

**Muzzi**  
ANTICA PASTICCERIA

...squisitamente dolce

V.le Roma, 38 - 06034 FOLIGNO (PG)  
Via Cà Mignola Nuova, 1577 - Badia Polesine (RO)  
Tel. 0742.340380 - Fax 0742.340411  
www.pasticceriamuzzi.com

WWW  
**MARCHIGIANI & UMBRI**  
DI MILANO E LOMBARDIA

**Muzzi**  
ANTICA PASTICCERIA

...squisitamente dolce

V.le Roma, 38 - 06034 FOLIGNO (PG)  
Via Cà Mignola Nuova, 1577 - Badia Polesine (RO)  
Tel. 0742.340380 - Fax 0742.340411  
www.pasticceriamuzzi.com

Periodico trimestrale dell'Associazione Marchigiani & Umbri di Milano e Lombardia Anno 1 N 4 - Spedizione in abbonamento postale - Diffusione gratuita - Sede legale: Via Telesio, 17  
Redazione: Giuliana de Antonellis, Via Alghero, 15 - 20128 Milano - Segreteria: via Romilli, 18 - 20139 Milano - In caso di mancato recapito restituire alla segreteria - **Febbraio 2004**  
Con il patrocinio delle Regioni Marche e Umbria

## Alla scoperta della Marca centrale e delle sue meraviglie

# Viaggio a San Severino Marche per parlar di...

di Alberto Pellegrino

### La storia

**I**l viaggio-tore, che lascia la costa adriatica per addentrarsi verso l'interno della Marca centrale, imboccando l'ampia vallata del fiume Potenza, si trova a percorrere una strada fra due verdi cortine di colline dal dolce profilo e di un'incredibile ricchezza cromatica. A seconda delle stagioni, è possibile godere lo spettacolo naturale del verde dei prati o dei campi di grano punteggiati dal rosso dei papaveri, le distese di granoturco e le geometrie dei vigneti, mentre qua e là i declivi sono punteggiati da querce maestose, simbolo secolare della terra marchiana o dagli ulivi dai rami argentati. Il fiume scorre lento a fondo valle fra alte sponde e con le sue acque contribuisce a rendere ridenti queste terre nobilitate dalla tavolozza di tanti pittori che, dal lontano Trecento fino ai nostri giorni, hanno raffigurato questo paesaggio, i cui colori vivaci e nel contempo armoniosi hanno acceso la loro fantasia, come del resto è accaduto a quella schiera di fotografi, metà artisti e metà artigiani, che nel secondo Ottocento e nel primo Novecento avevano aperto i loro atelier in tutte le cittadine insediate sul crinale delle colline e lungo il fondo valle.

A mano a mano che si avanza lungo la vallata, si fa sempre più distinto sulla destra un colle sulla cui cima si scorgono un'alta torre e la cortina delle mura del *Castello di Pitino*, primo avamposto degli Smeducci,



signori di San Severino Marche dalla seconda metà del Trecento alla prima metà del Quattrocento. Pitino è un colle carico di storia, perché qui sono state trovate le vestigia di un'antica città dei Piceni, che doveva essere importante per la sua potenza militare e la ricchezza dei suoi traffici, come testimoniano i ricchi corredi d'armi, suppellettili, gioielli, vasi greci e piceni ritrovati nelle tombe di una necropoli che risale al VI-IV secolo a.C. Ancora più avanti, verso San Severino, s'incontrano sulla sinistra i resti della città di *Septempeda* (le mura, i torrioni delle porte d'accesso, le terme), municipio romano fondato dai

coloni romani insediatisi lungo una diramazione della via consolare Flaminia e a partire dal 232 a.C. Il territorio comunale è caratterizzato da una cinta di fortificazioni, tutte d'età medioevale, che un tempo circondavano San Severino come sentinelle a difesa della città: al già indicato Castello di Pitino si aggiungono il Castello d'Isola, il Castello d'Aliforni, il Castello di Carpignano, il Castello di Colleluce, il Castello di Serralta. Sempre nei dintorni della città, all'interno di una stretta gola, si trovano le Grotte di Sant'Eustachio, antichissimo monastero eremitico con la Chiesa di Sant'Eustachio di Donora, scavata nella roccia e chiusa da un bel portale del XIII secolo. Altro monumento importante è la Chiesa della Maestà (sec. XV) che contiene un ciclo d'affreschi del sanseverinate Lorenzo D'Alessandro (1445-1503), il più importante pittore marchigiano della seconda metà del Quattrocento.

Si arriva finalmente a San Severino e subito si resta colpiti dalla cinta delle mura e da due torri (la Torre Civica e la Torre campanaria dell'antico Duomo) che svettano sulla cima di un colle, il Monte Nero, che domina la città moderna al centro di una stretta vallata. Si tratta dell'antico *Castello di San Severino al Monte*, una città fortificata costruita alla fine del 900 d.C. e che ha preso il nome da San Severino vescovo di Septempeda (470-545), il cui corpo fu trasportato nella nuova chiesa costruita nel borgo. La città, costituitasi come libero comune, diventa un centro d'artigiani e commercianti come testimonia il Borgo Conce, che è uno dei quartieri



industriali più antichi delle Marche caratterizzato dai canali per l'utilizzo delle acque fluviali. Questo porta con sé un notevole sviluppo urbanistico nel XII e XIII secolo, ancora oggi testimoniato dalla presenza - in questo borgo dall'antico sapore medioevale, che conserva gran parte della cinta muraria e due porte d'accesso - della Fonte

delle Sette Cannelle e di un intricato reticolato di viuzze che portano al piazzale superiore con la Torre Civica (alta circa 37 metri) e il Duomo Vecchio, che ha al fianco uno splendido chiostro del XV secolo.



lo. Posta al centro della vallata, lambita a fondo valle dal fiume Potenza e da una strada che arriva fino all'Adriatico, la città predispone ai piedi del colle un ampio piazzale attrezzato che diventa il più importante mercato della zona.

Dal XV secolo inizia un graduale esodo dalla città alta verso il fondo valle, con il formarsi di una nuova cinta muraria e di un nucleo abitativo sempre più vasto, che si sviluppa definitivamente nel Seicento e nel Settecento intorno alla Piazza del Popolo, che vede sorgere



numerosi palazzi, e abitazioni e che mantiene la sua forma ad ellisse allungata con una chiostro di portici che ne fanno un monumento urbano unico nelle Marche. Sempre nella Piazza è edificato nel 1764, su progetto dell'architetto Clemente Orlandi, il nuovo Palazzo Comunale, che segna il definitivo trasferimento delle autorità di governo a fondo valle e che oggi contiene, oltre agli uffici comunali, la Galleria d'Arte Moderna con opere del pittore neoclassico Filippo Bigiali e dello scultore Ercole Rosa, autore del monumento a Vittorio Emanuele II nella Piazza del Duomo a Milano. Nel 1586 la città è elevata al rango di sede vescovile e, ai primi del Seicento, diventa sede del Governatore pontificio che si era insediato in un palazzo che si affaccia sulla piazza. Dal Seicento all'Unità d'Italia la città si uniforma alla vita delle altre città marchigiane, mostrando una certa vivacità culturale con la presenza d'accademie letterarie e la presenza d'artisti di un certo rilievo.

### Il Teatro Feronia

**I**l primo teatro in legno è costruito nel Seicento, all'interno del Palazzo Comunale al Castello, andato distrutto da un incendio. Nel 1732 un gruppo di nobili si riunisce in condominio per dare alla città un nuovo teatro, che è edificato nel 1747 in piazza del Popolo, con una struttura in legno dotata di una platea e tre ordini di palchi. Il Teatro de' Condomini resta in funzione fino al 1823, quando si decide, a causa della fatiscenza delle strutture e dei pericoli di incendi, di costruire un nuovo teatro in muratura. Il progetto è affidato ad un giovane architetto sanseverinate Ireneo Aleandri che esegue i lavori entro 1828. Il nuovo edificio è denominato Teatro Feronia a ricordo della dea romana che, secondo la tradizione, aveva un tempio a lei dedicato nella vallata del Potenza. Il pittore Filippo Bigioli predispone il bozzetto del sipario e delle figure del soffitto che sono realizzate dallo scenografo ascolano Raffaele Fogliardi. L'architetto Aleandri progetta ancora a San Severino la Torre dell'Orologio e la Fontana in Piazza del Popolo, Palazzo Caccialupi, Porta Romana, il Cimitero Comunale, le Chiese di S. Paolo e S. Michele, la facciata dell'antico Santuario di S. Maria delle Grazie, che ospita le spoglie di S. Pacifico Divini, santo taumaturgo molto venerato nella Marca centrale. Inoltre l'Aleandri ha progettato lo Sferisterio di Macerata, oggi sede di un'importante stagione lirica estiva, i teatri di Spoleto, Ascoli Piceno, Pollenza e Sant'Elpidio a Mare, il ponte ad arcate di Ariccia, il mattatoio e il piano regolatore di Spoleto.



