

Lezioni di Mare

Ciclo di Conferenze
dal 26 Agosto al 30 Settembre

SALA CECCHETTI
Biblioteca Comunale S. Zavatti

**Incontri aperti alla cittadinanza per la diffusione
delle principali conoscenze sulla vita dei luoghi di mare**

♣ **Marinai** ♣ **Pescatori** ♣ **Diportisti** ♣ **Studiosi** ♣ **Letterati**

Ci guideranno alla scoperta delle nostre radici culturali e territoriali attraverso approfondimenti a tema.

- | | |
|---------------------|--|
| 26 Agosto | Vivere al mare, Vivere di mare |
| 2 Settembre | Col vento in poppa: l'amore per la vela |
| 9 Settembre | Il mare tra storie e leggende |
| 16 Settembre | In tutti i nodi |
| 23 Settembre | Uomo libero, sempre amerai il mare! |
| 30 Settembre | Il mare in tavola |

con il patrocinio di



VIVERE AL MARE, VIVERE DI MARE

Sabato 26 agosto 2023 ore 18.00 – Sala Cecchetti, Biblioteca “S. Zavatti”

Apertura dei Lavori

Mauro Garbuglia - Presidente Ass.ne “Cibo e Benessere”

Saluti delle autorità

Fabrizio Ciarapica - Sindaco Civitanova Marche;

Francesco Caldaroni - Assessore commercio, sviluppo economico,
attività produttive, politiche giovanili;

Manola Paola Gironacci - Assessore Turismo ed Eventi;

Gianluca Crocetti - Presidente commissione Cultura e Turismo;

Presentazione libro “Lezioni di Mare”

Veronica Petrelli - Vicepresidente Ass. “Cibo e Benessere” / “Edizioni Nisroch”

Interventi

Michele Palermo - Presidente A.N.M.I. Civitanova Marche;

Pierluigi Cipolla - Vicepresidente Unione Diportistica Civitanovese “Il Madiere”

Alvise Manni - Presidente Centro Studi Civitanovesi

Mostra fotografica a cura di Mario Barboni



COL VENTO IN POPPA: L'AMORE PER LA VELA

Sabato 2 settembre 2023 ore 18.00 – Sala Cecchetti, Biblioteca “S. Zavatti”

Relatori

**Pierluigi Cipolla - Vicepresidente Unione Diportistica Civitanovese
“Il Madiere”**

Oscar Monina - membro del Consiglio direttivo Club Vela Portocivitanova

L'amore per la vela, amore come grande passione, passione per un solido che senti vivo, adagiato in un fluido e che si sposta grazie ad un altro, i suoi silenzi, la sua musica nello scorrere sull'onda, il viaggio, e poi ecco...l'arrivo.

Ma cos'è che sposta la barca a vela, quali sono le forze che la fanno muovere e navigare anche nei marosi e quali sono le regole che ne governano il movimento?



IL MARE: STORIE E LEGGENDE

Sabato 9 settembre 2023 ore 18.00 – Sala Cecchetti, Biblioteca “S. Zavatti”

Relatori

Stelio W. Venceslai - scrittore, storico, opinionista

Alvise Manni - Presidente Centro Studi Civitanovesi

Mauro Garbuglia - Presidente Ass.ne “Editori Marchigiani”.

Excursus letterario sulle più celebri pagine dedicate a storie del profondo blu: *Oceano Mare*, *Ventimila leghe sotto i mari*, *Il vecchio e il mare*, *Moby Dick ecc.* Un’immersione nella penna e nel cuore dei narratori contestualizzandone le opere in un più ampio approfondimento storico-sociale e dell’impatto di certi libri “sacri” nella narrativa moderna.



IN TUTTI I NODI

Sabato 16 settembre 2023 ore 18.00 – Sala Cecchetti, Biblioteca “S. Zavatti”

Relatori

Mariano Luciani - pescatore A.N.M.I.

