

Palazzo dei Priori delle Arti - Teatro Misa

Corso Mazzini - Arcevia

Domenica 3 febbraio

Teatro C'art in CASA DE TA'BUA

Teresa Bruno, Irene Michailidis e Andrè Casaca

Ingresso info: 071.2133600

Domenica 10 febbraio

Un Matrimonio con Sorpresa

Ore 17,00

Commedia in due atti di Camillo Vittici

Ingresso 5,00 €

Compagnia Dilettantistica del Buonumore di Castiglioni

Domenica 17 febbraio

Federica Baioni Trio

Ore 17,00

Concerto con

Ingresso 5,00 €

Enrico Contardi e Dario Esposito

Piticchio

Domenica 24 febbraio

Museo Del Giocattolo

Domenica 3 marzo

Ore 10,30/12,30 - 15,00/18,30 Visite Guidate

Ingresso libero

Complesso Monumentale di San Francesco

Corso Mazzini, 62

Domenica 3 marzo

SlowMays - I grani d'oro delle Regioni

Ore 09,30

Sesto convegno della Rete Nazionale con il coordinatore Lorenzo Berlendis

Domenica 10 marzo

Omaggio alla Donna

Ore 17,00

A cura dell'Avis Arcevia

Ingresso libero

Visita al Centro Storico

- Collegiata di San Medardo
- Santa Maria del Soccorso
- Complesso Monumentale di San Francesco
- Museo Archeologico (fino alle 13,30)
- Chiesa di Sant'Agata
- Parco Leopardi

Ermanno Olmi

Il 7 maggio 2018, ad Asiago, se ne è andato il poeta del mondo contadino, il Maestro Ermanno Olmi, il cantore di una sfuggente armonia tra l'uomo e la natura, ricercata fin dai suoi primi documentari, proseguita con *l'Albero degli Zoccoli* e da ultimo con *Terra Madre* girato anche per l'Expo' di Milano. Passato e futuro, la nostalgia e la speranza, la civiltà della terra e l'armonia dei luoghi. Ermanno Olmi trasmetteva con le immagini e le parole i valori senza tempo che per lui erano la vita stessa. "Era una di quelle persone - ha ricordato Carlo Petrini fondatore di Slow Food - che ci cambiano la vita e se abbiamo la fortuna di percorrere un tratto di strada insieme, sanno mostrarci il mondo con occhi nuovi con sfumature e prospettive per noi fino ad allora invisibili." "Così è stato anche per noi" aggiungono Alfiero Verdini e Andrea Bompreszi.

Ermanno Olmi e Adriano Celentano alla consegna del Leone d'Oro a Venezia.



Info e Prenotazioni: 0731.984561 - www.arceviaweb.it



Arcevia

3-10-17-24-3-10

Febbraio/Marzo 2019

Una Domenica Andando a Polenta



Agriturismo il Leccio	331.8666804
Fattoria Bio Casale Venezia	0731.982179
Il Rustico	0731.075181
La Baita	0731.9424
La Cantina di Bacco	0731.981167
La Grotta di Lorello	0731.982099
Le Betulle	0731.983086
Osteria Nido dell'Astore	0731.982174
Park Hotel	0731.97085
Piccolo Ranch	0731.982162
Pinocchio	0731.97288
Stazione di Posta	0731.984403

... per celebrare nei Ristoranti della nostra Terra il **Quattordicesimo Anniversario** della riscoperta del Mays Ottofile di Roccacontrada e della sua farina macinata a pietra impreziosita dalle specialità di:



domenica 3 - 17 febbraio e domenica 3 marzo

AGRITURISMO IL LECCIO

Via Colle Aprico - 331.8666804

- Vellutata di ceci con guanciale
- Polenta con funghi porcini e salsiccia
- Arrosto di vitello ubriaco con prugnoli selvatici e patate arrosto
- Dolci della casa al Varnelli

FATTORIA BIO CASALE VENEZIA

Via Nidastore, 126 - 334.1091717 ANCHE VEGETARIANO

- Antipasto della fattoria e zuppa di mele
- Polenta al sugo di salsicce e costine
- Arrosto di maiale con insalata mista
- Crostata di amarene al Varnelli

IL RUSTICO

Via Sant'Apollinare, 90 - 340.3120059

- Crescia di polenta, ciauscolo, pecorino ed erbe saltate in padella
- Polenta cacio e pepe o al baccalà
- Capocollo di maiale in porchetta con verza e patate
- La crema "de Nonna Gina"

LA BAITA

Via Monte Sant'Angelo - 339.8194859

- Crescia di polenta con salumi e verza ripassata
- Polenta con ragù di cinghiale e carciofi o ragù di cortile
- Costine di maiale su polenta ghiotta croccante
- Sbrisolona con crema al mascarpone

LA CANTINA DI BACCO

Via Ripalta, 90 - 347.3109933

- Tagliere rustico con crescita di polenta
- Polenta rossa al sugo di funghi con bocconcini di salsiccia e bianca al cacio e pepe
- Roastbeef di Marchigiana al vino con verza e patate
- Cicerchiata e dolci da forno al Varnelli

LA GROTTA DI LORETELLO

Via Lorello - 380.3437738

- Crescia, olive nere, frittatine al tartufo, prosciutto e crostini
- Polenta al formaggio di fossa e tartufo o ragù di carne
- Costine e salsicce con verdure di stagione
- Dolce della casa al Varnelli

LE BETULLE

Via Avacelli, 260 - 338.6580425

- Crostini misti con formaggio di fossa, ciauscolo e pecorino
- Polenta al sugo della nonna
- Puntine di maiale agli aromi di campagna, erbe di campo e crescita di polenta
- Ciambelline rustiche alla mela rosa e al Varnelli

