

Menù



Vie di una misura appetitosa: *memorie monastiche “di magro”*

Un'antologia di ricette attraverso cinque secoli, tra manoscritti, documenti e memorie orali trascritte che narrano di refettori vocati ai giorni di misura quaresimale e “di magro”, senza tradire una maestria in cucina in grado di rispettare l'astinenza e la purificazione, ma anche di garantire un giusto ristoro, ed il conforto lecito ed “onesto” del palato e del senso della condivisione conviviale. Un percorso tra angoli diversi del Piceno e d'Italia, e nel ricordo di personalità differenti, da teorici e dotti del digiuno consapevole come san Giacomo della Marca e San Francesco di Paola, fino a eccelse cuoche monache, da suor Maria Vittoria della Verde nel Cinquecento alle sorelle cuciniere degli ultimi due secoli.

Interventi:

Prof. Tommaso Lucchetti

Ermetina Mira (autrice progetto “cucina dello spirito”)

Ceci del Mercoledì delle Ceneri e del Venerdì Santo
(ricetta tradizionale raccolta nel 2010 dei frati del monastero di San Giacomo della Marca di Monteprandone, Ascoli Piceno)

Polenta con stoccafisso
(ricetta novecentesca delle suore del monastero domenicano di Santa Caterina a Ripatransone, Ascoli Piceno)

Tortino di ricotta e spinaci
(ricetta otto-novecentesca delle clarisse del monastero di Santa Chiara a Montegiorgio, Fermo)

Minestra dell'Astinenza
(ricetta ricostruita di memoria settecentesca dei frati della certosa di Calci, Pisa)

Zii
(ricetta tradizionale dei frati del monastero di San Francesco di Paola a Paola, Cosenza)

Pesce
(secondo una pietanza di magro servita a San Giacomo della Marca, da documenti quattrocenteschi)

“Cipollata”
(ricetta tratta dal manoscritto cinquecentesco della perugina Suor Maria Vittoria della Verde)

Polpette fritte di pesce
(ricetta di memoria settecentesca dei frati della certosa di Calci, Pisa)

“Broccoli con salsa”
(ricetta otto-novecentesca delle clarisse del monastero di Santa Chiara a Montegiorgio, Fermo)

“Fritelle di San Giuseppe”
(ricetta novecentesca delle domenicane di Santa Caterina a Ripatransone)

“Maritozzi di Quaresima”
(ricetta novecentesca delle suore basiliane di Grottaferrata, Roma)

Cioccolata calda
(secondo la tradizione seicentesca “di magro” dei gesuiti romani)

€ 30,00
bevande incluse