

SAPORI AD ARTE



Appuntamenti di arti
e gastronomie nella Terra del Duca



LA TERRA DEL DUCA

Il progetto *“La Terra del Duca”* nasce per iniziativa dei Comuni appartenuti all'antico Ducato di Urbino: **Gubbio, Pesaro, Senigallia ed Urbino**, che nel maggio 1999 hanno sottoscritto un accordo di programma per qualificare sempre di più l'immagine di un territorio dalle grandi potenzialità culturali e turistiche. Numerose sono state le iniziative culturali promosse in questi anni nell'ambito del progetto: dalle Mostre di artigianato orafico ispirate alle grandi tradizioni storiche dei Della Rovere, ai Banchetti Rinascimentali fino alla pubblicazioni di guide turistiche dedicate al territorio.

La *“Terra del Duca”* costituisce un unicum nel panorama dell'offerta turistica italiana per la presenza di vere città ideali plasmate dagli otto Duchi Montefeltro e Della Rovere che l'hanno governata nel tempo.



REGIONE MARCHE



REGIONE UMBRIA

www.terradelduca.it

DAMIANI



SAPORI AD ARTE

Appuntamenti di arti
e gastronomie
nella Terra del Duca

**Pesaro, Senigallia,
Gubbio, Urbino.**

Primavera
Estate 2009



LA TERRA DEL DUCA

Urbino, Gubbio, Senigallia, Pesaro, le quattro città della Terra del Duca, hanno vedute e anime diverse, questo non solo perché due sono bagnate dall'Adriatico e due stanno ai piedi degli Appennini. Per volere del grande Federico da Montefeltro ogni luogo del ducato è stato abbellito da opere che hanno dato corpo a uno stile omogeneo, a una estetica sempre riconoscibile, a una concezione tra le più luminose del Rinascimento; ma Federico ha anche voluto che ogni città, quasi ogni borgo, proprio in omaggio al migliore spirito dell'Umanesimo, mantenesse, anzi coltivasse, una sua precisa identità. Questo si avverte bene anche a più di cinque secoli di distanza: ce lo raccontano nitidamente le architetture e i monumenti, i paesaggi naturali e quelli umani, le diverse parlate, i differenti stili di vita e ce lo ricorda in modo preciso e coinvolgente la gran varietà di sapori, piatti, ingredienti, preparazioni che caratterizzano le cucine delle quattro città e dei loro territori. Tutti oggi sanno che cucine, storia e identità di un territorio sono legate da numerosi e stretti nodi: ecco allora che le città della Terra del Duca hanno pensato a un anno intero di eventi e iniziative che mettono insieme la loro gastronomia e le arti, antiche e moderne, che le caratterizzano. Urbino, propone la fascinosa combinazione tra parola e sapori ricordando il genio di Raffaello, Gubbio quella spettacolare tra cibo e cinema, Senigallia il suggestivo e sorprendente rapporto tra gastronomia e fotografia, Pesaro, in omaggio al suo più illustre figlio, sposa musica e cucina rossiniana. Diverse arti per diversi appuntamenti che conducono in un lungo viaggio - assaggio alla scoperta di piatti e prodotti della Terra del Duca, senza dubbio una delle regioni storiche e gastronomiche più ricche d'Italia.

PESARO



Comune di Pesaro Servizio Promozione Territoriale
viale Trieste, 164
tel. 0721 387101-565 / fax 0721 34073
turismo@comune.pesaro.ps.it
www.comune.pesaro.pu.it

Centro IAT Pesaro
Centro di Informazione
e accoglienza Turistica
Piazzale della Libertà 11
tel. 0721 69341
iat.pesaro@regione.marche.it

Venerdì 27 e domenica 29 marzo ore 17,30 Gioachino in cucina

Alla scoperta dei piatti rossiniani

Appuntamenti gastronomici con Gioachino Rossini: alcuni ristoranti di Pesaro propongono per tutto il weekend celebri ricette del compositore a prezzo concordato.

