

I LABORATORI ARTIGIANALI DI

GLI ANTICHI FRUTTI D'ITALIA S'INCONTRANO A PENNABILLI

1. LABORATORIO "L'ALBERO DEI FRUTTI IMMAGINATI" ;

Irene Valenti, laboratorio a cura di CHIOCCIOLA- la casa del nomade. Creazioni con materiale di riciclo.

Orario: sabato 28 settembre ore 16.30

Sede: Orto dei Frutti Dimenticati

2. LABORATORIO "INTRECCIO CON VIMINI" ;

Simona Andreani, guida escursionistica del Parco Naturale del Sasso Simone e Simoncello.

Orario: sabato 28 settembre ore 17.00

Sede: Orto dei Frutti Dimenticati

3. CONOSCIAMO LE ERBE SPONTANEE DEL GIARDINO DEI FRUTTI DIMENTICATI:

visita guidata a cura di Erboristeria

Erba Medica - Margherita Fraboni

Orario: domenica 29 settembre ore 10.00

Sede: Orto dei Frutti Dimenticati

4. LABORATORIO "TINGERE COME UNA VOLTA CON IL GUADO" a cura della Prof.ssa Zucca Maria dell'Istituto

d'Istruzione Superiore Camaiti di Pieve S. Stefano

Orario: domenica 29 settembre ore 15.00

Sede: Anfiteatro

5. LABORATORIO "LA CARTA FATTA A MANO"

realizzazione di fogli di carta riciclata fatta a mano
partendo da vecchi fogli di carta già utilizzati

Orario: sabato 28 settembre dalle 10.00 alle 12.00 (solo
per le scuole) e domenica 29 settembre dalle 10.00 alle
12.00

Sede: CEAS del Parco Naturale del Sasso Simone e
Simoncello - Museo Naturalistico di Pennabilli

6. GUIDA SULLA BIODIVERSITA' condotta da Andrea Fazi

Orario: sabato 28 settembre ore 17.30

Sede: Chiesa della Misericordia

PENNABILLI E DINTORNI.

Museo diffuso dei Luoghi dell'Anima

Museo Il Mondo di Tonino Guerra

Campana di Lhasa

Museo Naturalistico del Parco Naturale Sasso Simone e
Simoncello

Museo del calcolo Mateureka

Pieve romanica di Ponte Messa

Torre medioevale di Maciano

Lago di Soanne

Museo Feretrano

ORGANIZZAZIONE.

Associazione Tonino Guerra

Comune di Pennabilli

PARTNER DELL'INIZIATIVA.

Ente parco Simone e Simoncello

Comune di Pennabilli

Coldiretti Rimini

CON LA COLLABORAZIONE DI.

Archeologia Arborea ci Città di Castello

L'Antico pomario Dalmonte di Brisighella

Vivaio "Il Sorbo" di Montefiorentino

Azienda Agricola Maioli Enzo di Reggio Emilia

Associazione "Il lavoro dei contadini" di Brisighella

Unibo, facoltà di Agraria

Istituto Camaiti di Pieve di Santo Stefano

Antica stamperia Pascucci di Gambettola

Corpo Forestale dello Stato comando provinciale di
Rimini

CON IL PATROCINIO DI.

BANCA MARCHE

BANCA DI CREDITO COOPERATIVO VALMARECCHIA

REGIONE EMILIA ROMAGNA

PROVINCIA DI RIMINI

PROVINCIA DI PESARO E URBINO

COMUNITÀ MONTANA ALTA VALMARECCHIA

COMUNE DI PENNABILLI

SI RINGRAZIANO.

Ricevitoria, cartoleria, edicola Giannini; Antica

Macelleria Venturi; Antico Forno Pennabilli; Bar Caffè

della Nina; Ristorante il Piastrino; Yogurteria e

Dolcezze; Il Bosco dei Regali; Osteria Enoteca Al Bel

Fico; L'Ortofresco.



COME ARRIVARE

IN AUTO:

AUTOSTRADA A14: DA NORD: uscita Cesena Nord E45 uscita

Sarsina - Sant'Agata Feltria - Pennabilli*

DA SUD: uscita Rimini Sud -

SP258 Marecchiese - Novafeltria -

Pennabilli.

DA RAVENNA: Sarsina - Sant'Agata Feltria - Pennabilli.

DA URBINO: SP Fogliense per Sassocorvaro - Macerata Feltria

- Ponte Cappuccini - Carpegna - Pennabilli.

IN TRENO:

Fino alla stazione di Rimini,

fino alla stazione di Santarcangelo di Romagna.

IN BUS:

Da Rimini con Ferrovie Emilia Romagna,

da Santarcangelo di Romagna con Ferrovie Emilia Romagna.