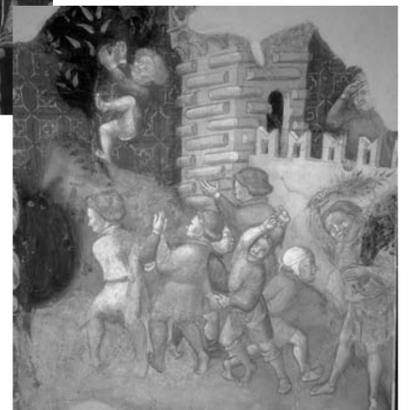
### Il Museo Civico Archeologico e la Pinacoteca Civica

**I**l segno delle antiche tradizioni culturali della città è rappresentato dal Museo Civico Archeologico dove sono raccolti importanti reperti preistorici, piceni e romani. Nella Pinacoteca civica sono, per prima cosa, raccolte le testimonianze artistiche della Scuola pittorica sanseverinate, fondata dai Fratelli Lorenzo (1374) e Jacopo Salimbeni, che hanno operato tra la fine del Trecento e il primo Quattrocento lasciando il loro capolavoro nel ciclo d'affreschi dell'Oratorio di S. Giovanni ad Urbino. La tradizione pittorica è mantenuta viva da Lorenzo D'Alessandro e figli, Ludovico Urbani, Bernardino di Mariotto, dai seicenteschi pittori Lazzarelli, Cipriano Divini, Paolo Marini, dagli intagliatori li-



gnei Domenico Indivini e figli, Piergiacomo Acciaccaferri e figli. Inoltre nella Pinacoteca sono presenti opere importanti come il Polittico di Paolo Veneziano, il Polittico di Vittore

Crivelli, il Polittico di Nicolò Liberatore detto l'Alunno, la Madonnina della Pace di Bernardino di Betto detto il Pinturicchio. Altri affreschi dei Fratelli Salimbeni sono presenti nella Chiesa di San Lorenzo in Doliolo, basilica benedettina del XI secolo, rimaneggiata nel periodo romanico-gotico.



Il presidente, dott.ssa Carla Stipa,  
il consiglio direttivo e la redazione del giornale  
augurano BUONA PASQUA ai soci, ai lettori  
e a tutti gli amici dell'Associazione Marchigiani  
e Umbri di Milano e della Lombardia.

**Auguri**

**postatarget**  
Tariffa Pagata P.D.I.  
Aut.DCO/DC/Milano/  
PDI/1074/2002  
valida dal 09/09/2002  
Posteitaliane

## Gli uomini illustri

**M**olti personaggi divenuti famosi per le loro opere sono nati a San Severino Marche. Oltre agli artisti nominati in precedenza, va prima di tutto ricordata la figura del grande medico e anatomista Bartolomeo Eustachio (1310?-1374), docente alla Sapienza di Roma, grande indagatore e studioso del corpo umano (i reni, l'orecchio, la circolazione sanguigna, il sistema nervoso, ecc.), autore delle Tavole anatomo-



miche; Eustachio Divini, un ottico del Seicento costruttore di microscopi e telescopi e autore della prima "Carta della

della "Storia della Compagnia di Gesù"; Giuseppe Moretti, uno dei fondatori dell'archeologia italiana contemporanea.

Luna"; Angelo Massarelli, segretario del Concilio di Trento (sec. XVI Virgilio Pucitelli (1599-1653), autore di drammi per musica e segretario del re di Polonia Ladislao IV. Nel Novecento si distinguono Alessandro Luzio, storico del Risorgimento; Francesco Coletti, economista e sociologo; Padre Tacchi Venturi, storico delle religioni e autore

varie gare (tiro con l'arco, tiro alla fune) nei primi giorni di giugno e si conclude il giorno della Festa del Patrono con una corsa a tempo, alla quale partecipano le squadre delle diverse contrade, recando sulle spalle una pesante torre di legno, simbolo di un castello cittadino.

## Le manifestazioni

La città è sede di diverse iniziative turistiche, culturali e economiche, ma quelle che hanno maggiore risonanza sono il Presepio Vivente delle Marche, che ha superato le cinquanta edizioni e si svolge il 6 gennaio nel Castello di San Severino

al Monte, il Premio Salimbeni per la storia e la critica d'arte, unica manifestazione internazionale del settore, che ha visto negli anni premiare importanti studiosi italiani e stranieri; il Palio dei Castelli, una manifestazione in costume del Quattrocento che si svolge con

interiora dell'agnello cotte a piccoli pezzi in padella con l'aggiunta di odori e succo di limone; un tipico piatto pasquale come la pizza dolce con i canditi o la pizza al formaggio pecorino; tipico piatto natalizio il baccalà fritto, l'anguilla arrosto con foglie d'alloro e la parmigiana di crauti (alla vigilia), i cappelletti fatti a mano in brodo di cappone. Molto diffusa la lavorazione delle carni di maiale (salsicce, capicollo, salami, prosciutti). Ma, il prodotto veramente tipico è il ciauscolo, un salume ottenuto con un sapiente dosaggio di carne magra e lardo di maiale con l'aggiunta di un lieve profumo di aglio; ne viene fuori un amalgama morbido che si può mangiare spalmato sul pane (meglio se è pane fresco e croccante) o spalmato su crostini caldi e può essere associato al pecorino un po' stagionato.

## 7^ Mostra Mercato dei Prodotti Tipici della Montagna Italiana

### Profumi e sapori italiani

La sempre crescente attenzione ad un'alimentazione di qualità, sana e genuina, coniugata alla necessità di promuovere il territorio montano, è il motivo che ha spinto la Comunità Montana ad occuparsi di gastronomia attraverso l'organizzazione della Mostra Mercato dei Prodotti Tipici della Montagna Italiana. Sapori e profumi da tutta l'Italia si mescolano nella Mostra Mercato dei Prodotti Tipici di

Qualità della Montagna di Cingoli, il rinomato balcone delle Marche che ha il privilegio di trovarsi a ben 631 metri di altitudine. Un balcone dal quale si gode un panorama che spazia dai Monti Sibillini al Monte Conero. Verdure selvatiche sott'olio dalla Lombardia, aglio marinato dal Trentino, prodotti d'oca dal Friuli Venezia Giulia, prosciutti, formaggi e marmellate dalla Toscana, captoni selvatici marinati da Comacchio, salumi

e formaggi dall'Umbria e dall'Emilia Romagna, pane, olive taralli e pasta dalla Puglia, alici e vini dalla Calabria, salumi di capra, pecora e cinghiale dalla Sardegna, dolci dalla Sicilia, liquori tipici dalla Campania, tartufi olio e vino dalle Marche: per due giorni questa stupenda località dell'entroterra maceratese si trasforma in un crocevia di delizie al quale è impossibile resistere. La mostra è arrivata alla settima edizione crescendo di anno in anno e in base alle previsioni della Comunità Montana del San Vicino, promotrice dell'iniziativa, quest'anno saranno presenti oltre 40 espositori che il 13 e 14 marzo prossimi si concentreranno nell'abituale sede del Palazzo dello Sport. Grande risalto ovviamente per la produzione tipica marchigiana che tra l'altro nell'alto maceratese annovera specialità molto diffuse. È il caso del Verdicchio dei Castelli di Jesi (il

## I Miracoli

Esistono nelle vicinanze della città due santuari legati a due eventi miracolosi che sono stati per secolo oggetto di una grande devozione popolare. Il Santuario di Santa Maria del Glorioso è una bella chiesa rinascimentale, progettata dall'architetto Rocco di Vicenza e edificata tra il 1519 e il 1522. Ricco di numerose opere d'arte. Il santuario deve tuttavia la sua fama al miracolo avvenuto il 22 aprile 1519, quando dal volto della Vergine, facente parte di una Pietà in terracotta policroma, discesero copiose lacrime. Da allora fino agli anni Cinquanta il Santuario è stato meta di pellegrinaggi provenienti da tutta la Marca centrale.

Nella notte tra il 16 e il 17 gennaio 1584 molti testimoni videro scendere dal cielo delle strane luci che andarono a posarsi intorno ad un'edicola con l'immagine della Madonna col Bambino, opera di Giugentile di Lorenzo

D'Alessandro, che sorreggeva in un pendio sotto il Castello. La notizia del prodigio e i numerosi miracoli che occorsero sul luogo fecero immediatamente crescere la popolarità dell'evento raccogliendo folle di pellegrini. La comunità decise allora di costruire un santuario sul luogo del miracolo e ne affidò la realizzazione ai Padri dell'Ordine di S. Filippo Neri da poco insediatisi in città, i quali affidarono la progettazione all'architetto filippino Giambattista Guerra. Il



per l'occasione lo stesso Filippo Neri inviò un crocifisso che è ancora conservato nella chiesa, che rappresenta la prima costruzione realizzata dalla Congregazione dei Filippini fuori di Roma. Nel Santuario, oggi retto dai Padri Cistercensi, l'immagine della Vergine è ancora oggi oggetto di venerazione; inoltre nella chiesa vi è un importante ciclo di dipinti del pittore eugubino Felice Damiani (1596).



Santuario della Madonna dei Lumi fu ultimato nel 1586 e

## I sapori

La gastronomia sanseverinate non presenta delle spiccate particolarità rispetto alle ricette tipiche di tutta la Marca centrale. Si tratta in molti casi di varianti come la polenta con il sugo di agnello; le minestre con la pasta all'uovo e i ceci o i fagioli; gli gnocchi di patate con il sugo di peperoni; varie cucine (primi piatti e carni) con i funghi porcini, la "coratella", cioè le

territorio di Cingoli è situato proprio ai confini tra le zone di produzione del Verdicchio di Jesi e quello di Matelica), dell'olio extravergine di oliva, di vari tipi di pecorini, del miele, dei dolci tradizionali, del ciauscolo. Il denominatore comune degli espositori è quello di presentare prodotti agro alimentari della montagna, la specificità della mostra mercato di Cingoli. L'idea di dare vita ad un'iniziativa nel campo enogastronomico, un settore che sotto il profilo turistico ha conosciuto negli ultimi anni una forte espansione, è maturata all'interno della

Comunità Montana del San Vicino anni or sono, in linea con una domanda nazionale ed internazionale sempre crescente. Nel contempo si è deciso però di dare alla manifestazione una specificità non solo per la collocazione di Cingoli, ma soprattutto perché il territorio montano necessita di una promozione più accentuata, dovendo notoriamente scontare ritardi in molti casi anche consistenti. Nel pomeriggio di sabato il "Ciau-scolo", in mostra un ciauscolo lungo 20 metri, a cura della Salumeria Artigianale Beniamino Papa,

salume tra i più caratteristici delle Marche, nasce dalle carni di seconda scelta del maiale (pancetta, costate e spalla) cui si aggiunge il grasso che gli conferisce la classica morbidezza. Mentre la sera nei locali dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri "Balcone delle Marche", verrà presentata la riedizione del 4° volume dell'Atlante dei Prodotti Tipici, dedicato a "Le Conserve", a cura dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, redatto da Graziella Picchi e con introduzione di Corrado Barberis.

