

I MENÙ DI GLI ANTICHI FRUTTI D'ITALIA S'INCONTRANO A PENNABILLI

ANTICA MACELLERIA VENTURI

- Strozzapreti Salsiccia e fagioli € 5,00
- Trippa € 6,00
- Salsiccia e fagioli € 5,00
- Grigliata mista € 6,00
- Gajotto di carne mista € 7,00

Tel 0541/928528

LAGO VERDE

- Zuppetta di ceci di San Sisto con porcini
- Tagliatelle fatte a mano ai funghi misti
- Cappellacci ripieni di ricotta e carne del Montefeltro al tartufo nero
- Tagliata di manzo e porcini grigliati
- Panna cotta con more di bosco
- Caffè

Euro 20,00 (bevande escluse)

Tel 0541/915012

OSTERIA AL BEL FICO

- Antipasto: millefoglie di cracker con composta di pere, cipolla e formaggio di fossa
- Primo piatto: ravioli con prosciutto e fichi al burro e noci
- Secondo piatto: bocconcini di pollo alle prugne
- Dessert: Muffin alle mele cotogne e salsa vaniglia

Acqua e ¼ di vino dell'oste

Euro 25,00

LA DOLCE VITA

- Pasta e fagioli € 5,00
- Passatelli in brodo € 5,00
- Focaccia coi ciccioli € 2,50
- Focaccia farcita € 3,00
- Migliaccio € 1,50
- Maritozzo € 0,90

Tel 0541/928551

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:

PROVINCIA DI RIMINI
PROVINCIA DI PESARO URBINO
COMUNE DI PENNABILLI
UNIONE DEI COMUNI VALMARECCHIA
BANCA MALATESTIANA DI RIMINI

SI RINGRAZIANO:

Banca Malatestiana di Rimini; Ricevitoria, cartoleria, edicola
Giannini; Antica Macelleria Venturi; Antico Forno Pennabilli;
Bar caffè della Nina; Osteria Enoteca Al Bel Fico; La Dolce
Vita; Supermercato U.co.p; Il Bosco dei Regali; Ristorante il
Piastrin;; Yogurteria e Dolcezza, Bar pizzeria trattoria Re
Mida; Ristorante Lago Verde.



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 27 e domenica 28 settembre 2014

SETTIMA EDIZIONE

GLI ANTICHI FRUTTI D'ITALIA S'INCONTRANO A PENNABILLI

Rivediamoci per risentire il passato in bocca





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 27 e il 28 settembre
quel tipo di antica albicocca sarà a Pennabilli
durante la grande manifestazione
che mostrerà i vecchi frutti di tutta Italia.*

Tonino Guerra



SETTIMA EDIZIONE

27 e 28 Settembre 2014

GLI ANTICHI FRUTTI D'ITALIA S'INCONTRANO A PENNABILLI

Rivediamoci per risentire il passato in bocca

Mostre, convegni, mercato, spettacoli

| LABORATORI DI

GLI ANTICHI FRUTTI D'ITALIA
S'INCONTRANO A PENNABILLI

SABATO 27 SETTEMBRE

Ore 11:30 CA'ROMANO:

inaugurazione del sentiero "Parco dei Cento Passi" sul torrente Storena. Uno dei progetti sospesi di Tonino Guerra, realizzato dal comune di Pennabilli e dall'Ente Parco interregionale Sasso Simone e Simoncello.

Ore 15:00 ORTO DEI FRUTTI DIMENTICATI:

inaugurazione della manifestazione con l'intervento di autorità civili e religiose.

Ore 15:30 CENTRO STORICO:

apertura del mercato della frutta e piante antiche, di prodotti alimentari tipici del Montefeltro e di artigianato qualificato.

Ore 15:45 CHIESA DELLA MISERICORDIA:

inaugurazione della mostra interregionale pomologica e della biodiversità.

