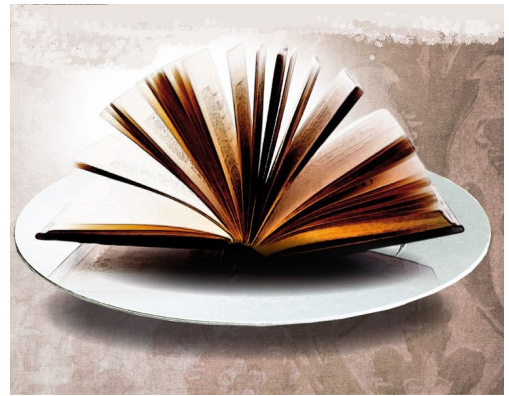


LETTURE DA GUSTARE LA CULTURA DEL CIBO TRA LE PAGINE DEI LIBRI

RIVA DEL GARDA | ARCO

DAL 6 MAGGIO AL 25 MAGGIO 2011



**Venite spensierati e compagni
voi ch'avete si in odio il lavorare
amici delli grassi e buon bocconi,
nimici del disagio e del stentare,
omini di gran cor, non già poltroni,
come gli avari vi voglio(n) chiamare,
venite tutti, che andiamo in Cuccagna,
dove chi più dorme più guadagna.
(Ippolito Neri, "La presa di Sanmiato", sec. XVII)**

Comune di Riva del Garda – Biblioteca Civica
Comune di Arco – Biblioteca Civica "B. Emmert"
Provincia Autonoma di Trento – Assessorato alla Cultura
APPA Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente

In collaborazione con
Consorzio "RivainCentro"
Slow Food – Vallagarina / Alto Garda

Venerdì 6 maggio
Riva del Garda
ore 17.00
Villino Campi
"L'impronta ecologica: la natura produce
letture per bambini con Bandus... i narratori"



Sabato 7 maggio
Riva del Garda
ore 15.00
Villino Campi – Chiesetta della Colonia Miralago

"Calligrafie allo zafferano"
laboratorio per adulti sulla calligrafia con colori naturali derivati
dalle spezie
a cura della calligrafa Bibi Trabucchi
(per informazioni e iscrizioni tel n. 0464 556968 / 0461 493763,
max 12 posti)



Un laboratorio di calligrafia per un massimo di 12 persone che prevede la preparazione d'inchiostri a base di zafferano, l'uso del calamo e l'apprendimento dei primi rudimenti dell'arte calligrafica in cui viene utilizzato l'inchiostro preparato; Conversazione alle ore a due voci sulla calligrafia, breve recital con accompagnamento musicale e illustrazione dei lavori realizzati dai partecipanti al laboratorio.

ore 20.30

“Calligrafie allo zafferano”

Conversazione e recital a cura di Bibi Trabucchi e Adel Jabbar;

Voce recitante Ciro Frizzi, accompagnamento musicale Helmi Mhadhbi Con Nora Lonardo e Patrizia Pachera

Semi, cortecce, delicate foglie e minuscoli frutti, essiccati e usati per aromatizzare i cibi. Il loro impiego in cucina risale al tempo dei Romani, quando il Mediterraneo era un lago senza frontiere. Non si può parlare di cibo senza parlare di spezie.

L'origine di questi aromi è legata al mistero. Nell'immaginario europeo il Paradiso Terrestre della Bibbia era popolato di erbe e piante aromatiche e perciò anche di spezie. Venute da questo “Paese delle Meraviglie” le droghe dovevano conservare le proprietà di questo luogo, prima fra tutte l'immortalità. Non a caso il termine "spezie" deriva dal latino species, ad indicare merci "speciali", rispetto a quelle ordinarie che accompagnavano i carichi degli antichi mercanti di terra e di mare. Il loro valore economico derivava certamente anche dalla loro relativa rarità, provenendo da luoghi lontani e avvolti nella leggenda. Dalla Via del Sale, dell'Incenso fino alla Via delle Spezie. Su queste rotte polverose attraverso montagne, fiumi, steppe e deserti si mossero eserciti, ma anche fedi come Buddismo, Taoismo Cristianesimo e Islam. Tanti fili sottili ma forti che legarono tutto il mondo di allora in una globalizzazione ante litteram di prodotti, uomini e acquisizioni.