## Come si vestivano i nostri avi

Come la parlata e le usanze, anche i costumi variavano di paese in paese pur tenendo presente, tuttavia, che alcuni elementi erano comuni. Inoltre bisogna anche considerare le varianti - per la verità non sostanziali - che comportava l'abbigliamento da lavoro rispetto a quello dei giorni di festa. La donna indossava lu guarnellu, la gonna pieghettata di cotone, talvolta di seta o di lana. Lunga fino alle caviglie, scopriva appena le scarpe a punta, piuttosto scollate e portate su calze bianche. L'abbigliamento era completato dal busto, rinforzato da stecche di bambù e ornato da

spighette colorate. Era aperto sul davanti oppure sotto le ascelle; tali aperture si potevano stringere mediante lacci incrociati. Dal busto fuoriusciva una camicia bianca fornita di ampie maniche increspate o pieghettate. La gonna era coperta da un grembiule di tela, la parananza, ornato di frange o smerlature. Sul capo, in alcuni luoghi, era appoggiato un fazzoletto bianco piegato in quattro come si usava tra le contadine della campagna romana. Sulle spalle, un ampio fazzolettone a fiori. Diverse collane con grani di corallo scendevano sul petto. Le donne più abbienti ed ele-

ganti avevano dei grossi pendenti d'oro a mo' di pettorali di fogge diverse mentre alle orecchie pendevano le buccole, i caratteristici orecchini d'oro. L'uso di indossare orecchini non era solo femminile: anche gli uomini, in particolare i pastori, usavano, alcuni fino agli anni '50 del Novecento, ornarsi con cerchietti d'oro. Gli uomini, agli inizi del sec. XIX, indossavano una camicia bianca con le maniche pieghettate, calzoni molto attillati fino al ginocchio mentre le calze di filo bianco, al ginocchio, si rovesciavano sopra i calzoni. Le scarpe erano scollate e a punta. Il corpetto, piuttosto corto, era in genere di colore ros-

sastro con bottoni di metallo. Sopra, una giacca spesso di velluto che giungeva fino alla cintola. In testa, un cappello di feltro a larghe falde. D'inverno si indossava un mantello con cappuccio e, in alcuni luoghi, ghette di lana di capra. Sopra al vestito i contadini indossavano un camiciotto di tela grezza che chiamavano lu guazzarò' e che giungeva ai polpacci. L'uso del guazzarone risale assai indietro nel tempo: si pensi che una delibera del Consiglio di Credenza di Tolentino proibiva, già nel 1565, che i consiglieri partecipassero alle riunioni con i "calzoni", il "guazzarone" ed il cappello di paglia.

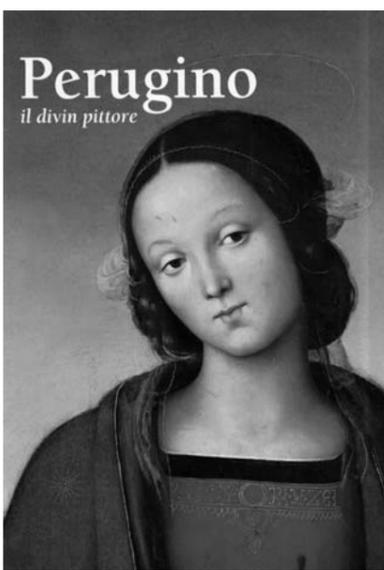
Direttore responsabile: Pasquale Guerrieri  
Caporedattore e coordinamento editoriale: Giuliana de Antonellis  
Comitato di redazione: Anna Canepa, Elio Governatori, Roberto Mingolla  
Foto e testi: APT Marche e Umbria, Gino Celletti,  
www.turismomarche.it, Indirizzo Immagine, Piceno da Scoprire,  
www.umbria2000.it, www.ciaoumbria.it,  
www.provincia.mc.an.pu.ap.milano.pg.it, www.studioesseci.it  
Hanno collaborato: Roberto Mingolla, Anna Canepa, Elio Governatori, Flavia  
Giovanna Iandoli, Franco Scotti, Annamaria Tammone, Alberto Pellegrino,  
Giuliana de Antonellis, Lilia Jurisch, Cesare Lapadula, Comuni di Milano, San  
Severino Marche, Montelupone, Serrapetrona.,  
Agostino Guzzardella, Arthemisia  
Ricerche internet: Paolo Morandi e Flavia Iandoli  
Proprietà: Associazione Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia  
Sede legale: via Telesio, 17  
Redazione: Giuliana de Antonellis, via Alghero, 15 - 20128 Milano  
e-mail: giulianadeantonellis@hotmail.com  
Sito: www.marchigianieumbri.it/org  
Composizione, grafica e stampa: Massimo Brambati-Grafic Art snc.  
Via Morandi 2/a-20077 Melegnano (Mi) - print@incornice.com  
Tutte le collaborazioni sono gratuite  
Pubblicità non superiore al 45%  
Autorizzazione Tribunale di Milano n° 613 del 28 settembre 1999

**PER LA PUBBLICITA'**  
TEL.02-5391178 - 348-2643438 - FAX 02-5391623

## Le celebrazioni del Perugino

### Perugia, Galleria Nazionale dell'Umbria e altre sedi

Dal 28 febbraio al 18 luglio 2004



**Perugino**  
il divin pittore

tempo, che vennero molti di Francia, di Spagna, d'Alemagna e d'altre province per impararla". Infatti, il contributo innovativo della sua arte cristallina, caratterizzata da raffinate trasparenze, da armonie di colori e di luci, da silenzi e lievi melodie, da figure divine piene di grazia delicata e di dolce melanconia, inserite in prospettive sapienti e infinite, fu per anni

un ambizioso progetto (6 mostre in contemporanea più 12 siti sul territorio, dalla Porziuncola nella Basilica di Santa Maria degli Angeli a Foligno, da Spello a Panicale, etc) che offrirà l'occasione di conoscere l'opera del più illustre pittore umbro nel suo migliore e più esaustivo contesto. Dieci anni di studi che hanno portato alla luce aspetti inediti dell'opera dell'artista e una campagna di interventi di restauro che hanno interessato tutte le testimonianze artistiche del Perugino sul territorio sono i principali ingredienti dell'iniziativa.

Lodato dai contemporanei e imitato da allievi e seguaci, il Perugino è considerato uno tra i maggiori protagonisti dell'arte rinascimentale italiana. Come narra il Vasari, la sua pittura "tanto piacque al suo

modello e punto di riferimento da seguire. Tra i tanti allievi ebbe il giovane Raffaello e un'intera generazione di pittori che diffusero ampiamente il suo innovativo linguaggio artistico. Le manifestazioni in onore del Perugino sono il punto d'arrivo di

"Perugino il divin pittore" si colloca pertanto tra le più importanti manifestazioni culturali realizzate in Italia negli ultimi anni, contribuendo a rafforzare il sentimento di identificazione dell'Umbria e degli umbri con il maestro di Città della Pieve.

## I luoghi e gli orari delle mostre

**Galleria Nazionale dell'Umbria, Perugia**

domenica - venerdì 9-20, sabato 9-22

**CERP Centro espositivo Rocca Paolina, Perugia**

domenica - venerdì 9-20, sabato 9-22

**Abbazia di San Pietro, Perugia**

lunedì - venerdì 10-13 e 15-19, sabato e domenica 10-19

**Palazzo della Corgna, Città della Pieve**

lunedì - venerdì 10-13 e 15-19, sabato e domenica 10-19

**Museo regionale della ceramica, Deruta**

lunedì - venerdì 10-13 e 15-19, sabato e domenica 10-19

**Chiesa di San Francesco, Corciano**

lunedì - venerdì 10-13 e 15-19, sabato e domenica 10-19

## Architettura e Arte

### Enzo Eusebi ospite dello Show Room Knauf a Milano

Dal 16 dicembre al 23 gennaio il lavoro dell'ing. Enzo Eusebi è stato in esposizione da Knauf in un percorso di modelli e disegni raccontanti la complessità delle opere.

Tema principale della mostra era trovare una risposta alle problematiche di definizione dell'identità

urbana nei tempi moderni. I progetti e i plastici, alcuni con riferimenti precisi alla tecnologia dell'assemblaggio a secco, come nel caso dell'edificio che ospita l'istituto alberghiero di San Benedetto del Tronto, hanno riscosso un vivo interesse tra gli addetti ai lavori e non. Fra i tanti progetti ricordiamo il cen-

tro uffici Cyberville di Firenze, l'ex manicomio di Teramo, l'ospedale Siemens di Teramo, lo show room Wind di San Benedetto del Tronto. Enzo Eusebi è recentemente uscito in copertina con i suoi lavori sulla prestigiosa rivista internazionale "L'architettura, cronache e storia".

fgi



CANTINA  
"TERRE DE' TRINCI"  
VIA FIAMENGA, 57  
06034 FOLIGNO PG  
TEL. +39.0742.320165/  
320243 R.A.  
FAX +39.0742.20386

"Terre de Trinci" ha una superficie produttiva coltivata a vite di oltre trecento ettari, che consente una produzione annua di circa ventimila ettolitri di vino. Vino "princeps" è il "Sagrantino" secco e passito D.O. C.G., affiancato dal "Rosso di Montefalco" D.O.C. e dal "Grechetto dei Colli Martani" D.O.C. Ultimo nato nella Cantina è il "Cajo" ad Indicazione Geografica Tipica. La Cantina

di Foligno è stata la prima azienda, nella zona del "Sagrantino", ad applicare il sistema di qualità certificata UNI EN ISO 9002. Custode di un prezioso patrimonio storico e culturale, l'azienda vanta tradizioni agricole di antica origine. Ha ottenuto diversi premi e ambiti riconoscimenti e ha partecipato con successo ad importanti rassegne e concorsi.

