



mondaino
20/27 novembre 2011

**fossa tartufo e cerere
musica da palato**

mostra mercato del tartufo bianco pregiato
e del formaggio di fossa delle colline riminesi

IN CASO DI MALTEMPO CI VEDIAMO DOMENICA 4 DICEMBRE

Mondaino il “Paese dei Ghiottoni” fra tradizione e innovazione.

Mondaino e il suo territorio offrono ai visitatori una serie di ghiotte sorprese che possono essere degustate e acquistate, durante la manifestazione, direttamente dai produttori locali:

Il tartufo bianco pregiato – Tuber Magnatum Pico – delle colline riminesi

Sono due le qualità di tartufo che costituiscono il vanto delle colline riminesi e del territorio mondainese in particolare: il bianco pregiato e il nero. Gli amanti di questo prezioso tubero potranno apprezzarlo, servito in menù tematici, nelle osterie appositamente adibite per la manifestazione, nei ristoranti e negli agriturismi di Mondaino e dintorni.

Il formaggio di fossa delle colline riminesi

Anche questo tesoro si estrae dal sottosuolo, il “fossa” si ottiene infatti dalla fermentazione naturale del pecorino estivo all'interno di apposite fosse di stagionatura. Le fosse sono ambienti sotterranei scavati nell'arenaria che da “sempre” nel castello di Mondaino vengono adibite alla conservazione e alla stagionatura dei prodotti agricoli.

I doni di Cerere e Bacco

Cerere è la dea della crescita dei frutti naturali e veniva celebrata in coppia con Bacco, dio della fecondazione e delle vigne. Le feste della semina a loro dedicate, erano occasione di banchetti e libagioni di vino. Nelle fiere d'autunno Mondaino riscopre la sua anima godereccia e rurale, portando in piazza, anche altri pregiati frutti di stagione: lo splendido olio extra vergine d'oliva, i saporiti formaggi pecorini, i dolci mieli, i vini sinceri...

L'incontro con la Val di Fiemme

Mondaino ha incontrato Cavalese, tipica cittadina ai piedi delle Dolomiti, siglando un gemellaggio in nome della gastronomia. Un incontro che è avvenuto per caso quando i trentini passeggiando per le vie del borgo hanno incontrato le fosse mondainesi, decidendo così di infossare proprio a Mondaino, il loro prezioso formaggio caprino.

Fossa Tartufo & Cerere diventa così l'occasione per l'incontro di due culture, ognuna ricca di un proprio folklore e di propri prelibati sapori, che in questi due giorni si potranno degustare nella tipica piazza a padella mondainese.

Le Botteghe Artigiane

In occasione di **Fossa Tartufo & Cerere**, saranno presenti alcuni artigiani che daranno dimostrazione della loro arte. Dislocati lungo le vie del paese, in botteghe allestite in prossimità delle taverne, si troveranno: i ceramisti Emanuele Bozzi da Montottone (FM), Eleonora Giovannini da Pesaro e Rita Baldarelli di Mondaino che, rispettivamente, daranno dimostrazione di foggatura dell'argilla al tornio, decorazione con tecnica del graffito e decorazione della maiolica classica mondainese; l'artigiano della pelle Renato Roscilli da Fabriano; la tintoria delle stoffe di Marion Kathrein da Urbino; il costruttore e riparatore di fisarmoniche e di strumenti musicali Benito Galanti di Mondaino.

20 e 27 Novembre

dalle 10.30

Mostra fotografica
L'ALTRO SGUARDO
Palio del Daino 2011

immagini realizzate da Lucia Alessandrini e Laura Fabbri

Alcuni giovani fotografi, che hanno partecipato al laboratorio annuale di fotografia di scena “Occhi allo specchio” condotto da Laura Arlotti, hanno condiviso con gli abitanti di Mondaino e il pubblico, le scene e le azioni create per l'edizione 2011 del Palio del Daino. Il racconto per immagini si propone di restituire dall'interno, attraverso dei frammenti, il rigore e la bellezza di una festa popolare che in questi anni ha sempre mantenuto fede al suo primo sguardo: la qualità dei dettagli per costruire un progetto culturale credibile e di assoluta fascinazione. Il laboratorio “Occhi allo specchio” è stato promosso da L'arboreto - Teatro Dimora di Mondaino.

La mostra è organizzata da: Comune di Mondaino, Pro Loco di Mondaino, L'arboreto - Teatro Dimora di Mondaino.