Michele Palermo - Presidente A.N.M.I. Civitanova Marche

Il nodo è un antico simbolo diffuso in quasi tutte le culture. Immagine di dedizione e impegno, significa anche l'infinito e la complessità. In mare il nodo può significare vita o morte, fortuna o sventura. Illustriamo le più importanti giunzioni, i nodi più utilizzati a bordo, a cosa servono e come si fanno...e tu, sai come farli?



UOMO LIBERO, SEMPRE AMERAI IL MARE!

Sabato 23 settembre 2023 ore 18.00 – Sala Cecchetti, Biblioteca “S. Zavatti”

Relatore

Ubaldo Sagripanti - psicologo, scrittore, sceneggiatore

Ulisse e il viaggio in mare come metafora di vita ed esplorazione del sé – dalla navigazione di Omero a quella di Pascoli, tornare sui luoghi della propria peregrinazione e trovarli diversi in quanto diverso è lo sguardo dell'uomo che si posa sulla realtà, immagine riflessa del nostro continuo mutare.



IL MARE IN TAVOLA

Sabato 30 settembre 2023 ore 18.00 – Sala Cecchetti, Biblioteca “S. Zavatti”

Relatore

Michele Palermo - Presidente A.N.M.I. Civitanova Marche, cuoco

Parliamo del pescato caratteristico del nostro Adriatico, le ricette tipiche, i segreti in cucina tramandati di generazione in generazione. Conosciamo le varietà di preparazione, dal fritto al forno, dal cartoccio al vapore. Il pesce a tavola è sempre un’ottima idea.

DALLA TEORIA... ALLA PRATICA

L’incontro proseguirà con degustazione guidata delle ricette dello Chef presso l’area antistante sede A.N.M.I., Largo Donatori di sangue.

(Contributo alla degustazione: 10,00€ a persona.)



BRODETTO CIVITANOVESE

Ingredienti:

1 kg e mezzo di pesce, diviso per gruppi:

1) Seppie, calamari, lumache di mare:

2) pesce ragno, scampi, scorfano, pesce prete, pesce cappone, pannocchie, granchi, rana pescatrice;

3) razza, rombo, sogliole, palombo, triglie e merluzzi.

50 gr. di pomodoro concentrato

Mezzo kg di pomodoro passato

Una cipollina

2 spicchi di aglio

Prezzemolo

Maggiorana

Basilico

2 bicchieri di vino bianco, sale e pepe (o peperoncino)

Un bicchiere di olio di oliva

Pane raffermo.



PREPARAZIONE:

Far appassire in un tegame la cipollina tritata nell'olio e quindi aggiungere il primo gruppo di pesci; unire il concentrato di pomodoro diluito in poca acqua tiepida; far amalgamare e quindi aggiungere il passato di pomodoro unitamente all'aglio tritato, al prezzemolo e alla maggiorana. Dopo che la salsa ha ripreso a bollire, versare il vino, far evaporare e quindi aggiungere il secondo gruppo di pesci, facendo cuocere per 15'. Unire il terzo gruppo di pesci e ultimare la cottura con la pentola coperta. Servire su piatti cupi, sul cui fondo ci siano le fette di pane abbrustolito.

PAPALINA

Ingredienti:

Mezzo kg di papalina

Due cucchiaini di olio di oliva

Uno spicchio di aglio

Un ciuffo di prezzemolo, maggiorana, finocchio selvatico e salvia

Tre etti di pomodoro passato

Un bicchiere di aceto, Sale e pepe

PREPARAZIONE:

Fa insaporire nell'olio un trito di finocchio, salvia, aglio, prezzomolo e maggiorana. Versare quindi l'aceto e subito dopo il passato di pomodoro, infine la papalina. Salare e pepare e lasciar cuocere per pochissimi minuti.

Nota: la papalina si può fare anche fritta: dopo averla insaporita in olio, aglio, prezzemolo e maggiorana, si versano sopra alcune uova battute e si procede a mettere su una pentola di olio caldo per friggere i pescetti.