## Presenze marchigiane e ombre in mostra al Palazzo Reale di Milano

### IL GRAN TEATRO DEL MONDO

L'Anima e il Volto del Settecento

Milano-Palazzo Reale 13 novembre 2003-12 aprile 2004

La spettacolare mostra indaga per la prima volta nelle arti, nella musica, nel teatro e nella letteratura del Settecento, un periodo storico fondamentale, il cui studio ci permette di comprendere le trasformazioni e acquisire le conoscenze per il passaggio all'era moderna. Anche se il conformismo delle semplificazioni induce a identificare il Settecento come l'Età dei Lumi, è in questo periodo che si diffusero i semi di valori

come la tolleranza, il libero pensiero, la natura del contratto sociale che ancor oggi sono nella pratica quotidiana. La mostra ospita circa trecento opere tra dipinti, sculture, disegni, acquarelli, acqueforti, incisioni, stampe e libri provenienti da tutto il mondo. In particolare si segnala la presenza d'opere provenienti da pinacoteche, banche, musei, collezioni di Fano, Deruta, Macerata, Pesaro.

gda



Villa Donini S.r.l.  
Via Deruta, 43  
06079 - San Martino in Campo  
PERUGIA (Italy)  
Tel. e Fax (+39) 075 609 132  
www.postadonini.it  
info@postadonini.it

## Le sale, la cappella, gli affreschi e i dipinti pregiati

La Residenza d'epoca "Alla Posta dei Donini", sita in San Martino in Campo (PG) ha il vanto di aver salvaguardato il patrimonio artistico originale, dando all'ospite la gioia di soggiornare in un ambiente raffinato e ricco di testimonianze del passato.

Al piano terreno della Villa, nell'area dove si trovano alcune sale per piccoli meeting e una cappella, si può ammirare la particolare bellezza della "Sala degli Stemmi", con il soffitto affrescato con un trompe-d'oeil del decoratore perugino Bruschi risalente al primo Ottocento, raffigurante un gazebo con tralci di fiori, piante e pappagalli. Nella stessa stanza si trovano un tavolo del '700 ovale in legno intarsiato che può ospitare 18 persone e due cassettoni gemelli autentici dell'800 siciliano con ripiano di marmo. Anche le porte e le finestre sono ancora quelle originali, in legno di cipresso, come gli sportelloni scanalati, le loro ferrature e le persiane. Adiacente alla sala è la cappella che risale al '700 e vanta una pregevole pala d'altare raffigurante S. Filippo del pittore Francesco Appiani. Particolare la Via Crucis

composta di stampe acquerellate dello stesso periodo, mentre il tabernacolo di legno dorato è secentesco. Le stazioni sono foderate, curiosamente, con le pagine manoscritte di un antico registro contabile. Le tovaglie d'altare sono autentiche e la piccola sacrestia conserva una collezione di paramenti antichi. Un altro esempio d'accurato restauro è visibile nella Grand Suite al primo piano, costituita dai salotti degli appartamenti padronali. Notevoli in queste quattro stanze sono gli affreschi e i dipinti floreali, questi ultimi commentati da Federico Zeri nel libro

"Nature morte d'Italia". Entrando si trova la "Sala degli Stucchi" con tavolo tondo al centro e lampadari di Murano, tutto intorno le pareti presentano pregiati stucchi veneziani. Segue la "Sala Alcova" con salottino settecentesco, completamente affrescato a grottesche con temi fiabeschi e orienteggianti. Poi è la volta della "Sala del Giuli" con affreschi floreali di questo pittore incastonati nelle pareti, ispirati alla scuola napoletana e veneta, infine la "Sala delle Muse" con dipinti su tela attribuiti alla scuola del Francesco Appiani, che può contenere fino a 50 persone.



## Il recupero del patrimonio culturale a Milano

### Il Museo di Milano

Riapre, dopo uno splendido recupero, con la mostra: "Alcide De Gasperi. Un europeo venuto dal futuro" dal 16 feb-

braio al 28 marzo 2004. Con quest'avvenimento la cultura milanese si riappropria degli spazi espositivi del Palazzo Morando. Attendolo

Bolognini in Via S. Andrea, 6.

Il Museo di Milano, insieme al Museo del Risorgimento e al Museo di Storia Contemporanea, rappresenta il cuore dell'identità culturale e della memoria della città.

fgi

# Una grande famiglia e le Marche

I Della Rovere

Piero della Francesca, Raffaello e Tiziano  
4 aprile - 3 ottobre 2004

Senigallia, Palazzo del Duca  
Urbino, Palazzo Ducale  
Pesaro, Palazzo Ducale  
Urbania, Palazzo Ducale

300 opere d'arte e capolavori provenienti dai musei di tutto il mondo illustrano per la prima volta cronologicamente i fasti della celebre dinastia che succedette dal 1508 ai Montefeltro: l'illuminata signoria dei Della Rovere, che attraversa una lunga stagione di arte e di bellezza. Si tratta di una signoria nuova e diversa rispetto alla precedente: alle soglie del Cinquecento, gli sviluppi della storia europea (comprese le conquiste di francesi e spagnoli sul suolo italiano)

impongono una nuova figura di "principe" e una aggiornata versione del ruolo del "cortegiano". E sono proprio i Della Rovere i primi duchi del Cinquecento italiano a comprendere i limiti e le prospettive di una signoria che deve rinunciare ad ambizioni di conquiste territoriali, e assicurarsi una fama internazionale grazie allo splendore della produzione artistica e delle residenze, al generoso mecenatismo, all'esportazione o al dono diplomatico di prodotti assolutamente unici e

inconfondibili.

Quattro importanti centri marchigiani celebrano le figure, i fasti, gli artisti, le collezioni e gli interessi scientifici dei Della Rovere: Senigallia, Pesaro, Urbino e Urbania aprono ai visitatori i propri monumenti più importanti, alcuni dei quali altrimenti inaccessibili, invitando a un itinerario che porta dal mare ai boschi di "roveri" nella valle del Metauro, nella meraviglia di una natura intatta e sempre mutevole, capace non solo di accogliere ma anzi di ispirare e di generare grandi maestri e indimenticabili capolavori.

Info:  
ARTHEMISIA  
tel.02/6596888  
fax.02/6598300  
e-mail:mcl@arthemisia.it

Recuperare il patrimonio di cultura popolare e di tradizione:

## Il museo d'arti e mestieri antichi a Montelupone

Si è riaperto il "Museo d'arti e mestieri antichi" al termine di necessari lavori di restauro. Nei locali vi sono esposti attrezzi e strumenti di lavoro riferibili agli antichi mestieri artigianali del territorio della fascia medio-collinare marchigiana. L'allestimento del museo si inquadra nel contesto più ampio del recupero del patrimonio di cultura popolare e di tradizione, sempre più lontano dalla realtà odierna e che sta rapidamente scomparendo, affinché non si perda la memoria storica di genera-

zioni che, anche attraverso il loro lavoro e la loro cultura, ci hanno tramandato valori positivi di vita. Gli oggetti esposti nel museo sono frutto di ricerca culturale sul territorio, realizzata con il prezioso contributo di volontari e delle famiglie monteluponesi. Nel museo si trovano anche due splendidi esemplari di portantine e un tavolo da campo per il pronto soccorso, appartenuti all'ente comunale assistenza. Alle pareti ci sono ritratti e documenti relativi al periodo bellico di inizio secolo. In un angolo sono esposti oggetti bellici

rinvenuti nei magazzini comunali. Di fronte antichi strumenti musicali della banda cittadina. Ogni oggetto è individuato con il suo nome nel dialetto monteluponese.

Alle pareti si possono ammirare foto e stampe antiche, proverbi, canti popolari, sfottiture, filastrocche in dialetto, frutto di un'accurata ricerca culturale sul territorio. Il museo d'arti e mestieri antichi di Montelupone è gemellato con l'analogo Museo di Norcia.

Comunicato stampa del Comune di Montelupone

Un nostro artista contemporaneo

## GIUSEPPE GIERUT

L'artista umbro-marchigiano Giuseppe Gierut, nato a Gubbio e residente a Senigallia, si è posto di nuovo all'attenzione del pubblico con una mostra pittorica a Bruxelles, all'interno della sede del Consiglio della Comunità Europea dove unanimi e positivi sono stati i giudizi di critica e pubblico per l'alta e profonda valenza artistica delle sue opere e del suo pensiero. Lo ricordiamo per il successo ottenuto a livelli nazionali ed esteri per le precedenti traduzioni del "Cantico delle creature" di San Francesco e del poema religioso "Il Cristo di Velasquez" di Miguel de

Unamuno ed in particolare per essersi posto all'attenzione della critica ufficiale per la nascita del nuovo movimento artistico "Infinitismo" da lui stesso promosso unitamente allo studioso Enzo Calcaterra di Tolentino, noto esponente della cultura marchigiana. Nel colloquio intercorso con il pittore Gierut, è stato interessante cogliere i significati di questa nuova corrente artistica, che hanno sinceramente lasciato spazio di meditazione al proprio IO.

"Si tratta di un movimento - precisa l'artista senigalliese - ove la percezione, l'amore, l'energia ed il pensiero si fondono per creare una nuova luce, per

un'oltre senza confine. Un movimento che trascende il puro fatto estetico per dirigersi all'uomo e dare voce alla sua ricerca di una dimensione alta, che supera tempo e spazio per farsi totalità.

