



P E D R O C C H I
1831



CARNEVALE...e oltre

SPETTACOLO SPETTACOLARE

(quarta edizione)

Comunicato n.1: "VOLI, NON SOLO MASCHERE"

Come ogni anno il Carnevale torna a trasformare il Caffè Pedrocchi nel più grande **Teatro del Gusto** d'Europa. Per questa **quarta edizione** di "**Carnevale... e oltre**", si è voluto esagerare ispirandosi a **François Rabelais**, uno dei più grandi scrittori di tutti i tempi, che fece dell'esagerazione il tratto del suo stile.

Un Carnevale dedicato a "**Gargantua e Pantagruel**", i due giganti più goderecci e simpatici della letteratura. Un Carnevale dell'abbondanza, della frivolezza e della spensieratezza perché "*la vita sorride a chi sorride*". Per fare tutto ciò il Pedrocchi ha chiamato all'appello lo *spirito* dei grandi Caffè Storici d'Europa.

Inoltre al Pedrocchi saranno protagonisti i prodotti tipici della Calabria, Puglia, Toscana, Umbria, Marche, Emilia Romagna e Friuli Venezia Giulia Happy Hour, After Dinner, e il Grand Tour d'Europa dei dessert.

A seguire dodici imperdibili **Laboratori del Gusto** (si va dalla cioccolata di Casanova ai tortellini), cinque cene a tema e un evento speciale per San Valentino, poi **performance teatrali** dedicati ai cinque libri del "Gargantua", una mostra sulle maschere. Mentre un evento cinematografico sarà quello dedicato a **Hitchcock** e alle sue ricette del brivido.

Cinque settimane dedicate a sua maestà il Gusto.

Un viaggio che partirà dalla Calabria e percorrerà l'Italia delle eccellenze, dei prodotti tipici, delle Dop, passando per borghi e grandi città, per i Caffè Storici e le ricette più segrete e originali. L'Italia dei borghi, quelli dove sopravvivono ancora famiglie che conservano il gusto di aspettare dalla terra i frutti.

Un Carnevale, un *Carnevale...e oltre*, fatto di volti, non solo di maschere.



I protagonisti della **prima settimana** dedicata alla **Calabria** sono le aziende storiche del territorio.

I volti saranno quelli della **famiglia Renzelli** dell'omonimo Caffè storico di Cosenza, dei **Rota** con i salumi tipici della Sila, dei **Spadafora** attraverso i loro vini e distillati, quelli della centenaria famiglia **Brogna** produttori di olio famoso in tutto il mondo e il sorriso della famiglia **Amarelli** con le insuperabili liquirizie che di generazione in generazione conquistano nuovi mercati per la gloria gastronomica della Calabria.

La **seconda settimana** si annuncia con un'esplosione di energia grazie alla vivacità di un popolo e all'allegria che contagia con suoi piatti, famosi in ogni dove: la **Romagna**. Scopriremo uno dei bellissimi borghi, il balcone della Romagna, **Bertinoro**. Strade acciottolate e panorami insuperabili sono il biglietto da visita della capitale del Sangiovese più rinomato. I volti, le storie che saliranno sul palcoscenico del Pedrocchi sono quelle dei ragazzi della **cooperativa sociale** Bottega e Mestieri guidati da insuperabili maestri.

Si selezionano ancora le materie prime del territorio così la farina di grano romagnolo, il grasso della "Mora romagnola", razza autoctona di suino, il sale di Cervia danno vita alla magica **Piadina**.

In scena le mani di **Filippo e Raffaella Ferri** che nella loro Fattoria producono ancora i condimenti per fare della Piadina il vanto di questa terra. Da segnalare il **Savour**, tradizionale composta di mosto d'una cotto.

Nel dolce sorriso dei maestri pasticceri di **Modigliantica** c'è tutto il segreto del dolce al **cioccolato "Rocca dei Guidi"**. La ricetta è stata tramandata da Assirelli al suo garzone Cicognani Goffredo e giunge a noi grazie a Rabiti Franco e Mortani Maurizio.

