

# "grugni e crespigne"

*Siamo ormai nell'era post-industriale, molti amano disquisire sulle nuove "esigenze dietetiche", altri mirano a destrutturare il cibo creando "coloratissime pappe". Noi invece abbiamo ancora i piedi sulla terra e ci piace seguire la linea della naturale semplicità, del cibo fresco e dei sapori veri pur non disdegnando la ricchezza delle nuove conoscenze. E allora proviamo, per un giorno, a tornare alle erbe raccogliendo gli stimoli che ci giungono dai quaderni di cucina delle monache custoditi nel nostro Museo delle Arti Monastiche. Una cucina fatta di poche cose ma molto curata, rigorosa ma non avara, talvolta aperta a piccole concessioni di misurato godimento. Anche noi per un giorno nel giardino dei semplici.*

SI RINGRAZIANO PER LA COLLABORAZIONE



CASALFARNETO



- 1 La Tana del Ghiro Via S. Antonio, 27
- 2 L'Infinito Via Fornace, 4
- 3 Coqus Fornacis Via Fornace, 7
- 4 Taverna del Corso Corso Roma, 44
- 5 La Fonte Agriturist Via Farneto, 20

grafica\_gessicapasanesi stampa\_tipografia75



"grugni  
e  
crespigne"

Tel. 333 8959478 - 349 6040693 - 335 6099297  
[www.comune.serradeconti.an.it](http://www.comune.serradeconti.an.it)  
[www.cicerchiadiserradeconti.it](http://www.cicerchiadiserradeconti.it)



Comune  
di Serra de' Conti



ProLoco  
di Serra de' Conti



Museo  
Le Stanze  
del Tempo  
Sospeso

Associazione

Festa della Cicerchia



Slow Food

Castelli di Jesi

# "grugni e crespigne"



Le erbe  
nella cucina  
delle monache

SERRA DE' CONTI  
DOMENICA

10 marzo 2013

La Tana del Ghiro  
L'Infinito  
Coqus Fornacis  
Taverna del Corso  
La Fonte Agriturist

## PROGRAMMA 10 MARZO 2013

ore 10,00

### AULA DIDATTICA ALL'APERTO PER FAMIGLIE E BAMBINI

Passeggiata in campagna.

A cura del Prof. Fabio Taffetani,  
docente di Botanica,  
Università Politecnica  
delle Marche.



Ritrovo al campus scolastico presso  
il parcheggio della Protezione Civile.  
Info e iscrizioni: tel. 335 622503  
info@comune.serradeconti.an.it

ore 12,30

### PRANZO

Presso i ristoranti che aderiscono  
all'iniziativa. 1 2 3 4 5

dalle ore 14,00 in poi

### MERCATINO DELLE ERBE & DINTORNI

Erbe spontanee, ortaggi,

essenze profumate, tinte naturali.

Presso il chiostro di San Francesco.

In collaborazione con

la Coop. La Terra e il Cielo

e l'Accademia delle Erbe Spontanee.

LA TERRA  
E IL CIELO

agricoltura biologica dal 1980



ore 17,00

### INFUSI E DECOTTI

Laboratorio del Gusto

a cura di Slow Food

Condotta dei Castelli di Jesi

e Sabrina Cesaretti.

Presso la Grotta de' Padroni,  
piazza Gramsci.

## RISTORANTI CHE ADERISCONO ALL'INIZIATIVA

1



Via S. Antonio, 27  
60030 Serra de' Conti - An  
Tel. e Fax 0731 879825  
Tel. 347 1318037  
www.latanadelghiro.net

### Menù

#### Antipasto

Sformatino di ricotta con erbe di campo  
Crostini con crema di ceci al rosmarino

#### Primo

Pasticcio di maccheroni al ragù bianco  
e speragne

#### Secondo

Stufato di carni miste con insalata  
di pimpinella, caccialepri e crespigne

#### Dolce

Torta di zucca e malva

Euro 25,00 a persona con vini in abbinamento - bevande incluse

2



Via Fornace, 4  
60030 Serra de' Conti - An  
Tel. 0731 879424  
Fax 0731 870072  
www.linfinitocountry.it

Vini consigliati:  
Verdicchio DOC "Ylice" - Poderi Mattioli  
Marche Rosso IGT "Albore" - Casaleta  
Marche Rosso IGT "Merago" - Casalfarneto

### Menù

Entratina con minestrina di favette  
e cicoria al peperoncino

#### Antipasto

Uova strapazzate con salsiccia e mentrasto

#### Primo

Gnocchetti all'ortichella con pomodoro,  
erbette di campo e guanciale croccante

#### Secondo

Tacchino al forno con farcia di cipollotti  
e cicoria in salsa di funghi porcini

#### Contorni

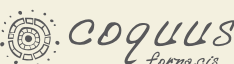
Patate e cipolle cotte sotto la cenere

#### Dolce

Ciambellone marchigiano  
accompagnato da vino di visciola

Euro 22,00 a persona con vini in abbinamento - bevande escluse

3



Via Fornace, 7  
60030 Serra de' Conti - An  
Tel. +39 0731 878096  
Cell. +39 339 7575894  
www.coquusfornacis.it

### Menù

#### Antipasto

Fritto del Coquus con foglie di:  
salvia, rucola, borraggine, senape  
e frittatina alla mentuccia

#### Primi

Biancomangiare di quaresima con riso  
e ragù bianco alle erbe

#### Secondo

Filetto di suino in crosta di pane  
e tarassaco.

Tortino della Badessa con patate e grugni

#### Dolce

Torta di pere con salsa alla menta

Euro 25,00 a persona con vini in abbinamento - bevande incluse

4



Corso Roma, 44  
60030 Serra de' Conti - An  
Tel. 0731 084173  
Tel. 338 2235488  
Tel. 334 1404418

### Menù

#### Antipasto

Crema di cicerchia con erbe di campo  
e guanciale saltato

#### Primo

Gnocchi di patate con burro  
e santoreggia

#### Secondo

Tortino di girello con biette, grugni  
e carotine

#### Dolce

Semifreddo di cioccolato e menta fresca  
con salsa di arancia e varnelli

Euro 25,00 a persona con vini in abbinamento - bevande incluse

5



Via Farneto, 20  
60030 Serra de' Conti - An  
Tel. 0731 878249  
Tel. 347 6401518  
www.agrituristlafonte.it

### Menù

#### Antipasto

Crescia di polenta aromatizzata  
al rosmarino con ciauscolo e grugni saltati

#### Primi

Tagliolini al farro con guanciale  
e finocchio selvatico

Gnocchi di patate al rosmarino  
con ragù di faraona

#### Secondo a scelta

Tagliata alle erbe aromatiche o faraona  
al timo in crosta di sale con insalatina

#### Dolce a scelta

Semifreddo al rosmarino o profiterol  
con cuore di menta e ganache  
al cioccolato

Euro 25,00 a persona con vini in abbinamento - bevande incluse



Con l'occasione

il MUSEO DELLE ARTI MONASTICHE  
Le Stanze del Tempo Sospeso

sarà aperto dalle ore 10,00

alle ore 19,00 con orario continuato.



IL COMUNE METTERÀ A DISPOSIZIONE I BIGLIETTI  
PER L'INGRESSO GRATUITO AL MUSEO PER COLO-  
RO CHE PRANZERANNO PRESSO I RISTORANTI.  
DOVRÀ ESSERE RICHiesto L'APPOSITO COUPON  
ALLA CASSA DEI RISTORANTI CHE ADERISCONO.