Gli elementi scientifici, filosofici, matematici e religiosi che fanno parte dell'infinitismo sono messi in relazione al divenire umano, la cui complessità di azione e pensiero si scontra con i valori umani, così tanto decantati dall'uomo, ma poco trasferiti nella praticità della realtà. L'infinitismo diventa conseguenza di una storicità artistica e guida di una nuova fase pittorica, dove il rapporto Scienza ed Arte si fondono in base ai nuovi modelli di riferimento, quali l'informazione e la tecnologia.

Il nuovo modo di concepire l'esistenza, la genesi, la

## Eventi da non perdere a Milano

A cura di Giuliana de Antonellis

### Palazzo Reale

Pza Duomo, 12  
Orari: 9.30/20.00  
Giovedì: 9.30/23.00  
Lunedì chiuso  
Informazioni:  
02/72000466

### IL GRAN TEATRO DEL MONDO

L'Anima e il Volto del Settecento  
Dal 13 novembre 2003 al 12 aprile 2004

### UKIYO E

Il mondo fluttuante  
Dal 7 febbraio al 30 maggio 2004

### ANTON VAN DICK

Riflessi italiani  
Dal 19 febbraio al 20 giugno 2004

### A CACCIA IN PARADISO

Arte di corte nella Persia del

Cinquecento

Dal 4 marzo al 27 giugno 2004

### Spazio Oberdan

Via Vittorio Veneto, 2  
Orari: 10.00/19.30  
Martedì e giovedì fino alle 22.00  
Lunedì chiuso  
Informazioni:  
02/77406302-6300

### FULVIA LEVI BIANCHI

"Ab ovo"  
dal 20 febbraio al 14 marzo 2004

### Museo di Storia Contemporanea

Via S. Andrea, 6  
Informazioni:  
02/88465933

### ALCIDE DE GASPERI

Un europeo venuto dal futuro  
Dal 16 febbraio al 28 marzo 2004

### Rotonda della Besana

Via Besana 15  
Informazioni: 02/875672

### BOMBE SULLA CITTA'

Milano in guerra (1942-44)  
Dal 20 febbraio al 9 maggio 2004

### Triennale

Viale Alemagna 6  
Orari: 10.30/20.30  
Lunedì chiuso  
Informazioni:  
02/724341

### ARCHITETTURA IN PORTOGALLO 2004

Dal 20 gennaio al 28 marzo 2004

### IL MOMDO DI MAD

Dal 5 febbraio al 28 marzo 2004

### DREAMS

Dal 17 febbraio al 30 maggio 2004

## Le donne e l'arte

### AUGUSTA BOCCI da Serrapetrona (1966-1954) nella cultura figurativa marchigiana fra '800 e '900

Circa un anno fa, nel piccolo comune di Serrapetrona, è partita un'interessante iniziativa culturale volta a riscoprire i talenti femminili marchigiani ancora nascosti, donne piene di mistero e dalle capacità artistiche notevoli. Il primo soggetto di tale iniziativa è stata Augusta Bocci. Donna vissuta a cavallo tra '800 e '900 tra Serrapetrona, Roma e la provincia macerata-

se, circondata da un clima familiare caratterizzato da forti stimoli culturali e artistici alimentati dal padre Davide, ingegnere creativo, i fratelli Emilio, fotografo e studioso di antropologia, e Carlo ingegnere navale.

Augusta Bocci riassume in sé una doppia dimensione, quella del rispetto e della conservazione delle tradizioni sia familiari che locali, e al tempo stes-

so della ricerca di uno spazio di libertà personale che va al di là delle stesse. Questo spazio rimane però uno spazio intimo che l'artista sembra non voler condividere con altri, uno spazio dove guardare dentro se stessa e dialogare con i personaggi dei suoi ritratti. Il percorso espositivo della mostra realizzata si sviluppava proprio attraverso una sequenza di ritratti che raccontano la sua vita, sia la sua familiare che la realtà rurale propria dei colli della provincia maceratese. La mostra ha avuto un gran successo sia tra i concittadini dell'artista sia tra i numerosi turisti che l'hanno potuta visitare. Quest' esposizione è riuscita a far penetrare nello spettatore l'anima di questa donna, che, senza dubbio, ha percorso i tempi, appropriandosi di uno spazio all'interno dell'arte, e in genere della cultura, in un'epoca in cui questo mondo era ancora quasi esclusivamente maschile.

morte e l'ambiente, conduce l'artista ad interagire con la percezione ed è, nello scrutare il mistero, l'eternità, l'universo e l'infinito che ci circonda, la spiegazione al perché della vita e dell'Essere. L'artista con le sue esplorazioni lungo le coordinate del sentire e dell'intellettuale, diventa simbolo di uno sviluppo informativo nel sistema organizzativo della vita. Gierut dice che il pensiero creativo a volte è inconscio ed incontrollabile, ma è proprio in questa fase, fatta di intuizione, la soluzione del nostro dilemma esistenziale, che può portare l'uomo alla sua identificazione ed alla vera esaltazione dei valori umani ed alla Verità.

L'arte, afferma l'artista umbro-marchigiano, è semplicemente cultura che si sviluppa nella creatività e non bisogna vederla come prodotto, merce. Nell'infinito si ritrova il vero senso della fede, della sacralità, dell'universo. L'arte è sorgente di speranza per tutti, in essa solamente la soluzione dei nostri dilemmi; entrare in essa è perdersi nella bellezza per ritrovarsi nella vita, quella fatta di Amore, dove ogni costruzione non è finalizzata al proprio io, potere, ma basata sull'altruismo, quasi un'utopia in questo frangente di realtà, dove l'uomo si nasconde dietro uno spiraglio di luce.

Roberto Mingolla

Marta Gili



## Un Pavone marchigiano a Milano

**A**matita, a pennarello, qualcun'addirittura eseguita con la tecnica paziente del collage: tutti quelli, ed erano tanti, che il 2 dicembre 2003 hanno potuto ammirare al Centro Bonghiquindici di Milano le caricature di Lamberto Piermattei, sicuramente sono tornati a casa con il sorriso sulle labbra. Non solo perché il tratto dell'artista maceratese, invitato dalla nostra Associazione, con il sostegno della Regione Marche, a porre le sue opere al centro di un dibattito che ha coinvolto giovani illustratori milanesi, è carico di una guizzante ironia; ma anche perché la carrellata di grafiche, circa 50, esposte alle pareti

commentato il ricco corredo d'immagini del volume e le grafiche esposte. Lamberto Piermattei, nato a Treia ma vissuto a Macerata fin dalla prima infanzia, in poco più di 200 pagine, racconta la sua vita - un susseguirsi di potenziali successi e di paradossali insuccessi, dovuti, com'egli tende spiritosamente a precisare, agli strali di una sorte avversa - con un tono colloquiale e disinvolto, sempre punteggiato dagli accenti dell'humour e del-



naggi famosi o, più semplicemente, tessere del mosaico sociale di una "Macerata e dintorni" raccontata lungo l'arco di almeno sessant'anni. In omaggio all'opera dell'artista maceratese, l'incontro si è concluso con un concerto di brani di musica classica contemporanea e di jazz eseguiti al pianoforte dal compositore



l'arguzia. Nelle pagine del libro sfilano le figure di famiglia: il babbo burbero, la mamma chiocchia, la fidanzatina adolescente, diventata poi moglie praticamente perfetta (cui va la bellissima dedica). Ci sono poi i compagni di scuola e di vita, primo tra tutti Jacovitti, il famoso vignettista umoristico creatore del mitico Cocco Bill. Con lui Piermattei frequentò l'Istituto d'Arte a Macerata e affrontò, in età diverse, le esperienze nella redazione del foglio satirico *Il Travaso* e poi all'Editrice romana *Ave*, dove si stampava il famoso diario *Vitt*. Ma ricordiamo anche i libri di Alberto Manzi, il maestro "televivo" della trasmissione "Non è mai troppo tardi", con il quale Piermattei collaborò come illustratore. E non manca neppure una nutrita schiera di improbabili partner di lavoro e di compagni di esilaranti vacanze estive nel campeggio di Porto Recanati. Un "campionario" umano che Piermattei, appunto, descrive a parole, nello scorrere del tempo e degli eventi, con lo stesso segno asciutto, preciso e ironico con cui esegue le sue caricature di perso-

milanese, ma anch'egli di origini marchigiane, Carlo Boccadoro. Al termine della serata, gli ospiti si sono raccolti intorno a Piermattei per un brindisi tutto all'insegna della "marchigianità": i vini della casa matelicese Belisario, la Vernaccia di Serrapetrona di Quacquareni e i rinomati prodotti della distilleria Varnelli hanno accompagnato le delizie dolci e salate dei salumifici Cappa di Visso e Re Norcino di San Ginesio,



del Panificio Montanari di Belforte del Chienti e della Pasticceria del Borgo di Treia, delle aziende Punto Verde e Vitali di Porto Sant'Elpidio.