Scopriremo **La Fossa Dell'Abbondanza**, antico locale di stagionatura di formaggi dove Renato Brancaleoni e sua figlia Anna affinano formaggi secondo tradizione il Formaggio di Fossa, prodotto cult da non perdere insieme ai più classici affinati tra e Foglie di Noci o nel Fieno. Ma è del **Sangiovese** che la Romagna va fiera e degli uomini e donne che aspettano ogni anno la vendemmia per voler consegnare nettare divino ai

contemporanei. Così le **famiglie Riva, Giardini e Castellucci** hanno costruito "Villa Venti" splendida location per assaggiare gli impendibili espressioni del Sangiovese. Sotto i riflettori metteremo L'Albana passita di **Sergio Lucchi e la famiglia Bordini** del Castello di pietra Villa Papiano e il Sangiovese Superiore di **Galassi Maria**.

Volti che fanno dell'identità della loro terra non un motivo per isolarsi ma una porta aperta per comunicare al mondo la gioia di vivere, tipica dei Romagnoli a suon di liscio e Piadine.

Un territorio, quello romagnolo, scelto perché sembra rappresentare alla grande il regno dell'utopia dove vivevano di Gargantua e Pantagruel.

La **terza settimana** del "**Carnevale... e oltre**" sarà tutta dedicata a due Caffè storici amati e frequentati da grandi personaggi. Luoghi apparentemente lontani ma vicini nelle tradizioni e nella storia.

Il *Caffè Tommaseo di Trieste* e il *Caffè Di Simo di Lucca* dove leggevano, discutevano e scrivevano personaggi come Puccini, amante della buona tavola e del buon vivere, Joyce gran gourmet e esperto e assiduo frequentatore dei caffè d'Europa, e Svevo che del "rebechin" ne faceva quasi un rito per esorcizzare la sua melanconia.

Il Caffè Di Simo ha il volto di Alfredo Caselli, uomo di affari e mecenate col gusto per le arti, fondò al Caffè intorno al 1860, trasformando la drogheria ereditata dal padre.

Musicisti e scrittori presto iniziarono a frequentare il luogo diventato ritrovo d'arte e sapori. Il suo "salotto delle celebrità" è stato visitato da Verdi e Puccini, Pascoli e Carducci, Catalani e Viani, Verga, Mascagni e Ungaretti, mentre il versiliese scrittore Enrico Pea era di casa con un tavolo solo per lui.

Un caffè di musica e lettere dove non potevano mancare, ogni prima pucciniana, attenti ascolti e dispacci appesi alle vetrine. Le tante lettere corse fra questo geniale caffettiere e **Giovanni Pascoli** dettero luogo a un epistolario oggi pubblicato. Il poeta dedicava poesie a Caselli, lui lo contraccambiava di attenzioni, non escluso il buon vino delle sue vigne.

Dopo la morte nel 1921 di Alfredo Caselli, il caffè passò ai fratelli Di Simo che ne proseguirono la tradizione, anche istituendo, nei primi anni Trenta, un premio d'arte intitolato al fondatore del caffè.

Ha un papà padovano il **Caffè Tommaseo** di Trieste. Era il 1830 quando il patavino **Tomaso Marcato** volle dare il proprio nome al luogo preesistente. Nel 1848 il Caffè Tomaso fu ribattezzato con il nome dello scrittore e patriota dalmata, che ancor oggi viene ricordato da una serie di cimeli: un ritratto e le edizioni delle sue opere custoditi in una bacheca posta al centro del locale.

Fin dai tempi di **Marcato**, è stato ritrovo sia di artisti, letterati e uomini d'affari, ospitando spesso mostre e concerti. Non era raro incontrare ai suoi tavoli scrittori come **Italo Svevo**, che qui vi passava giornate intere a scrivere e a chiacchierare con l'amico **James Joyce**. Impossibile tra una tazza di caffè e una di cioccolato, poter resistere al gelato, introdotto in città proprio dal Marcato, golosa leccornia incentrata storia.

La quarta settimana ospiterà la storia della Puglia. Una storia fatta da contadini sapienti e grandi Imperatori. Campi di grano bagnati dal sole, ulivi millenari sotto i quali **Federico II** poteva trovare ristoro. La storia della Puglia, fatta da contadini sapienti come da grandi imperatori è ospitata dalla **quarta settimana** del Carnevale del Pedrocchi.

Dal grano più prezioso, colore intenso dell'oro, nasce **il pane di Altamura**, il primo prodotto in Europa a fregiarsi del marchio DOP nella categoria "Panetteria e prodotti da forno", conservato e protetto come la creatura più preziosa dal Consorzio per la tutela del Pane di Altamura. Un pane che è vita, pagnotta della crosta brunita di bronzo e dal cuore giallo come il sole, incredibile da mangiare da solo appena sfornato dal forno di Giuseppe Barile del panificio La Maggiore di Altamura, o con un pomodoro appena colto, con un filo d'**olio verde DOP della Daunia** o con salumi e formaggi ruvidi e saporiti.

