

cittaslow

D I N N E R
MU**S**I**C**4

SUONI E SAPORI D'AUTORE

BASCHI_TODI_FIRENZE

CITTA' SANT'ANGELO

DAL 11 FEBBRAIO AL 11 MAGGIO

2012





PIACERE DELLA MUSICA E RESPONSABILITA' DEL CIBO

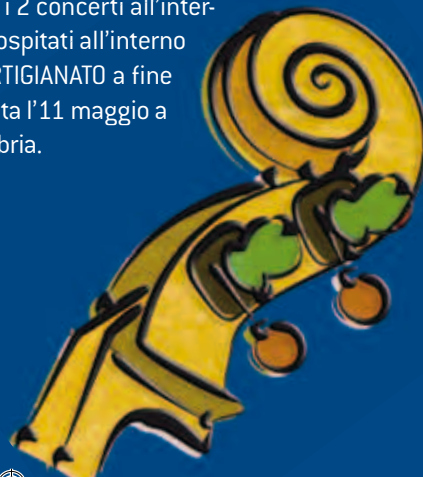
Ritorno al territorio, messa in valore delle capacità individuali, piacere dello stare insieme, il valore aggiunto del saper fare concretamente con le mani con abilità e arte, al pianoforte o in cucina, è lo stesso: sono questi solo alcuni degli ingredienti che decretano nonostante tutto il successo permanente di CITTASLOW DINNER MUSIC, un matrimonio nient'affatto scontato tra le eccellenze della musica Jazz, Soul, Folk, in odore di UMBRIA JAZZ WINTER, e la vasta cultura materiale delle Cittaslow italiane, la culla del “buon vivere” che resiste, alla faccia degli spread che notoriamente non sono commestibili. L'abbrivio è l'incontro armonico tra due culture, quella che deriva dall'arte musicale italiana di autori e cantautori di primissimo livello, e la “cultura “slow” in senso lato, che si nutre dell'esperienza delle Cittaslow e applica quotidianamente i principi di Slow Food a favore della terra, dei lavoratori del cibo e del vino, della biodiversità ambientale e sociale, per garantire un futuro alle prossime generazioni e al pianeta intero. Cittaslow Dinner Music, organizzata per il 14° anno consecutivo dal Gruppo Cramst, il Comune di Todi, Cittaslow e da Il Palazzo del Gusto (Istituzione per l'agroalimentare della Provincia di Terni), con la direzione artistica di Riccardo Stefanini, prende il via sabato 11 febbraio presso il ristorante La Penisola di Baschi/Orvieto. La formula vincente è quella delle scorse edizioni che ha visto il felice connubio tra la musica d'autore e i saperi e i sapori delle Cittaslow italiane.

SUONI E SAPORI D'AUTORE



A Todi e sulle sponde del lago di Corbara tra Baschi e Orvieto, per Cittaslow Dinner Music #14 quest'anno fino al 28 aprile, sfileranno alcuni dei nomi più noti e importanti del panorama musicale italiano: **Enrico Rava, il duo Marcotulli/Biondini, Gatto, Rea e Damiani, Pietropaoli, Patruno, Pilar, Bungaro e Ascolese.**

Con la collaborazione del **Palazzo del Gusto**, il patrocinio della provincia di **Terni, del Comune di Todi, del Comune di Baschi**, ogni sabato sera dal 11 Febbraio al 7 Maggio gli artisti incontreranno i sapori delle Cittaslow di **Orvieto e Todi, Abbiategrosso, Città Sant'Angelo, Bra, Caiazzo, Chiavenna, Greve in Chianti, Grumes e Scandiano.** Novità di quest'anno i 2 concerti all'interno della **Fortezza da Basso a FIRENZE**, ospitati all'interno della **MOSTRA INTERNAZIONALE DELL'ARTIGIANATO** a fine Aprile. L'ultimo appuntamento in trasferta l'11 maggio a Città Sant'Angelo con le tipicità dell'Umbria.



cittaslow
D I N N E R
MUSIC 14

E' con grande entusiasmo e soddisfazione che, anche quest'anno, ho il piacere di dare il benvenuto e presentare un appuntamento di successo, ormai ampiamente consolidato come cittaslow e dinner music 14.