Per informazioni,  
0733/237140  
Lilia Jurisch



del Centro ha fatto da sfondo alla presentazione di "Il pavone nudo", la divertente autobiografia che lo stesso autore ha dato alle stampe un anno fa. Non è un ragazzo, Piermattei. Ha compiuto ottant'anni da poco, ma la sua verve, forse grazie a quella creatività che non riesce a tenere sopita, gli conferisce un piglio decisamente giovanile, come ha sottolineato il giornalista Sergio Stimolo, inviato del *Corriere della Sera*, che, nell'introdurre alla lettura del volume la folta e attenta platea, ha elogiato nello scrittore la capacità non comune di descrivere personaggi e situazioni con un uso della parola semplice ma puntuale e incisivo. E le stesse osservazioni sono state quelle del noto illustratore Federico Maggioni, che ha invece

Fondate o colonizzate da Roma, le sei località coinvolte nel progetto: Cingoli, Ancona, Camerino, Numana, Osimo e Senigallia

## Scoprire le Marche; in viaggio tra città d'arte romane, mare e collina

**C**he cosa hanno in comune le sei località: Cingoli, Ancona, Camerino, Numana, Osimo e Senigallia? Naturalmente tutte si trovano nelle Marche. Ma c'è un particolare in più che le unisce: le sei cittadine condividono il fatto di essere state fondate o colonizzate, dall'antica Roma. E proprio le vestigia di quel periodo, recuperate all'oblio del tempo, oggi diventano protagoniste di "Città d'arte romane nelle Marche tra mare e collina". Un progetto sarà realizzato da MaMa Tourist, Laboratorio per il turismo nelle Marche e che, il responsabile, Luigi Settembretti, ha illustrato alla stampa e agli operatori turistici a Milano il 5 novembre u.s. nella splendida cornice del Palazzo dei Giureconsulti. L'iniziativa ha visto il coinvolgimento degli Enti Promotori: Comune di Cingoli, Comune di Ancona, Comune di Camerino, Comune di Osimo, Comune di Numana e Comune di Senigallia in collaborazione con Associazione

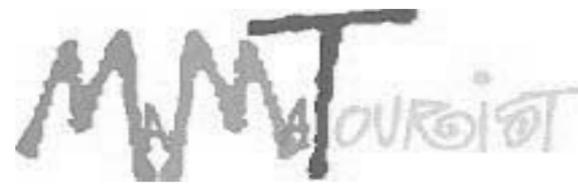
Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia, E.x.it Azienda speciale Camera di Commercio di Macerata, IPS-



SART "Balcone delle Marche" Cingoli, Camera di Commercio di Milano. La conferenza stampa e il relativo work shop hanno messo in evidenza, attraverso gli interventi degli ospiti istituzionali, le bellezze delle terre, delle opere artistiche e delle valenze culinarie dei sei Comuni. Il turista che voglia intraprendere un viaggio in queste zone ha a disposizione un'offerta d'itinerari già predisposti dal Laboratorio MaMa Tourist. Questi itinerari pongono la loro base sulla storia delle Marche e in particolare sulle vestigia romane che rappresentano un patrimonio culturale e artistico da salvaguardare e non solo da ammirare. Al viaggiatore è offerta anche la possibilità di essere a contatto con i prodotti e i profumi della terra marchigiana, esaltati nelle specialità gastronomiche e nei vini eccellenti e rinomati in tutto il mondo.

prendere un viaggio in queste zone ha a disposizione un'offerta d'itinerari già predisposti dal Laboratorio MaMa Tourist. Questi itinerari pongono la loro base sulla storia delle Marche e in particolare sulle vestigia romane che rappresentano un patrimonio culturale e artistico da salvaguardare e non solo da ammirare. Al viaggiatore è offerta anche la possibilità di essere a contatto con i prodotti e i profumi della terra marchigiana, esaltati nelle specialità gastronomiche e nei vini eccellenti e rinomati in tutto il mondo.

Per informazioni:  
mama Tourist-Via della Nana  
5- 62100 Macerata  
Tel.0733 263811  
fax. 0733 232396  
e-mail: mamatourist@tiscali.it  
www.fiereturismo.it  
http://web.tiscali.it/mamatourist.it



Da Cingoli a Milano per rappresentare la cultura enogastronomica delle Marche

### La storia del nostro Istituto

**L**'I.P.P.S.S.A.R.T. di Cingoli nasce nel 1990 per volontà degli amministratori locali, del Preside Alfonso Benvenuto e dell'Associazione Albergatori della Provincia di Macerata. Da subito l'Istituto mostra di integrarsi nelle dinamiche socio-culturali ed economiche del territorio, collaborando fattivamente con il Comune, la Comunità Montana e la Pro Loco cingolana. La sede iniziale è collocata presso il Convento di S. Benedetto, nel centro storico del paese. Gli iscritti sono appena sedici, a formare un'unica classe articolata di Cucina e Sala Bar vecchio ordinamento. Nel corso

dell'anno scolastico 1992/93 l'Istituto aderisce al nuovo ordinamento sperimentale "Progetto '92", mentre aumenta considerevolmente il numero degli allievi frequentanti la scuola, a tal punto che negli anni 1993/94 s'impone il trasferimento all'attuale sede di Via Mazzini, in posizione centralissima e facilmente raggiungibile con ogni mezzo, ristrutturata e dotata d'efficienti laboratori di Cucina, Sala Bar, Ricevimento ed Informatica. Alla data odierna, l'Istituto cingolano conta 18 classi composte di 380 alunni, gestite su due sedi: la centrale, in Via Mazzini e la succursale in Via

Bruschetti. Le iniziative culturali e professionali hanno, nel tempo, arricchito il rapporto scuola - territorio, come, ad esempio: la pubblicazione di un testo dedicato alle ricette tradizionali e ad una ricerca sui proverbi ed aforismi dialettali, intitolato "Cosa bolle in pentola", curato dagli Insegnanti dell'Istituto; le analisi che hanno come argomento di studio le tradizioni locali e le problematiche legate all'ambiente; la partecipazione a manifestazioni caratteristiche come "Il serpe più lungo del mondo", con cui si è entrati nel "Guinness dei primati"; i confronti con il mondo esterno, politico, sociale e professionale.

A tutt'oggi, il legame tra scuola e mondo del lavoro appare, nella realtà cingolana, certamente compiuto ed efficace, a tal punto che gli allievi si sentono di compiere un percorso scolastico caratterizzato dal raggiungimento di concreti obiettivi. Forse, anche per tale ragione, l'utenza di questo Istituto ha negli anni mostrato di tendere ad un aumento esponenziale.

Tra le collaborazioni con le istituzioni del territorio ci piace ricordare le manifestazioni della Camera di Commercio di Macerata avvenute a Milano, ove i nostri professori e studenti hanno fornito prova della loro abilità e professionalità, facendo gustare prodotti tipici, piatti tradizionali e buon vino.

Franco Scotti

Cesare Lapadula

Un salame antico dal gusto moderno

## IL CIAUSCOLO

**L**a Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura della Provincia di Macerata si è recentemente impegnata in una serie d'iniziative con lo scopo di mettere in risalto i valori e le tradizioni del proprio territorio. Due in particolare gli avvenimenti che hanno chiuso il 2003. Il primo è stato "Le tavole del gusto", concorso riservato ai ristoranti della provincia di cui abbiamo già parlato sul numero precedente di questa rivista. A questa

manifestazione ha fatto seguito la presentazione del volume "Il ciauscolo: un salame antico dal gusto moderno", avvenuta il 25 novembre nelle belle sale del Palazzo dei Giureconsulti a Milano. Alla manifestazione condotta dal giornalista e critico gastronomico Paolo Massobrio, erano presenti Giulio Silenzi assessore alle attività agricole della Regione Marche, Sauro Pigliapoco Presidente dell'Amministrazione Provinciale di Macerata,



Giuliano Bianchi Presidente della Camera di Commercio di Macerata, Cesare

Latini Presidente dell'Azienda Speciale EX.IT della Camera di Commercio di Macerata, Evio Hermes Ercoli storico dell'arte e della tradizione maceratese. Autrice dell'opera è stata la dottoressa Luciana Pacifici che ha tratto la documentazione dalla sua tesi di laurea in medicina veterinaria all'Università di Camerino.

Ciauscolo è un termine d'origine latina con cui s'identifica un particolare tipo di salame esclusivo e raffinato. Si tratta di un prodotto molto antico che fa parte della tradizione gastronomica circoscritta alle provincie di Macerata ed Ascoli Piceno. Il ciauscolo è

un salame morbido dal colore bianco rosa la cui caratteristica principale è la spalmabilità, ottenuta mettendo un'elevata quantità di grasso nell'impasto, tanto da essere stato definito il patè dei poveri. Così come altri prodotti tipici della ricca tradizione enogastronomica italiana, il ciauscolo è nell'attesa che gli sia riconosciuta la qualifica di prodotto IGP (Indicazione Geografica Protetta). Questo per evitare che il ciauscolo, al pari d'altri alimenti che caratterizzano una particolare zona geografica, sparisca inghiottito dalla globalizzazione.

## Il mondo del turismo a Milano

BORSA INTERNAZIONALE  
DEL TURISMO 2004

Un viaggio, una gita alla scoperta delle bellezze naturali, etniche, artistiche, culturali ed enogastronomiche partono, come ormai da diversi anni, dalla BIT di Milano. In questa città a metà febbraio si tiene il più grande evento nazionale che offre al tour-operator una vasta gamma di offerte distribuite in tutto

estremamente tormentato ma aiutato dagli italiani per il passato che ci ha legato.

L'Italia propone le sue coloratissime regioni. Le nostre montagne, i nostri laghi e i nostri mari sono apprezzati dagli stranieri: dalla Costiera Amalfitana al Conero, dai Monti Sibillini alle Dolomiti, dai laghi piemontesi alle spiagge siciliane; dal Tigullio al Salento il nostro Stivale è un percorso di profumi, di cultura e civiltà diverse che fanno grande il nostro turismo.

L'associazione dei Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia è stata invitata dalla regione Marche nell'elegante ed accogliente stand che oltre alle proposte turistiche esponeva i migliori prodotti della regione. Alla conferenza stampa il Presidente dell'Associazione, d.ssa Carla Stipa, e gli altri delegati si sono intrattenuti con l'assessore al turismo e cultura dott. Lidio

Rocchi, che ha illustrato il movimento turistico del 2003 ed ha affermato che il trend del prodotto turistico è in forte crescita grazie alle numerose iniziative delle singole provincie. Il dott. Pietro Colonnella ha sottolineato il contributo

della provincia di Ascoli Piceno dal punto di vista culturale e turistico; il critico dott. Philippe Daverio ha parlato della guida Marche e del libro d'arte sui Piceni. Ufficialmente è stato riconosciuto il lavoro volontario



Pres. Prov. Ascoli Piceno P. Colonnella con una rappresentanza dell'Associazione

delle Associazioni che promuovono tutti questi progetti al di fuori delle Marche. Anche alla BIT Marche e Umbria erano confinanti. L'Umbria si presentava con un luminosissimo stand, solare, invitante per le belle immagini fotografiche dei luoghi e per molte altre iniziative tra le quali grandi eventi culturali. L'Assessore al turismo e cultura dott. Gianfranco Maddoli in particolare si è soffermato sulla mostra "Perugino il divin pittore", definendolo un evento di tali proporzioni da non perdere assolutamente. L'Associazione si sta attivando per proporre un viaggio a Perugia in occasione della mostra. Presso lo stand della Lombardia ogni volta si scoprono angoli che, pur vivendo in questa regione, affascinano a tal punto da rinnovare ogni volta il desiderio di creare sinergia tra Lombardia, Marche e Umbria.