Immaginiamo una carovana che procede lenta. Sacchi di pepe, chiodi di garofano, ceste di zenzero e cannella sono stipati sui cammelli. Ma altre merci viaggiavano “clandestine” nascoste tra i sussurri dei cammelli. Sotto le stelle, accanto al fuoco, si parlasse anche di religione, matematica, geometria e astronomia. Ma c'era sicuramente anche chi esibiva la sua destrezza prendendo il calamo e l'inchiostro per tracciare segni sconosciuti quanto affascinanti. Così come in un racconto de “Le mille e una notte” il calligrafo portò un segno nel mondo e dall'incontro di genti e culture, nacquero nuove scritte e emozioni sempre diverse. E forse non è un caso che in giapponese per dire “l'arte della calligrafia” si usi la parola “Sho-do” letteralmente “La via della scrittura”.

Venerdì 13 maggio

Riva del Garda

ore 20.00

Fraglia della Vela

“I garganelli al ragù della Linina”

Giallo gastronomico di Carlo Lucarelli con il prof.

Massimo Montanari (detective gastronomico) e l'attrice

Tiziana di Masi (testimone narrativo);

accompagnamento musicale di Claudio Castellari (sax) e Nicola Morali (pianoforte)

Degustazione a cura della Fraglia della Vela ingresso € 8,00

(prenotazioni al n. 345/7531257 rif. Consorzio RivainCentro il giorno 11 maggio dalle ore 14 alle ore 18)



“Guardavano tutti la teglia di garganelli, il mucchio di maccheroncini gialli, rigati, appuntiti e arrotolati coperti da un ragù di carne rossiccia che mandava un odore caldo e intenso”

Quando sulla tavola dell'osteria di un piccolo paese in Romagna arrivano i garganelli della Linina, succede qualcosa di straordinario: eh si, perché i garganelli della Linina, quelli veri però, sono un piatto divinamente buono. I suoi veri garganelli la Linina li ha fatti solo tre volte in tutta la sua vita e c'è un segreto che li rende “così”.

Un segreto sul quale è meglio non indagare a patto che non ci si tenga troppo alla propria vita; il maresciallo dei carabinieri appena arrivato in paese lo farà, ma non potrà poi rivelarlo a nessuno... Questa è solo la trama del racconto scritto da Carlo Lucarelli “I garganelli al ragù della Linina” ma lo spettacolo GARGANELLI AL RAGÙ DELLA LININA- UN GIALLO FRA LETTERATURA E GASTRONOMIA coinvolgerà lo spettatore in una storia dove si mescolano gola, ironia, investigazione e la suspense di un avvincente giallo.

Sabato 14 maggio

Riva del Garda

ore 11.00

Molino Pellegrini - Varone

Po_lente: letture a lunga cottura

con il gruppo di lettura “il Tè delle letture”

degustazione a cura dell'associazione “Comitato Polenta e Mortadella”
e Slow Food – Vallagarina / Alto Garda



La polenta (conosciuta anche come polenda o pulenda) è un antichissimo piatto a base di farina di cereali, il quale, pur essendo conosciuto nelle sue diverse varianti pressoché sull'intero suolo italiano, ha costituito a lungo l'alimento base della dieta soprattutto in alcune regioni settentrionali della Pianura padana nelle quali è tuttora piuttosto diffuso. Nel corso del XVII sec. con polenta si indica principalmente l'impasto di farina di mais

Riva del Garda

ore 18.00

Cortile della Rocca

“Letture in cucina”

Spettacolo di letture in musica

a cura di Ornella Marcon per Associazione Oplà con i partecipanti al laboratorio

e con “A voce alta - Napoli”

degustazione a cura di

“Strada del Vino e dei Sapori dal lago di Garda
alle Dolomiti di Brenta”