Sabato 28 marzo ore 17,30 Ascoltare i sapori

Musica e cibo nella città di Rossini, Villa Caprile (Istituto Agrario “A.Cecchi”)

Storia e aneddoti di una felice unione. Studiosi ed esperti dell'arte della tavola e del pentagramma a confronto su un gustosissimo tema. Incontro di musica e cibo con la presenza di esperti musicali, gastronomi, chef e storici. Conversazione con Gianfranco Mariotti sovrintendente ROF, Simonetta Romagna Assessore alla Cultura della Provincia di Pesaro e Urbino, Davide Eusebi giornalista enogastronomo, Otello Renzi, gastronomo e sommelier.

Laboratorio - percorso di piatti e ingredienti rossiniani coordinato da Otello Renzi.

Intrattenimento musicale rossiniano con allievi del Conservatorio Rossini.

Domenica 29 marzo / Domenica 5 aprile Alti assaggi

In moto, in auto, in autobus, per degustare vini e specialità dei castelli pesaresi

Una gita fuori porta per vedere luoghi incantevoli accompagnati da uno sfizioso spuntino.

Un percorso con visita ai borghi storici delle colline pesaresi (Novilara, Caandelara, Fiorenzuola di Focara e Ginestreto) con degustazioni dei prodotti locali accompagnati da note rossiniane.

SENIGALLIA



Info utili:
www.senigalliaturismo.it
Info Turistiche:
info@comune.senigallia.an.it
relazioni_pubbliche@comune.senigallia.an.it
iat.senigallia@regione.marche.it

Dal 4 al 13 aprile Paesaggi di carne

Mostra Fotografica di Giovanni Ghiandoni presso i Locali degli Ex Macelli

Le fotografie di Giovanni Ghiandoni nell'allestimento degli ex Macelli disegnano insoliti scenari. Come nei paesaggi di Mario Giacomelli i solchi diventano rughe nel volto della terra, così anche in Ghiandoni le foto scattate in un mattatoio diventano altro, trasformandosi in scorci di colline e familiari vallate. Le immagini si fondono così con il luogo che le ospita ed il paesaggio di carne diventa frammento di città, segno della memoria delle persone umili e generose che popolavano gli ex Macelli.

Sabato 4 aprile ore 17,00

in occasione dell'inaugurazione della Mostra nei locali degli Ex Macelli, la Condotta di Senigallia dello Slow Food organizzerà una degustazione di prodotti tipici della Terra Del Duca.

Dal 27 al 30 aprile Azzurro come il mare

Laboratori di cucina espressamente realizzati per gli amanti del pesce azzurro permetteranno di conoscere caratteristiche e tecniche di cottura di sardine, acciughe, sgomberi, cefali e di tanti altri tipi di pesce che ogni giorno arrivano freschissimi dal nostro Mare Adriatico. Nell'aula didattica dell'Istituto Alberghiero Panzini qualificati chef daranno la prova di come sia possibile trasformare un prodotto "povero" come il pesce azzurro dell'Adriatico in un piatto da vero gourmet. E per finire un work shop esclusivo alla Rotonda a Mare con i grandi chef Moreno Cedroni e Mauro Uliassi.

Dal 24 al 26 luglio Cucine di borgo - Centro Storico

Un vero e proprio festival dei sapori che mette insieme il meglio delle Sagre gastronomiche che i borghi e le frazioni di Senigallia organizzano nell'arco dell'anno. Una parte del Centro Storico diventa così un luogo speciale di degustazione, all'interno del quale residenti e turisti potranno apprezzare l'eccellenza delle tradizioni gastronomiche radicate nel territorio. Davvero un modo gustoso per scoprire fino in fondo la nostra terra ed il nostro mare.

GUBBIO



Servizio Turistico Associato Gubbio
Informazioni accoglienza turistica
via della Repubblica, 15
tel. 075 922683 - fax 075 9273409
info@iat.gubbio.pg.it

Sabato 18 aprile ore 18,00 Inaugurazione Mostra di Alberico Morena - Palazzo Ducale

Storia dei sapori e saperi nelle tradizioni dell'appennino centrale

La mostra è composta da 40 incisioni dell'artista Alberico Morena che raccontano momenti di vita e atmosfere legate al territorio e ai luoghi che ospitano gesti e memorie antiche.

