)

EVENTI E CONFERENZE



VENERDÌ

ore 10.00 Conferenza
I cereali nella storia dell'alimentazione umana
Prof. NORBERTO POGNA

ore 12.00 Conferenza
Le cucine come Dio comanda:
i precetti alimentari religiosi
VITTORIO CASTELLANI aka CHEF KUMALÉ
giornalista e gastronomo

SPETTACOLI

ingresso gratuito



GIOVEDÌ

ore 20.30 Spettacolo inaugurale
MATTEO GIARDINI legge Dante
Suite da Inferno, Canti XXXII, XXXIII, XXXIV

CORSI DI CUCINA

gratuiti, prenotazione obbligatoria



VENERDÌ

ore 10.00
Dim Sum: la cucina imperiale cinese che tocca il cuore
con degustazione di Dim Sum e tè cinese

ore 17.00
IncrEdible India: la magia delle spezie
con degustazione di Chai masala, tè nero Assam
alle spezie e latte, dolcetti indiani
Officine Gastronomiche Multietiche di CHEF KUMALÉ

da venerdì 23 a domenica 25 maggio

ore 10.00 - 20.00 *Aula Verde*
SET DA CUCINA
Assaggi di cinema nazionale e internazionale
Il cibo e la tavola nelle scene dei film più famosi

ore 10.00 - 20.00 *Chiostro dell'Abbazia*
MONASTICA
Benedetta quotidianità
La vita e le attività dei monasteri cento anni fa come oggi
Farmacia dei Conventi
I prodotti dei monaci in vendita
Il cibo dell'anima
Film documentari del regista Piero Cannizzaro

ore 10.00 - 20.00
MERCATO VERDE
Mostra mercato delle erbe e dei prodotti naturali

venerdì 23, sabato 24 maggio

Palaconvegni

ore 16.00 Conferenza
Il cibo: migrazioni e contaminazioni.
Dal foie gras al risotto milanese
Prof. PHILIPPE DAVERIO, critico d'arte

ore 17.30 Incontro letterario
Signor Cafone e Galateo
LINA SOTIS, giornalista e scrittrice
MATTEO GIARDINI, attore

SABATO

ore 10.00 Conferenza
Qualità della vita e benessere.
Dalla dieta mediterranea alla nutrigenomica
Prof. PIETRO MIGLIACCIO, nutrizionista

ore 12.00 Presentazione dei libri e degustazione di dolci locali
Ricette, ricordi, racconti. I dolci della tradizione maceratese di MANUELA DI CHIARA
La cucina del buonsenso di BEPPE BIGAZZI

ore 17.00 Intervista - dibattito
Il cibo nel cinema
con CARLO VERDONE, attore e regista
e LAURA DELLI COLLI, giornalista

Tutti i partecipanti alle conferenze riceveranno
un omaggio in ricordo della manifestazione

giovedì 22, venerdì 23, sabato 24 maggio

Chiesa dell'Abbazia

VENERDÌ

ore 22.00 Spettacolo teatrale
Nel lustro del piatto il tuo viso, bambina
GIULIANA LOJODICE interpreta brani dal romanzo
Giù la piazza non c'è nessuno di Dolores Prato

SABATO

ore 21.30 Spettacolo musicale
Concerto in Quintetto
NICOLA PIOVANI compositore e musicista Premio Oscar
esegue le sue più celebri musiche da film

venerdì 23 maggio ore 20.00
FIOR DI MENÙ, cena a base di erbe
Ristorante La Foresteria tel. 0733 201125

venerdì 23, sabato 24 maggio

Cucina del Parco

ore 12.00
Crostatina con crema e ricotta

ore 15.00
Torta nocciolata
I dolci della tradizione maceratese di MANUELA DI CHIARA

SABATO

ore 10.00
Ciambelline alla Vernaccia

ore 15.00
Strudel marchigiano
I dolci della tradizione maceratese di MANUELA DI CHIARA

ore 12.00
Chilimania: il cornetto dal brivido caldo
con presentazione di peperoncini da tutto il mondo

ore 17.00
Harem Pleasure: essenze dell'amore, miscele afrodisiache
segrete e vini speziati dei sultani de *Le Mille e una Notte*
Officine Gastronomiche Multietiche di CHEF KUMALÉ