Lo stesso sole di Puglia che riesce a dare un sapore unico alla fragranza di **taralli** e **friselle**, squisitezze che abbracciano l'olio, capaci di accogliere anche i semi di finocchio, l'origano, le mandorle più preziose o le **olive di Cerignola** della immensa tenuta del Conte Stefano Pavoncelli, presidente del Consorzio di Tutela della Oliva da Mensa DOP "La bella di Cerignola".



P E D R O C C H I
1831



Un grano, quello pugliese che sa diventare anche pasta. Pasta come le orecchiette, i troccoli e i cavatelli, declinazioni diversi dello stesso gusto che ha lo stesso carattere deciso e inflessibile dell'imperatore Federico II.

Dal latte delle mucche del Gargano, arriva un latte unico lavorato con sapienza dal caseificio Dicecca dove nascono formaggi stagionati e a pasta filanti, ricotte dolci come il miele e sua maestà il **Treccione dell'Imperatore**.

L'Umbria, Le Marche e l'Emilia hanno in comune il gusto naturale della genuinità del buono, e saranno protagoniste dell'ultima e **quinta settimana** del Carnevale del Pedrocchi.

Si inizia dall'Umbria e degustando gli oli, le grappe e il vino della azienda Romanelli, che con il Sagrantino ha reso famoso nel mondo Montefalco. Evento cult da non perdere per il giovedì 26 febbraio. Ospite della quinta settimana è il **Caffè Meletti**, famoso per la sua Anisetta, che tra le sue sale ha ospitato **Hemingway, Sartre, Puccini, Gigli, Piovene, Soldati, Guttuso**.

Un caffè d'arte e cultura, il Meletti, dotato di quel fascino discreto e un po' schivo delle Marche a cui non hanno saputo resistere anche i registi che l'hanno immortalato nei loro film, da Maselli ne "I Delfini" con un'incantevole Claudia Cardinale, a Pietro Germi in "Alfredo Alfredo" con il grande Dustin Hoffman.

L'ultimo week-end sarà dedicato all'Emilia, a Bologna e ai suoi prodotti più rappresentativi, la patata, la mortadella e il parmigiano reggiano. Il Pedrocchi rende il giusto merito a questo prezioso frutto della terra grazie al supporto della **Emerita Confraternita della Patata di Bologna**.

Proprio nell'Emilia, questa signora della cucina era già documentata nel 1657. Da allora sono passati più di tre secoli e la patata di Bologna ha percorso molta strada, uscendo dagli orti botanici per approdare sulla tavola degli italiani ed anche di molti estimatori stranieri. Originaria delle Ande Peruviane trova in Emilia la massima espressione. La Patata di Bologna varietà Primura ha recentemente ottenuto la DOP (Denominazione di Origine Protetta), un riconoscimento che premia le eccellenti caratteristiche organolettiche di questo prodotto portato in tavola dall'**azienda Pat Frut** la



più importante cooperativa agricola del comprensorio pataticolo bolognese con 285 soci.

La naturale fantasia della **Funghi Valentina** di Minerbio, Bologna, presenta una originale invenzione gastronomica, la marmellata di funghi, dolce come il profilo delle colline emiliane, forte come il volto di certe loro donne di Bologna. Non potevano non mancare a questa festa della Patata due principi della cucina emiliano: la mortadella di Bologna e il Parmigiano Reggiano qui presentato dal Consorzio omonimo.

Protagonista della cucina è sua maestà il maiale, allevato fino ai 180 chilogrammi dalla **famiglia Bonfatti** che da 60 anni a Renazzo di Cento, un piccolo paese nel cuore dell'Emilia Romagna, crocevia delle tre province di Bologna, Modena e Ferrara, prepara i salumi come nella migliore tradizione.

Mortadelle, salami e coppa di testa, delizia che diventa suprema quando ai suini di prima scelta si unisce una manifattura artigianale che tocca tutte le fasi della lavorazione.

Il Carnevale del Gusto non è solo una tavola d'oro per gran gourmet ma è spettacolo spettacolare con presentazione di libri, performance teatrali, concerti musicali, eventi cinematografici, sfilate di maschere, spettacoli di burattini mostre d'arte, astrazioni di food design, esibizioni di acrobati e ventriloqui e spettacoli di Cabaret.