La redazione



Assessore L. Rocchi nello stand della regione



Assessore Maddoli con il Pres. Ass. Carla Stipa

il mondo. Gli espositori fanno a gara per attirare l'attenzione e tra la Fiera e la città è un pullulare di eventi, ove ci si scambiano opinioni, s'intrecciano affari e si gustano i prodotti tipici. Il



Stand Regione Umbria

percorso diventa estremamente impegnativo; tra i paesi esteri la fanno da padrone: le Maldive, l'Egitto, le Americhe e in questa edizione ha proposto il "suo" Mar Rosso l'Eritrea, paese

## Il sole e lo zodiaco

## Il Sole

Il Sole è la stella fissa più vicina alla Terra, ha un'enorme importanza sia astronomica sia mitologica: anche per l'astrologia è alla base d'ogni valutazione.

La sua posizione nello Zodiaco e gli aspetti che forma con altri astri costituiscono per l'individuo le principali direttrici del destino.

Astrologicamente, a prescindere dal segno nel quale si trova, esso rappresenta la vitalità di un individuo, la sua capacità d'autoaffermazione, la disponibilità alla vita di relazione, il suo atteggiamento con il potere e la regalità.

L'astro simboleggia la luce, il calore, la vitalità; anatomicamente rappresenta il cuore, gli occhi e la colonna vertebrale.

Il simbolo del Sole è un cerchio con un punto al centro che indica la centralità dell'astro nel sistema solare. In quanto simbolo cosmico, il Sole è la divinità (Atum, Osiride, Baal, Mitra,

Elio, Apollo ecc.), sempre oggetto di culto delle antiche grandi civiltà. Esso era rappresentato da eroi giganti che incarnavano la forza creatrice insita nell'astro, che con la sua luce e il suo calore è fonte di vita.

I miti d'alcuni popoli assegnano simbolicamente al Sole la figura del padre. Da sempre, anche per l'astrologia, esso è il simbolo del principio generatore maschile.

Nell'oroscopo di una persona, il Sole rappresenta le tendenze sociali, la civiltà, l'etica e tutto ciò che è elevato nell'essere umano. La sua gamma di valori si estende dal negativo Super Io, che opprime l'uomo con divieti, principi, regole o pregiudizi, al positivo ideale dell'io, immagine superiore di sé alla cui grandezza l'individuo cerca di elevarsi. L'astro rappresenta le aspirazioni più elevate di una forte personalità; se si trova in aspetto negativo segnala un fallimento causato dall'orgoglio o dall'uso del potere. Esso indica anche la predisposizione dell'uomo a svolgere il ruolo di marito e

di padre, oppure la sua attitudine a raggiungere il successo e ad esercitare autorità e potere. La posizione del Sole nell'oroscopo è importante ma è conveniente sempre confrontarla con la Luna.

Il Sole è fortissimo nel segno del Leone (non a caso in luglio-agosto si parla proprio di solleone) e nell'Ariete trasmette calore, estroversione, generosità e autorevolezza. Difetta invece di forza nell'Acquario, manca di calore e mal sopporta l'autorità in Bilancia: ai nativi di questo segno infatti, sottrae decisione, stabilità e mordente.

Se un individuo è solare ha queste caratteristiche: autorità, sicurezza, volontà, autostima, calore e generosità.

I portafortuna: colore giallo, arancione e oro.

Pietra: ambra, topazio, citrino. Il tipo solare va d'accordo con tutti i tipi planetari, eccetto Saturniani e Plutoniani.

Annamaria Tammone  
Per ulteriori informazioni  
Telefonare 347-6201204  
e-mail puruscha@libero.it

Un pomeriggio insieme per iniziare un nuovo anno sociale  
dell'Associazione dei Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia

8 febbraio 2004 - Milano



Il tenore Vincenzo Puma

tenore Vincenzo Puma, accompagnato da quattro giovani artisti, da una pianista e da una ballerina classica ha deliziato e commosso il folto pubblico, per circa due ore, con le arie più note di Rossini, Verdi, Bellini e altri. Inoltre hanno intonato e cantato con i presenti canzoni celebri italiane ottenendo gran successo.

Il Presidente, d.ssa Carla Stipa, ha presentato ai convenuti il Consiglio Direttivo ed ha richiamato in breve il profilo e il programma dell'Associazione che è presente nella realtà lombarda da molti anni. Lo scopo principale è quello di organizzare attività per conservare e promuovere le tradizioni marchigiane e umbre al fine di sviluppare i vincoli di amicizia e collaborazione tra i soci e rafforzare i legami tra le regioni di origine, Marche ed Umbria, e la Lombardia. Tra i soci si annoverano parecchi personaggi protagonisti della cultura e dell'economia milanese. All'Associazione, apartitica, apolitica, aconfessionale e no-profit, possono iscriversi, per Statuto, non solo i marchigiani e umbri, ma tutti coloro i quali mostrano simpatia, affetto e si sentono attratti da queste splendide regioni italiane. Nell'occasione molti simpatizzanti si sono iscritti viste le varie iniziative, avendo potuto constatarne la validità e, trovando nel gruppo amicizia e solidarietà, si sono detti pronti a



Un momento del concerto

collaborare, affinché questa realtà milanese cresca ed abbia sempre maggiore credibilità. Successo e collaborazione si sono aggiunti con questa nostra pubblicazione che sta entrando, con prepotenza, nelle famiglie, enti ed aziende che vedono in essa un ottimo veicolo per promuovere quanto sia marchigiano-umbro e "perché no" milanese. La serata si è conclusa con un ricco buffet dolce e salato, abilmente preparato da "Mister Enzo" chef del Ristorante Nearco e si è brindato allo sviluppo futuro dell'Associazione dei Marchigiani e Umbri di Milano e Lombardia.



Foto di gruppo

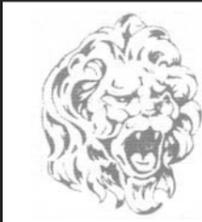
## INVITO AL TESSERAMENTO

Caro lettore,

la nostra Associazione da parecchi anni svolge la sua funzione di aggregazione, di promozione e di scambio favorendo la crescita di amicizia e di simpatia tra marchigiani/umbri e non. Numerose sono le iniziative agevolate alle quali potrai partecipare iscrivendoti e dando il tuo contributo personale.

La quota associativa per il 2004 è di 50 euro che potrai versare direttamente tramite bonifico bancario sul conto corrente n.4495811 c/o UNICREDIT BANCA-ABI 2008-CAB 01 631 intestato all'ASSOCIAZIONE DEI MARCHIGIANI E UMBRI DI MILANO E LOMBARDIA oppure telefonare ai numeri: 02-5391178 - 348.2643438 - Fax 02-5391623 -

Sperando nella tua adesione, ti ringraziamo e ti aspettiamo



Tamara, marchigiana Doc di Jesi è lieta di presentare ai suoi conterranei e a quanti vivono in Milano lo storico locale dove, dalla colazione all'aperitivo, dal caffè ai cocktail, tutto condito di buona musica, è piacevole ritrovarsi e gustare le sue specialità.

Tutti i giorni aperitivo con buffet  
Domenica dalle ore 18.00 alle ore 22.00  
Musica dal vivo  
Buffet

Giovedì dalle ore 22.00 alle ore 2.00  
Musica & much more dal vivo

Lunedì chiuso

IL DORIA  
Via Plinio, 50  
Tel. 29400871  
20129 Milano



indirizzo immagine

Foto

Riprese TV video

Immagine Aziendale

Via Romilli, 18 - 20139 Milano  
tel. 02/5391178 - fax 02/5391623  
e-mail: indim@libero.it

## Proverbi

Sinigaja,mezi ebrei,meza canaja.

Canta la raganella 'ntel pantano, se non pioè guoggie pioè domani.  
Canta la raganella nel pantano, se non piove oggi piove domani.

Roberto Mingolla

**A Serrapetrona le telecamere della Rai per un servizio del TG2**

In onda nella rubrica "Si viaggiare" il paese della Vernaccia, con i suoi tesori d'arte e la sua tradizionale "seconda vendemmia" per la produzione di Vernaccia

**SERRAPETRONA**

Le terre maceratesi ancora in televisione, nell'ambito della campagna promozionale sostenuta dalla Camera di Commercio per le eccellenze del suo territorio. Venerdì 23 gennaio, nella rubrica del TG2 "Si viaggiare", curata dal giornalista Mauro Lozzi, è andato in onda un servizio su Serrapetrona, paese della Vernaccia, girato in occasione della manifestazione Cantine Aperte. Un'occasione per far cono-

scere la cosiddetta "seconda vendemmia", che avviene a gennaio e che consiste nella spremitura del 40% delle uve di vernaccia, messe già da ottobre ad essiccare in enormi e freddi stanzoni per farle leggermente appassire. Dopo la visita alle uve appassite, è toccato al Vecchio Mulino dell'olio, recentemente restaurato, con l'immane assaggio dei dolci secchi locali e l'apertura di numerose bottiglie di Vernaccia. La manifestazione si è chiusa con il concerto di un

quintetto d'archi, nella chiesa arcipretale dove è custodito il grandioso polittico opera del pittore Lorenzo D'Alessandro da Sanseverino, recentemente restaurato. Il servizio è stato anche un invito a trascorrere un piacevole week end a Camerino tra arte e ambiente: la città ducale è entrata a far parte delle "città romane", un circuito di alcuni luoghi delle Marche storicamente legati all'antica Roma.