INFO

Associazione Culturale TONINO GUERRA

TEL. 0541928846; orario: 09:00 - 12:00 / 15:00- 18:00

www.toninoguerra.org

associazionetoninoguerra@gmail.com

Sabato 28 e Domenica 29 settembre 2013

SESTA EDIZIONE

GLI ANTICHI FRUTTI D'ITALIA S'INCONTRANO A PENNABILLI

Rivediamoci per risentire il passato in bocca





SESTA EDIZIONE

28 e 29 Settembre 2013

GLI ANTICHI FRUTTI D'ITALIA S'INCONTRANO A PENNABILLI

Rivediamoci per risentire il passato in bocca

Mostre, convegni, mercato, spettacoli

I SEMINARI DI CUCINA DI

GLI ANTICHI FRUTTI D'ITALIA S'INCONTRANO A PENNABILLI

I MIEI FRUTTI NON DIMENTICATI

*Nel mese di luglio di quest'anno
ho trovato un'albicocca
appesa a un ramo di una vecchia pianta
e ho ricordato la mattina del '44
quando dalla casa sul fiume Uso,
dove eravamo sfollati per l'arrivo del fronte,
sono tornato a Sant' Arcangelo
a portare qualcosa da mangiare al gatto
come voleva mio padre.
C' erano le strade deserte
e come entro in casa cerco il gatto anche nel cortile.
Vedo con sorpresa che dai rami degli albicocchi
pendevano frutti maturi
coperti di macchie di ruggine.
Da allora non ho più sentito quel sapore
così pieno di magici profumi.
Sento che il 28 e il 29 settembre
quel tipo di antica albicocca sarà a Pennabilli
durante la grande manifestazione
che mostrerà i vecchi frutti di tutta Italia.*

Tonino Guerra

SABATO 28 SETTEMBRE

Ore 15.00 ORTO DEI FRUTTI DIMENTICATI:
inaugurazione della Manifestazione con l'intervento del Rettore dell'Università di Urbino STEFANO PIVATO, del Presidente Provinciale STEFANO VITALI, dell'Onorevole TIZIANO ARLOTTI, del Sindaco di Pennabilli LORENZO VALENTI e altre Autorità.

Ore 15.45 ASSOCIAZIONE TONINO GUERRA:
inaugurazione del sentiero naturalistico dedicato al Maestro Tonino Guerra "L'INFANZIA DEL MONDO". Saluto delle autorità. Seguirà visita della mostra pomologica alla Chiesa della Misericordia.

Ore 15.30 CENTRO STORICO:
Apertura del mercato della frutta e piante antiche, di prodotti alimentari tipici del Montefeltro e di artigianato qualificato.

Ore 18:30 ORTO DEI FRUTTI DIMENTICATI:
invito alle musiche folkloristiche con il " Duo Trabadel" e il gruppo danzatori "Il Girotondo" di Faenza. Ingresso libero.

Ore 21.00 TEATRO VITTORIA:
"Pape Gurioli in concerto, ospite Enrico Maria Papes dei Giganti", concerto jazz contemporaneo europeo. Ingresso libero.

DOMENICA 29 SETTEMBRE

Ore 10.00 SANT'AGOSTINO, Piazza Malatesta:
inaugurazione del Vicolo delle Madonne.

Ore 10.30 TEATRO VITTORIA:
Convegno: "UN' AGRICOLTURA CHE GUARDA AL FUTURO". Saluto delle Autorità. Relatori:
1. Alberto Olivucci – Presidente Civiltà Contadina: "Bisogna tornare ad amare la terra" (Tonino Guerra)
2. Claudio Buscaroli – Crpv: "Storia, tradizioni e tipicità dei frutti antichi: una nuova risorsa per il territorio"
3. Filippo Tramonti – Presidente Consorzio Agrario Adriatico: "Agricoltura e filiere corte per un nuovo modello di sviluppo"
Presiederà il Convegno l'onorevole Tiziano Arlotti; coordinatore Giuseppe Salvioli, Presidente Coldiretti Rimini.

Ore 10.00 VIA TONINO GUERRA:
apertura del mercato a chilometro zero di Campagna Amica.

Ore 15.00 PIAZZA VITTORIO EMANUELE II - CENTRO STORICO:
" I RACCONTI DELLA LUMACA", guida poetica ai Luoghi dell'Anima e al Centro Storico di Pennabilli.

Ore 16.00 ASSOCIAZIONE TONINO GUERRA:
presentazione dell'ultima opera di Graziano Pozzetto "Le Cucine di Romagna: storie e ricette" Ed. Orme/Taica.

Ore 18.00 ORTO DEI FRUTTI DIMENTICATI:
presentazione del libro "Valmarecchia dei misteri" (M.Pivato, G.Gardini, M. Celli) Capitani editore a cura di Marco Pivato e Michele Celli. Moderatore Alessandro Sistri.

Ore 21.00 TEATRO VITTORIA:
spettacolo musicale " Lavorare stanca....ma cantare aiuta". Dalla terra alla fabbrica, canti di lavoro e di emigrazione di Gianluigi Tartauil. Ingresso libero.

Cuochi qualificati propongono interpretazioni di prodotti tipici locali. I partecipanti assisteranno alla preparazione e alla spiegazione dei piatti a cui seguirà l'assaggio

RISTORANTE "IL PIASTRINO"
Sabato 28 settembre ore 16.00 e domenica 29 settembre ore 16.30
Chef Riccardo Agostini
"PROFUMI D'AUTUNNO"
Costo della partecipazione €30.00

LA DOLCE VITA
Sabato 28 settembre ore 17.00
Berni Paola
"IL MARITOTZO DELLA PENNA"
Costo della partecipazione €10. 00

OSTERIA ENOTECA AL BEL FICO
Domenica 29 settembre ore 16.00
Laura Fracassi
"LA PIADINA ROMAGNOLA"
Costo della partecipazione €15.00

Per info e prenotazioni
ASSOCIAZIONE TONINO GUERRA 0541/928846