Di seguito il programma dettagliato:

GENNAIO

PRIMA SETTIMANA

GIOVEDÌ 29

- Ore 18.00 TABLE D'OR. Inaugurazione di una tavola rinascimentale, pantagruelica, per la gioia di tutti i sette sensi con 200 prodotti tipici provenienti da tutt'Italia.
- Ore 19.00 Performance Teatrale con Lele Fanti "Gargantua, Pantagruel e Ruzante – Atto primo".
A seguire Degustazione "I dodici peccati di gola con la Mortadella"

VENERDÌ 30

- Ore 12.00 Le straordinarie Maschere di Riccardo Dalisi
- Ore 12.30 Menù a tema: "Profumi e Sapori di Calabria"
- Ore 17.00 Laboratorio del Gusto con i prodotti tipici della tradizione calabra
- Ore 19.30 Spritz Hours alla Liquirizia (Invenzioni Gastronomiche)

SABATO 30

- Ore 12.30 Menù a tema: "Re Peperoncino alla corte del Pedrocchi"
- Ore 17.00 Laboratorio del Gusto con i prodotti tipici della tradizione calabra
- Ore 19.30 Happy Hours "Olio & Peperoncino"

DOMENICA 31

- Ore 12.30 Menù a tema: "Festival di 'nduja e di Caciocavallo"
- Ore 15.30 I dolci tipici del Caffè Renzelli di Cosenza
- Ore 18.00 Cioccolata e Liquirizia
- Ore 19.30 Bruschettando alla Calabrese con salumi, formaggi e specialità sottolio

FEBBRAIO

SECONDA SETTIMANA

GIOVEDÌ 5

- Ore 18.00 TABLE D'OR con i prodotti tipici di Bertinoro e Faenza
Ore 19.00 Performance Teatrale con Lele Fanti "Gargantua, Pantagruel e Ruzante – Atto secondo".
A seguire Degustazione "I dodici peccati di gola con la Piadina"

VENERDÌ 6

- Ore 12.00 I Vetri Vintage e le straordinarie Maschere di "Arcangelo"
Ore 12.30 Menù a tema: "Romagna mia"
Ore 17.00 Laboratorio del Gusto: "Due Sfoglino e un mattarello"
Ore 19.30 Spritz Hours del tortellino (Invenzioni Gastronomiche)
Ore 20,30 "Swing esagerato" concerto di Benny Lamonica

SABATO 7

- Ore 12.30 Menù a tema: "Bertinoro, Grandi Vini e Imperdibili Formaggi"
Ore 17.00 Laboratorio del Gusto "Gli invincibili formaggi di *Brancaleoni*"
Ore 19.30 Happy Hours "Piadina&Sangiovese"

DOMENICA 8

- Ore 12.30 Menù a tema: "Festival di Savòur e Formaggio di Fossa"
Ore 15.30 I dolci al cioccolato e i misteri del "panpapato"
Ore 18 Cioccolata e Saba
Ore 19.30 Bruschettando alla Romagnola con salumi, formaggi e specialità sottolio

TERZA SETTIMANA

GIOVEDÌ 12

- Ore 18.00 TABLE D'OR con i prodotti tipici del Carso
- Ore 19.00 Performance Teatrale con Lele Fanti "Gargantua, Pantagruel e Ruzante – Atto terzo"
- Ore 19.30 Presentazione del libro "A tavola con Hitchcock . Film e ricette di un grande gourmet" di Salvatore Gelsi ed.Trelune
A seguire Degustazione "I dodici peccati di gola con le Uova alla Hitchcock"

VENERDÌ 13

- Ore 12.00 Diario dei Sensi – Omaggio ai Caffè Storici d'Europa
- Ore 12.30 Menù a tema dedicato a Puccini
- Ore 17.00 Laboratorio del Gusto: "Caffè Collection e i dolci del Caffè di Simo di Lucca
- Ore 18,00 M'ILLUMINO DI MENO 2009 ...mangiando di più
- Ore 19.30 Spritz Hours all'Opera (Invenzioni Gastronomiche)

SABATO 14

- Ore 12.30 Menù a tema: "Special Joyce"
- Ore 17.00 Laboratorio del Gusto "Il giro del Mondo in 12 Caffè"
- Ore 19.30 San Valentino Happy Hours - Ricette d'Amore