OSTERIA NIDO DELL'ASTORE

Via Nidastore, 24 - 366.3086174

- Crescia di polenta con salumi locali e erbe ripassate o insalatina di polenta con pecorino e mela rosa
- Polenta con salsiccia e funghi misti o al cinghiale
- Grigliata di maiale insalata mista
- Dolci e crostate con farina di mays

PARK HOTEL

Via Roma, 5 - 331.3693703

- Crescia di polenta con verdure miste di campo saltate, affettati, pecorino e ciauscolo
- Polenta con sugo alla carne e costine e salsicce
- Arrosto misto di carne con rosti caserecci di polenta e patate accompagnate da pane di polenta
- Dolci da forno con farina di mays e mela rosa al Varnelli

PICCOLO RANCH

Via San Pietro in Musio, 48 - 337.656201

- Crescia di polenta, salamino e verze
- Polenta al cinghiale o alla norcina
- Filetto di maialino ai funghi di bosco con insalata mista
- Dolci con farina di mays alla mela rosa

PINOCCHIO

Via Ramazzani, 8 - 347.9137716

- Polenta frita su fonduta di pecorino di fossa e funghi saltati
- Polenta al ragù di anatra o funghi misti
- Filetto di maiale ripieno di prugne e salvia con pancetta croccante e patatine
- Fagottini di mays ottofile e Varnelli ripieno di marmellata di fichi e ricotta alla sapa

STAZIONE DI POSTA

Via Magnadorsa, 114 - 333.5778214

- Vellutata di zucca con crostini di polenta allo zenzero
- Polenta allo stoccafisso
- Baccalà arrosto con pomodori gratinati e polenta grigliata con insalata mista
- Delizia al Varnelli

domenica 10 - 24 febbraio e domenica 10 marzo

AGRITURISMO IL LECCIO

Via Colle Aprico - 331.8666804

- Zuppa di fagioli con le cotiche
- Polenta rossa con salsiccia e costarelle
- Coniglio alla cacciatora con Varnelli e verdure spadellate
- Dolci della casa

FATTORIA BIO CASALE VENEZIA

Via Nidastore, 126 - 334.1091717 ANCHE VEGETARIANO

- Antipasto della fattoria e zuppa di cipolle
- Polenta al sugo d'anatra
- Scaloppine di maiale con verdure saltate
- Biscotti al Varnelli

IL RUSTICO

Via Sant'Apollinare, 90 - 340.3120059

- Zuppa di cipolla con crostone di mays
- Polenta al ragù di cinghiale o salsiccia e funghi
- Salsicce e costine al tegame con olive con insalata mista
- Dolci secchi assortiti al Varnelli, mays e mela rosa

LA BAITA

Via Monte Sant'Angelo - 339.8194859

- Sformatino di polenta e verza su crema di pecorino
- Polenta con ragù di maiale o ragù di coniglio e funghi
- Galletto patate olive e peperoni
- Pan di Spagna di mays farcito al Varnelli

LA CANTINA DI BACCO

Via Ripalta, 90 - 347.3109933

- Tagliere rustico con crescita di polenta
- Polenta rossa al baccalà e bianca a cacio e pepe
- Baccalà al forno con patate, pomodori ed olive o un'alternativa di gradimento
- Cicerchiata e dolci da forno al Varnelli

LA GROTTA DI LORETELLO

Via Lorello - 380.3437738

- Tagliere misto con erbe saltate
- Polenta ai fagioli e salsicce o funghi e salsicce
- Stinco di maiale con cipolle e patate
- Dolci con farina di mays

LE BETULLE

Via Avacelli, 260 - 338.6580425

- Crescia di polenta, formaggi misti e erbe di campo
- Polenta gamberi e vongole
- Frittura mista dell'Adriatico con fritti misti ed insalata
- Castagnole al Varnelli

OSTERIA NIDO DELL'ASTORE

Via Nidastore, 24 - 366.3086174

- Crostini di pane al mais con ciauscolo o crostini di polenta misti selezione di pecorini con marmellate
- Polenta con fonduta di pecorino e noci o al ragù di carne
- Stinco di maiale al forno con patate al rosmarino
- Dolci misti con farina di mays e mela rosa al Varnelli

PARK HOTEL

Via Roma, 5 - 331.3693703

- Crostini di polenta farciti con pecorino, ciauscolo e bruschetta di polenta al pomodoro
- Polenta con sugo all'amatriciana e misto funghi di bosco
- Filetto di maiale "alla Caudino" con contorni di verdure miste grigliate, arrosto con pane di polenta
- Dolci da forno con farina di mays, sapa e mela rosa

PICCOLO RANCH

Via San Pietro in Musio, 48 - 337.656201

- Zuppa di farro con crostini
- Polenta ai funghi di bosco alla salsiccia o allo spezzatino
- Maialino in porchetta cotto nel forno a legna con patate al rosmarino
- Antica crema all' "archemuse"

PINOCCHIO

Via Ramazzani, 8 - 347.9137716

- Tortino di polenta ripieno di pecorino e salsiccia gratinato al forno servito con fonduta di tartufo
- Polenta rosata al pecorino di fossa o ragù bianco di coniglio
- Roast beef con cipolla agrodolce e riduzione di vino Lacrima con insalatina
- Torta di mela rosa

STAZIONE DI POSTA

Via Magnadorsa, 114 - 333.5778214

- Cotiche e fagioli su crostone di polenta
- Polenta alla contadina
- Arista di maiale con verza straginata e polenta al radicchio
- Torta di mele rosa con crema al Varnelli