Ore 17:00 TEATRO VITTORIA:

inaugurazione della mostra "Poesia tra cielo e terra". Omaggio alla novella "L'Aquilone" scritta da M. Antonioni e T. Guerra, con esposizione di illustrazioni originali di T. Guerra e aquiloni artistici di Claudio Capelli, presidente di Artevento.

Ore 17:00 CENTRO VISITE PARCO SIMONE E SIMONCELLO:

esposizione di manufatti vegetali dell'arte contadina a cura di Simona Andreani.

Ore 21:00 TEATRO VITTORIA:

proiezione di: "La Valle di Pietra - Kalkstein" di Maurizio Zaccaro, presentato e introdotto dall'autore. Interverrà Lora Guerra.

DOMENICA 28 SETTEMBRE

Ore 09:00 CENTRO STORICO:

apertura del mercato a chilometro zero di Campagna Amica.

Ore 10:30 PIANETTO DEL ROCCIONE:

laboratorio di aquiloni per adulti e bambini. "Volo di aquiloni su Pennabilli". Manifestazione a cura delle contrade di Urbino. Il lancio degli aquiloni si ripeterà alle ore 15:30.

Ore 11:00 TEATRO VITTORIA:

convegno "Studio e valorizzazione delle varietà vegetali a rischio di estinzione e nuove tendenze e opportunità in agricoltura". Saluto del Sindaco e del Presidente della Provincia, Stefano Vitali. Relatori:
1. Luciana Finessi - Regione E.R.: "Comunicare la biodiversità in Emilia Romagna"
2. Claudio Buscaroli - Crpv: "Le antiche varietà di specie da frutto nel progetto Agrobiodiversità della Regione E.R."
3. Valentina Bosco - Coldiretti Giovani Impresa E.R.: "Occasioni imprenditoriali e nuovi scenari per i giovani agricoltori"
4. Francesco Chinosi - Coldiretti, titolare dell'azienda vincitrice selezione Emilia Romagna Oscar Green: testimonianza.
Presiederà il convegno l'onorevole Tiziano Arlotti, coordinatore Giuseppe Salvioli, Presidente Coldiretti Rimini.

Ore 16:00 CENTRO VISITE PARCO SIMONE E SIMONCELLO:

conferenza dello scrittore gastronomo, studioso dei frutti dimenticati, Graziano Pozzetto: "Chiacchierata sul tema dei frutti dimenticati nella tradizione della Valmarecchia e del Montefeltro".

Ore 16:45 CENTRO VISITE PARCO SIMONE E SIMONCELLO:

incontro tra i rappresentanti del Parco della Murgia Materana e i rappresentanti dell'Ente Parco Sasso Simone e Simoncello.

Ore 18:30 TEATRO VITTORIA:

concerto omaggio a Tonino Guerra "pizzica e taranta", musica popolare Salentina. Con Rachele Andrioli, Luigi Marra e Laura de Ronzo

1. LABORATORIO "INTRECCIO CON VIMINI" a cura di Simona Andreani.
Per tutti.
Orario: sabato 27 settembre ore 17:00.
Sede: centro visite Parco Sasso Simone e Simoncello.

2. CONOSCIAMO LE PIANTE DELLA SALUTE DELL'ORTO DEI FRUTTI DIMENTICATI a cura di Margherita Fraboni.
Per tutti.
Orario: Domenica 28 settembre ore 10:00
Sede: orto dei frutti dimenticati.

3. LABORATORIO "VOLO DI AQUILONI SU PENNABILLI" a cura delle contrade di Urbino.
Per tutti.
Orario: Domenica 28 settembre ore 10.30 e ore 15:30.
Sede: pianetto.

4. LABORATORIO "FISCHIETTI IN CERAMICA" a cura di Sportelli Fabiano.
Per bambini.
Orario: Domenica 28 settembre ore 16:00.
Sede: Anfiteatro.

5. LABORATORIO "I COLORI VEGETALI" a cura di Marco Fantuzzi.
Per tutti.
Orario: Sabato 27 settembre e domenica 28 settembre su richiesta.
Sede: Cortile Mattazzi - Piazza Vittorio Emanuele II.