Martedì 14 a giovedì 16 aprile e da lunedì 20 a mercoledì 22 aprile

ore 21,00 “Immagine e cibo” - Cinema Astra

A spasso tra le rappresentazioni della fiction e del cinema d'autore in collaborazione con "Slow Food", per la riscoperta di una cultura alimentare, sui problemi dell'agroalimentare (effetti economici, sociali e ricadute ambientali) e sulla memoria gastronomica come patrimonio da salvare. Proiezione di film, cortometraggi, serie tv.

Venerdì 24 aprile ore 20,00 “Cortese è la notte”... Come al tempo di Federico

Castello di Petroia

Il Castello di Petroia vide la nascita nel 1422 del celebre Federico, principe del nostro Rinascimento. Per una notte le antiche mura rivivranno la magica atmosfera delle "feste cortesi", impreziosita dai semplici e meravigliosi cibi di quel tempo. Letture, musiche e danze si intrecceranno per rievocare un evento eccezionale.

Venerdì 12 giugno ore 16,00 Inaugurazione nuovo allestimento - Palazzo Ducale

D'intesa con Ministero Beni Culturali, Soprintendenza di Perugia, Comune di Gubbio, Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia verrà inaugurata la nuova sistemazione del Palazzo di Federico da Montefeltro. Degustazioni rinascimentali nel giardino pensile.

Nel periodo degli eventi sarà possibile degustare il "menù del duca" nei ristoranti di Gubbio che aderiscono alla "carta del rinascimento".

URBINO



Informazioni
Assessorato Cultura e Turismo
Via F. Puccinotti 33 - 61029 Urbino
Tel. 0722-309222/602 - Fax 0722-309457
urbino.cultura@comune.urbino.ps.it
urbino.turismo@comune.urbino.ps.it
www.urbinoculturaturismo.it

I.A.T. Urbino
Via F. Puccinotti 35
61029 Urbino - Tel. 0722-2613 Fax. 0722-2441
iat@comune.urbino.ps.it

18 aprile / 2 e 30 maggio / 27 giugno ore 17.00

Utopia di Raffaello - Scritti su Raffaello

Partenza: • Casa di nascita di Raffaello

• Letture tratte da **Giorgio Vasari** "Le vite de" più eccellenti pittori, scultori, e architettori"

• Camminamento delle Mura di S. Lucia

• Letture tratte da **Francesco di Teodoro** "Raffaello, Baldassar Castiglione e la lettera a Leone X"

Arrivo:

• Teatro Sanzio

• Letture tratte da **Stendhal** "Vita di Raffaello"

25 aprile / 16 maggio / 13 giugno e 11 luglio ore 17.00

Utopia di Raffaello - Raffaello e gli altri

Partenza: • Casa di nascita di Raffaello

• Letture tratte da **Richard Harprath** "Scritti su Raffaello"

• Oratorio del Corpus Domini

• Letture tratte da **Antoine Chrisostome Quatremère de Quincy** "Raffaello"

Arrivo:

• Baluardo di Belisario

• Letture tratte da **Paolo Volponi** "Scrivo a te come guardandomi allo specchio"

Ospiti speciali:

Massimo Raffaelli 18 aprile

Umberto Piersanti 2 maggio

Roberto Galaverni 30 maggio

Claudio Strinati 11 luglio

Informazioni e Prenotazioni
Ufficio Comunale Informazioni Turistiche
Borgo Mercatale - Rampa di Francesco di Giorgio
61029 Urbino - Tel. 0722-2631 Fax. 0722-320408
turismo@comune.urbino.ps.it
Prenotazioni obbligatorie - max 70 posti

I viaggi verranno condotti da uno storico dell'arte, è prevista la partecipazione delle professoressa Silvia Cuppin, Anna Carboni Baiardi e Bonita Cleri, dell'Istituto di Storia dell'Arte e di Estetica dell'Università degli Studi di Urbino "Carlo Bo". Tutti gli appuntamenti si concluderanno con una degustazione di prodotti tipici locali, inoltre nell'ambito dell'iniziativa **Il Rinascimento a tavola**, dal 4 aprile al 12 luglio, alcuni ristoranti di Urbino proporranno piatti rinascimentali.