

Associazione



I Sapori del Piceno  
[www.isaporidelpiceno.it](http://www.isaporidelpiceno.it)

# Amministrazione Comunale Monteprandone (AP)



Circuito della Cucina dello Spirito

## ORE 20.30 CENA EVENTO

### Convento di San Giacomo della Marca

### “L'autunno tra chiostro e dispensa”

Interverranno il Prof. Tommaso Lucchetti e Pierpaolo Rastelli

**Formaggio di fossa e formaggio nella  
cenere con pizza bruna e pane con noci**

**Fave bianche**

(Monastero Dominicano di Santa Maria del Piede  
Gravina di Puglia)

**Funghi e noci**

(Monastero di San Tommaso - Perugia)

**Minestra di castagne**

(Monastero di Santa Chiara di Jongny - Svizzera)

**Gnocchi di pane raffermo con noci**

(Monastero di San Tommaso - Perugia)

**Salmi di piccioncini**

(Monastero di Leonessa)

**con timballo di zucca**

(Benedettine di Monte San Giusto)

**Spezzatino di Manzo**

(Cappuccini di Verona)

**con involtini di verza**

**Tartufini**

(Clarisse di Jesi)

**Funghetti**

(Monastero Benedettine di Offida)

**Mostaccioli con Vino Cotto**

L'autunno ormai avviato richiedeva di seguire con solerzia le ultime pratiche agrarie, prima del grande freddo e del letargo dei campi. Nel Nord delle Marche, in un convento di Talamello, in questi giorni si estraevano le forme di pecorino messe in alcune fosse, come attestano documenti del Settecento. Andando all'estremità opposta delle ragioni, tra le arcate del chiostro nel monastero di San Giacomo a Monteprandone, potevano trovarsi ammonticchiate da tempo le pannocchie di granturco, preziosa dispensa per le polente serali delle brutte stagioni, mentre andava seguita con solerzia la raccolta delle olive. In attesa della preziosissima risorsa dell'olio, orgoglio millenario perpetuato se non salvato dalla sapienza monastica, il mosto riposava nelle cantine, e gli stessi frati, come tutti i contadini, avrebbero fatto l'assaggio rituale per San Martino. I racconti agiografici di questo santo raccontano infatti di miracoli tra le botti, come anche di un animale centrale nella sua vita come l'oca, che in suo ossequio era imbandita arrosto nella tradizione di molte città per l'11 di novembre: nel Nord Italia era del resto questo il periodo per preparare le conserve grasse ed i salumi con questo pennuto; chi non ne aveva festeggiava con cacciagione varia, donata talvolta al monastero dagli amanti della pratica venatoria, scatenati in questi giorni. I frati, da bravi erboristi e cultori delle provviste di bosco raccoglievano funghi e castagne, provvidenziale aggiunta per il refettorio in questo periodo. Legumi importanti erano le fave essiccate, a cui da sempre si riferisce una simbologia funebre, sopravvissuta nella ricorrenza cristiana del due novembre. Le suore, in proposito, erano maestre nei dolcetti rituali di questa festività, che imitavano questi legumi in pasta di mandorle, e del resto la loro arte dolciaria sapeva anche creare le finte bontà di bosco di questa stagione, realizzando "funghetti" al profumo di anice e "tartufetti" con castagne e cioccolato. Anche questo era un esempio di maestria monastica nel conoscere la natura e l'arte, nel conciliare la terra e il cielo.

Costo : € 30,00 (vini inclusi)

Degustazione di Vini Novelli selezionati da Pierpaolo  
Rastelli Guida Vini Italia Gambero Rosso

Per informazioni e prenotazioni  
0735-62545, [info@isaporidelpiceno.it](mailto:info@isaporidelpiceno.it)