CONDIMENTO CON SARDONCINI

Ingredienti:

Due etti e mezzo di sardoncini

Mezzo kg di pomodori pelati

Mezza cipolla, Uno spicchio di aglio

Prezzemolo, Majorana, Peperoncino, Due acciughe salate

Un bicchiere di vino bianco, Olio e sale

PREPARAZIONE:

Far sciogliere le acciughe diliscate nell'olio con cipolla e aglio tritati. Unire i sardoncini lavati, diliscati e tagliati a pezzi e farli rosolare. Versare il vino bianco e far evaporare, quindi unire i pomodori, salare e aggiungere peperoncino e maggiorana. Far andare avanti la cottura a fuoco moderato per 25 minuti. A fine cottura unire un po' di prezzemolo a crudo. Nota: Questo piatto è ottimo per condire le penne.

SOGLIOLE IN GRATICOLA

Ingredienti:

1 kg di sogliole

Un cucchiaio di prezzemolo

Uno spicchio d'aglio

Due cucchiai di olio di oliva

Il succo di limone

Sale e pepe

Due cucchiai di pane grattugiato



PREPARAZIONE:

Sventrare le sogliole ed aprirle lungo il ventre per potervi infilare un impasto fatto con prezzemolo, aglio tritato, pane grattugiato, sale, olio e pepe. Vanno cotte in graticola e servite con salsa di olio e limone.

“CUCINARE, MANGIARE E PESCARE IN UNA BARCA A VELA 100 ANNI FA”

Le ricette qui pubblicate vengono dal *“Dizionario della cucina marchigiana”* di Ugo Bellesi, pubblicate qualche anno fa. Un lavoro importante di ricerca dove troviamo un capitolo curioso sulla cucina dei pescatori in mare di oltre 100 anni fa.

“Mario Omiccioli, nel volume *“Tutti a tavola”* spiega che l’angolo di cottura in queste imbarcazioni era costituito da un “focone”. Questo si trovava sotto l’albero di prua.

Il contenitore quadrangolare era di legno ma all’interno era coperto di latta. Era fissato al paramezzale con anelli e piccole corde. All’interno era per tre quarti sabbia e in superficie c’era uno strato di cenere.

Due aste a forcella si sporgevano sopra al focone, consentendo con una catena di tenervi appeso un caldaio che poteva essere regolato alla giusta altezza dal fuoco. Il focone aveva ai lati una tavola su cui appoggiare le scodelle e il pesce.

In genere per il fuoco si usava legna di quercia, posta al centro del focone ed accesa con della stoppa imbevuta di petrolio. Quando la legna diventava carbone infuocato si cominciava a cucinare.

I sistemi di cottura erano due: il brodo o il brodetto di pesce nel caldaio, oppure spiedini di pesce infilando appunto i pesci più piccoli o tranci di pesce in spiedi di legno conficcati nella cenere vicino al fuoco.

Il condimento del pesce allo spiedo era costituito solo da sale, pepe, un filo di olio e mollica di pane.

Sul focone non c’era la possibilità di usare né la graticola, né la padella.

I pasti erano due: al mattino e alla sera.

Ciascun pescatore doveva portare il vino e il pane; il padrone metteva legna, pepe, sale, olio, aglio, cipolla aceto, fiammiferi.”

A cura di
Veronica Petrelli

Lezioni di Mare

Storie ed esperienze di vissuto che si fa racconto.



Edizioni Nisroch

Lezioni Di Mare

organizzato da

ASSOCIAZIONE CIBO E BENESSERE

Tel. 389.8982524 – Mail: edizioninisroch@gmail.com

Evento realizzato con il contributo del Comune di Civitanova Marche



Evento a cura di Associazione Cibo e Benessere / Edizioni Nisroch
Info e programma: Tel: 389.8982524 / 333.9067726 – Mail: edizioninisroch@gmail.com