Domenica 20 Novembre

Giornata della sfossatura del formaggio di fossa

- ore 10.00** **Apertura mostra-mercato** del tartufo bianco pregiato e dei prodotti tipici e dell'artigianato.
- ore 10.30** **Apertura delle fosse al Mulino della Porta di Sotto** consegna del **"Fiammazz de Foss"** (caprino di fossa della Val di Fiemme). Intervento del Ch.mo Prof. Pierluigi Rossi dell'Università degli Studi di Arezzo su "Valori nutrizionali ed organolettici del formaggio caprino di fossa". Seguirà degustazione.
- dalle ore 11.00** **Corteo dei gruppi folkloristici della Val di Fiemme** In Piazza Maggiore Gemellaggio Cavalese-Mondaino con scambio delle chiavi, con il patrocinio delle province di Trento e Rimini. Intervento musicale dei **Fisarmonicisti di Fiemme** della scuola di musica **Il Pentagramma**.
- dalle ore 11.00** **L'Uva Grisa:** Gruppo di musica etnica e di tradizione della Romagna
Osteria de li Zanzeri: Musica e vino itineranti.
- ore 12.00** **Apertura punti di ristoro** con specialità a base di tartufo, formaggio di fossa e prodotti tipici di Mondaino.
- dalle ore 13.30** **Balli della tradizione fiemmesa** con il gruppo folkloristico **El Salvanel**.
- ore 14.00** Carnevale tradizionale di Valfloriana - "**Matrimonio col formae**"
- dalle ore 14.30** **Concerto dei Fisarmonicisti di Fiemme** della scuola di musica **Il Pentagramma**. Seguirà degustazione dei prodotti tipici della Val di Fiemme.
L'Arca di Antonio, Antonio Toma e i suoi animali da cortile.





Giovedì 24 Novembre

ore 21.00

Sala del Durantino - Rocca Malatestiana

"**Micorizzazione delle Piante Forestali**" per la produzione delle principali specie di Tuber. Saluti del Sindaco di Mondaino - Fabio Forlani. Introduzione dell'Assessore alle Attività Produttive della Provincia di Rimini - Juri Magrini. Relazione del Dott. Franco Serri - Agronomo. Organizzazione dell'Associazione Tartufai "Terre delle Piante Superiori" di Mondaino.

Domenica 27 Novembre

Giornata del tartufo bianco pregiato

Tuber Magnatum Pico - delle colline riminesi

dalle ore 10.00

Mostra mercato del tartufo bianco delle colline riminesi

Mercato dei prodotti tipici del territorio e dell'artigianato artistico

Raduno Lambrette e Vespe d'epoca:

a cura di Gianluca Alessandrini (Panino 331 7525786) per le Lambrette e di Michele Mingucci (Minguz 329 2230016) per le Vespe.

dalle ore 11.00

Earthy Jazz Trio: Il gruppo propone composizioni tratte dalla letteratura jazzistica e brani inediti propri, interpretati dalla voce di Alessandra Rita Selvaggia Bosco.

Dave Blade Band: Il trio propone brani blues e rock sia standards che inediti, con interpretazioni sia tradizionali che moderne.

Cinemamabile, il cinema mobile: una sala cinematografica viaggiante ideata e creata completamente all'interno di un furgone Volkswagen del 1985, appositamente allestito come una vera sala.

Proiezioni di cortometraggi d'autore per adulti e bambini.

ore 12.00

Apertura punti di ristoro con specialità a base di tartufo, formaggio di fossa e prodotti tipici di Mondaino.

ore 15.00

Luigi "Lullo" Mosso: Il Mototrabbasso, uno strumento-veicolo che permette di viaggiare nella musica di tutto il mondo.

Con il contributo di



il Mulino della
Porta di Sotto

Via Roma, 134 - Mondaino
T. 0541.981550
www.portadisotto.it



BIRRIFICIO - MERCATALE (PU)



CUCINA MUSICA E VINO
via Montespino, 1836 - Mondaino
tel 0541 985808



MONDAINO(RN)



CASEIFICIO
LA GIUNGHILIA
VIA DELL'INDUSTRIA, 18
TAVOLETO (PU)
TEL. 0722/629434



MODULITALIA s.r.l.





GIANLUCA ALESSANDRINI

info@paliodeldaino.it
www.paliodeldaino.it

Pro Loco Mondaino
Tel. Fax 0541/869046
Cell. 393.3604498

Comune di Mondaino
Tel. 0541/981674
www.mondaino.com