DOMENICA 15

- Ore 12.30 San Faustino Menù a tema: "La solitudine gastronomica di Svevo"
- Ore 15.30 I dolci tipici del Caffè Tommaseo di Trieste
- Ore 18.00 Cioccolata & Rosoli
- Ore 19.30 Bruschettando alla Triestina con salumi, formaggi e specialità sottolio

QUARTA SETTIMANA

GIOVEDÌ 19

- Ore 18.00 TABLE D'OR con i prodotti tipici di Altamura

- Ore 18.30 Food Design in esposizione "Le tazze della Seduzione – Omaggio a G.Casanova" a cura della Scuola di Design
- Ore 19.00 Performance Teatrale con Lele Fanti "Gargantua, Pantagruel e Ruzante – Atto Quarto "
- Ore 19.30 Presentazione del libro "Fenomenologia del Maiale" di Stefano Scansani ed.Tre Lune
A seguire Degustazione "I dodici peccati di gola con le burrate e le mozzarelle"

VENERDÌ 20

- Ore 12.30 Menù a tema: "Altamura DOP: Leonessa di Puglia"
- Ore 17.00 Laboratorio del Gusto: "Il pane DOP di Altamura e le belle di Cerignola (olive DOP)"
- Ore 19.30 Spritz Hours Taralli, Friselle e Treccione dell'Imperatore

SABATO 21

- Ore 12.30 Menù a tema: "Orecchiette Millesughi "
- Ore 17.00 Laboratorio del Gusto "L'oro verde DOP della Daunia"
- Ore 19.30 Happy Hours Pane&Olio e Fantasia
- Ore 20,30 "Swing esagerato" concerto di Benny Lamonica

DOMENICA 22

- Ore 11.30 Teatro Papelito "Gargantua e Pantagruel"
- Ore 12.30 Menù a tema: "Troccoli e Cavatelli"
- Ore 18.00 Cioccolata e Ricotta
- Ore 19.30 Bruschettando alla Pugliese con salumi, formaggi e specialità sottolio

QUINTA SETTIMANA

MARTEDÌ 24

- Ore 18.00 Happy Hours in Maschera "L'opulenza di Gargantuà e Pantagruel"

GIOVEDÌ 26

Ore 18.00 TABLE D'OR con i prodotti tipici dell'Umbria
Ore 19.00 Performance Teatrale con Lele Fanti "Gargantua,
Pantagruel e Ruzante – Atto Quinto
A seguire Degustazione "I dodici peccati di gola del
Sagrantino, oli, vini e grappe"

VENERDÌ 27

Ore 12.30 Menù a tema: "L'Anisetta"
Ore 17.00 Laboratorio del Gusto: "Caffè Collection e i dolci del Caffè
Meletti di Ascoli Piceno"
Ore 19.30 Spritz Hours all'ascolana.

SABATO 28

Ore 12.30 Menù a tema: "La Mortadella e La Patata e i Funghi"
Ore 17.00 Laboratorio del Gusto "La confraternita della Patata"
Ore 19.30 Happy Hours Chips&Friends

MARZO

DOMENICA 1

Ore 12.00 I volti del Carnevale
Ore 16.00 La frutta mascherata – aspettando Fruttitaly
Ore 19.00 Degustazione di Parmigiano Reggiano

I LUOGHI

TEATRO VERDI

DOMENICA 15

Ore 15.00

Carnevale dei Bambini 100° anniversario

organizza Il Club degli Ignoranti - presenta Moreno Morelli

- info: clubignoranti@gmail.com

CENTRO CULTURALE ALTINATE

via Altinate 71

Presso l'Auditorium . Tutti gli spettacoli sono ad ingresso gratuito fino esaurimento posti

GIOVEDÌ 12

Ore 21.00

"Me la Suono e me la Canto" Teatro / Cabaret a 4 voci, 3 pupazzi, 2 mani e 1 attore ventriloquo di Dante Cigarini regia Daniele Rota

SABATO 21

Ore 15.00

Sfilata delle Maschere

BURATTINANDO

Ore 16.00

"La ricetta di Arlecchino e Pulcinella" Teatro Compagnia

Alberto De Bastiani

e replica alle 16.55

DOMENICA 22

BURATTINANDO

Ore 16.55

"Maskerama" Teatro Compagnia Papelito

SABATO 28

Ore 21.00

Le Bronse Querte e Lele Fanti presentano
"I Guasti de Padova"