News.www.provincia.mc.it

**I dolci Umbri**

## Il Torcolo di San Costanzo

Il torcolo di San Costanzo era consumato a Perugia il 29 gennaio, giorno del santo, che è uno dei tre patroni della città. A volte si preparava in casa, ma più spesso si acquistava dai fornai, poiché questo è un tipico dolce da Forno. Negli anni 50 - 60 uno dei forni più rinomati era quello di Fusaro, che tra l'altro si trovava in corso Cavour, non lontano dalla chiesa di San Costanzo. Le ragazze perugine, in particolare, ne regalavano uno al fidanzato. L'usanza del torcolo di San Costanzo è tuttora molto sentita in città e, anche ora che si trova in commercio tutto l'anno, il 29 gennaio forni e pasticcerie si riempiono di torcoli. A Pianello il 3 febbraio, giorno di San Biagio, patrono del paese, si prepara il torcolo di San Biagio, che è simile. Il torcolo di San Giuseppe, che viene consumato a Montone nel giorno di quel santo, differisce dai primi due solo per la mancanza di semi d'anice e per il fatto che non è consumato per la festa del patrono, che in quella cittadina è san Gregorio Magno.

**INGREDIENTI**

500 g di farina; 125 g di zucchero; 100 g d'olio; 75 g di cedro candito fatto a pezzetti; 125 g d'uvetta; 50 g di pinoli; 12 g di semi d'anice; 30 g di lievito di birra; un pizzico di sale.

**COME SI PREPARA**

Versate la farina a fontana sulla spianatoia, ponete all'interno della fontana il lievito sciolto in un po' d'acqua tiepida, impastate tutta la farina con acqua tiepida in quantità sufficiente ad ottenere un impasto della consistenza del pane e ponetelo in una terrina capace. Coprite con un panno pulito e tenete in luogo tiepido e lontano da correnti d'aria fino a quando il volume dell'impasto non sarà raddoppiato, quindi versatelo sulla spianatoia ed unite gli altri ingredienti. Lavorate bene e date la forma di una ciambella, che porrete in una teglia unta. Fate lievitare per 2 - 3 ore, quindi infornate a 180°C e lasciate cuocere per 40 - 45 minuti.

### Grafic Art

-Studio e realizzazione grafica - Pre-stampa-

Scansione immagini in alta risoluzione con scanner a tamburo - CTP.

Stampa offset- Editoriale e Artistica -Stampa grande formato- Banner e striscioni UV

Via Morandi, 2 - Melegnano (MI) - Tel.02.9839154 Fax.02.98129195  
e.mail: print@incornice.com

**TERRECOTTE**



**Società Artigiana Vasai dei Flli PANDOLFI**

Sede e laboratorio:  
Via Valvagnasca, 9  
Loc. Vergineto di Barchi (PU)  
Tel./Fax0721 728534  
www.artigianavasai.it  
commerciale@artigianavasai.it

Aperto anche SABATO E DOMENICA  
Auch Samstag und Sonntag geöffnet

**Ricetta:**

Mettere un pollo (o altra carne) intero o a pezzi nel maialino, aggiungendo odori, sale e pepe. Mettere il maialino col suo coperchio nel forno ben caldo (circa 180°).

Dopo un'ora e mezza eliminare una parte dell'acqua formata dal pollo sul fondo. Rimettere in forno per alcuni minuti. Avrete un arrosto ottimo e ben rosolato.

## Il Maialino®



Serve per cuocere l'arrosto senza condimento, in ogni tipo di forno.

## Vernaccia

GUIDA AI VINI DELLA NOSTRA TERRA

**Vista:** brillante, rubino violetto granato di bella intensità con spuma leggera e fine sul bordo del bicchiere.

**Olfatto:** di buona intensità, persistente, pulito, di buona finezza e fragranza; frutta rossa, ciliegia, mora e ribes ne caratterizzano l'olfatto.



Az. agr. ALBERTO QUACQUARINI  
Contrada Colli  
62020 Serrapetrona (MC)  
Tel. 0733.908180



Graziella Giacinti  
Serrapetrona (MC)



Az. agr. SERBONI MASSIMO  
Via Case Sparse,7  
62020 Serrapetrona (MC)  
Tel. 0733.904088



**Gusto:** di buon corpo e armonia; gradevolmente dolce; persistente, con retrogusto giustamente amarognolo. Sono presenti tannini morbidi e leggeri.

Retrolfatto floreale leggermente speziato.



Az. agr. LANFRANCO QUACQUARINI  
Via Leopardi, 37  
62020 Serrapetrona (MC)  
Tel. 0733.908103

## Torta dolce di Pasqua

Questa era la torta dolce pasquale in tutta la regione. A Città di Castello la chiamano ciaccia dolce, nell'Umbria del Sud, dove in genere non mettono canditi, ne esiste una variante nota come torta d'Orvieto, la cui ricetta di probabile origine borghese è ricca d'aromi e rosoli e viene chiamata pizza. A Norcia, dove non usano la torta pasquale al formaggio, la tradizionale colazione pasquale si fa con pizza dolce di Pasqua e fette di salame.

**INGREDIENTI**

1 Kg di farina; 250 g di zucchero; 10 uova; 50 g di burro; 50 g d'olio; 50 g di canditi; 50 g d'uva secca; 60 g di lievito di birra; un pizzico di sale.

**COME SI PREPARA**

Versate la farina a fontana sulla spianatoia, versate all'interno della fontana il lievito sciolto in acqua tiepida, impastate con

altra acqua tiepida in quantità sufficiente ad ottenere un impasto della consistenza del pane e ponete in un recipiente piuttosto grande. Coprite con un telo e lasciate a lievitare in luogo caldo e lontano dalle correnti d'aria fino a quando non avrà raddoppiato il volume. Rilavorate l'impasto con il burro, l'olio, i canditi e l'uva secca e versatelo in una o più teglie alte 15 centimetri, ben unte, riempiendole solo per metà. Fate lievitare in modo che la torta arrivi al bordo, infornate a 180°C e fate cuocere per un'oretta.

**In Cucina**

## Cardi (o gobbi) alla perugina

1 cardo; 300 g di polpa di manzo macinata; 300 g di polpa di maiale macinata; 40 g di prosciutto grasso e magro; 800 g di pomodoro passato; 2 uova; 1 tazza di farina; 6 cucchiari di parmigiano grattugiato; 1 cipolla; 1 carota; 1 costa di sedano; 6 cucchiari di olio extravergine d'oliva; olio per friggere; sale; pepe.

unite la carne di maiale e di manzo mescolate. Quando saranno ben rosolate aggiungete il pomodoro, sale e pepe e preparate un bel sughetto. Sgocciolate ed asciugate i cardo, passateli prima nell'uovo sbattuto poi nella farina e frigeteli in abbondante olio bollente. Scolateli, passateli su carta che ne assorba l'unto in eccesso. Ungete un tegame da forno, versate sul fondo uno strato di sugo, disponetevi uno strato di cardo, ponete altro sugo e spolverizzate di parmigiano. Continuate così fino ad esaurimento degli ingredienti: l'ultimo strato deve essere di sugo e parmigiano. Infornate a 180 - 200°C e tenete in forno fino a quando non si sarà formata una crosticina dorata. I cardo sono comunemente

Mondate e lavate i cardo, fateli a pezzi lunghi 7 - 8 centimetri e lessateli in acqua salata. Fate un trito di cipolla, carota, sedano e prosciutto, ponetelo in un tegame assieme all'olio, lasciate soffriggere ed

chiamati in tutta l'Umbria anche "gobbi". Il sugo per i cardo alla perugina, che in realtà si preparano un po' ovunque, varia leggermente da zona a zona e da famiglia a famiglia, ma è sempre un sugo di carne. Le famiglie benestanti dell'alta valle del Tevere spesso tra uno strato e l'altro di cardo mettevano una grattata di tartufo bianco. I cardo alla perugina erano una versione più ricca della parmigiana di cardo (o gobbi): si metteva in un tegame strati di cardo fritti e conditi con parmigiano ed un sugo più leggero. I cardo erano un piatto tradizionale del giorno di Natale, soprattutto nel perugino. I contadini li portavano al padrone e al fattore, ed in questo caso rientrava tra gli obblighi, li regalavano assieme a capponi e bottiglie di vino, alle persone di riguardo - come il medico - ed ai parenti in città.

## Lenticchie con salsicce

per 4 persone.  
400 g di lenticchie; 8 salsicce; 400 g di pomodoro passato; 5 - 6 foglie di salvia; 3 cucchiari d'olio extravergine d'oliva; sale; pepe.

Tenete a bagno e lessate le lenticchie: il tempo varia a seconda del tipo. Bucherellate le salsicce con i rebbi di una forchetta e scottatele per 5 minuti in acqua bollente. Ponete in una casseruola l'olio e, quando sarà caldo, unite la salvia. Lasciate insaporire brevemente, quindi aggiungete il pomodoro, e preparate un bel sughetto. Unite le salsicce e le lenticchie e fate cuocere a fuoco basso per circa un quarto d'ora. Regolate, se necessario, di sale e servite.

A Norcia si preparava "lenticchie, puntarelle e salsicce": si faceva soffriggere un po' d'aglio, si univano le puntarelle, quando erano ben rosolate, il pomodoro e, dopo un po', le salsicce. In alcune zone dell'Umbria del Sud si preparavano i fagioli e salsicce, seguendo lo stesso procedimento delle lenticchie con salsicce.