Letture sul cibo ricette reali e inventate, ricette e scritti d'autore che hanno lasciato testimonianza nella letteratura italiana antica e recente. Chi legge sono dilettanti che hanno partecipato al laboratorio di lettura organizzato dall'associazione Oplà di Riva del Garda. Partecipa anche il gruppo di lettura di Napoli “A Voce alta” ormai gemellato con il Gruppo di lettura di Riva del Garda de Il tè delle letture

Arco
ore 20.45
Biblioteca B. Emmert - Palazzo dei Panni
Mezza/notte in biblioteca
racconti per bambini dedicati al cibo trentino con Mauro Neri
Laboratorio gastronomico con Silvia Vernaccini
Dalla raccolta di miti e leggende del Trentino, Mauro Neri presenta ai bambini letture dedicate alla cibo tradizionale insieme al laboratorio didattico dedicato al cibo.



Domenica 15 maggio
Riva del Garda
dalle ore 11.00
Bar del Centro Storico
“Aperitivi di Lettura”
con il gruppo “il Tè delle letture”, ospiti e volontari
(per informazioni e iscrizioni al n. 345/7531257 rif. ConsorzioRivainCentro il giorno 11 maggio dalle ore 14 alle ore 18)

Mercoledì 25 maggio
Riva del Garda
ore 20.30
Auditorium del Conservatorio
“Disputa del Carnevale e Quaresima:
Alla ricerca del Paese di Cuccagna”
fame e abbondanza nella letteratura del ‘500 italiano
Voci recitanti Paolo Vicentini e Sabrina Simonetto
musica a cura della classe di composizione del
Conservatorio Statale di Musica F.A. Bonporti - sez.
Riva del Garda del M° Massimo Priori



Nella trattatistica gastronomica del XVI sec. il modo di mangiare rivela lo stato sociale delle persone: il borghese come il villano devono mangiare ciò che si confà al loro stato, quindi cibi raffinati per i cittadini, rozzi per i contadini.

La riduzione degli spazi incolti, l'emarginazione delle attività pastorali, l'esclusione di tanti contadini dall'uso del bosco sono elementi che contribuirono ad impoverire la dieta contadina. Ridotto l' apporto di prodotti animali quelli vegetali assumono un ruolo preponderante, ma segna anche la dipendenza del vitto contadino dall' andamento dei raccolti .E quando c'è la carestia questa significa fame perchè non vi sono riserve alimentari.

L'antidoto più efficace alla paura della fame è il sogno nell' abbondanza e nell' abbuffata, quel sogno di un paese di cuccagna dove il cibo sia inesauribile e a portata di mano.

La cultura dell' ostentazione non si comprende al di fuori della cultura della fame che si trasfigura nella variante del conflitto tra “Carnevale” e “Quaresima” in un eterna lotta tra abbondanza e astinenza.

Si ringrazia

per la partecipazione:

Gruppo di lettura Il Tè delle letture

(Anna Maria, Edda, Elena, Elisabetta, Giordano,

Giovanna, Graziella, Lorenza, Maddalena, Maria Grazia, Maria Luisa, Nadia, Rosanna, Vittoria)

A Voce Alta

(Clorinda Russo, Enrica Buongiorno, MariaFlora de Joanni con Lorenzo Ciufo)

Laboratorio Letture in cucina

(Gabriele Brunelli, Mirta Ferrari, Bruna Leoni, Luisa Torboli, Valentina Zanoni)

Info

Comune di Riva del Garda

Biblioteca Civica

Piazza Garibaldi, 5

38066 Riva del Garda Tn

Tel. +39 0464 573806

biblioteca@comune.rivadelgarda.tn.it

Comune di Arco

Biblioteca Civica B. Emmert

Via Giovanni Segantini, 13

Tel. +39 0464 516115

arco@biblio.infotn.it

Comune di Arco

Comune di Riva del Garda

Provincia Autonoma di Trento - Assessorato alla cultura