Todi, il suo centro storico, la sua architettura antica e pregiata, non sono mai stati così vitali come in questi anni; manifestazioni, eventi e spettacoli si sono succeduti con un ritmo scandito dalla qualità delle scelte e dall'apprezzamento del pubblico.

Cittaslow e dinner music 14 rappresenta uno di questi momenti qualificanti, apprezzato sia dai tuderti che dagli ospiti della nostra città, un connubio perfetto tra ottima musica e cucina di qualità, in una cornice affascinante come quella della Sala dell'Arengo.



Antonino Ruggiano



SUONI E SAPORI D'AUTORE

14

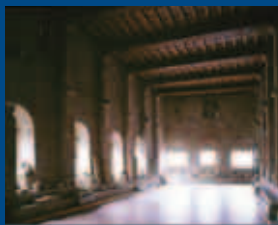


I luoghi di suoni e sapori

Quest'anno si comincia con il luogo storico per eccellenza di questa manifestazione, il **country resort and restaurant La Penisola** nella splendida cornice del lago di Corbara, ospiterà la manifestazione nei giorni 11/18/25 febbraio e 3 marzo. Si continua per un altro luogo ormai divenuto familiare: la **Sala dell'Arengo di Todi**, splendida sala nel Palazzo Comunale nei giorni 10/17/24/31 marzo. Poi ci spostiamo, e questa è una **grande novità**, a **Firenze nella Fortezza da Basso** nei giorni 27/28 aprile. Infine un ritorno a **Città Sant'Angelo** nello splendido e prestigioso hotel ristorante **Villa Michelangelo** l'11 maggio.



Fortezza da Basso Firenze



Sala dell'Arengo Todi



Ristorante La Penisola Baschi



*Ristorante Villa Michelangelo
Città Sant'Angelo*

14



11 FEBBRAIO
BASCHI RISTORANTE LA PENISOLA



Cittaslow ospite: **BRA (CN)** Chef: Antonio Petti
aiuto cuoco Teresa Cugno

Antipasto: Salsiccia di Bra, Tonno di coniglio, Lumache alla piemontese

Primo: Agnolotti al pin ai 4 formaggi burro e salvia

Secondo: La finanziaria alla piemontese, plateau di formaggi dop della provincia di Cuneo

Dessert: dolce dello chef con cuore di cioccolato

Vino: Favorita, Nebiolo d'Alba, Moscato

ROBERTO GATTO Trio

Sicuramente uno dei migliori batteristi al mondo, Roberto Gatto, si presenta a Cittaslow in trio con due giovani talenti del jazz italiano: **Alessandro Lanzoni** al *pianoforte*, e **Gabriele Evangelista** *contrabbasso*.

La sua musica è caratterizzata sempre dal desiderio di esplorare i generi più diversi e contaminarli, incontrare e collaborare con altri musicisti, trasmettere emozione e divertimento a chi lo ascolta.

Alessandro Lanzoni, *pianoforte*

Gabriele Evangelista *contrabbasso*

Roberto Gatto, *batteria*



14

18 FEBBRAIO
BASCHI RISTORANTE LA PENISOLA



Cittaslow ospite: **GRUMES** Chef: **Roberto Leonardi**
Rifugio Potzmauer

Antipasto del Rifugio: Gnocchi di canederli con grana Trentino al burro fuso e salvia, Lucanica d'asino nostrana, Fiocco di speck, Formina di capra con composta di mirtilli neri

Primo: Vellutata di cereali con crostini misti "Bauembrot"

Secondo: Piatto Montanaro: Spezzatino di copertina di manzo speziato alla trentina con chiodi di garofano e cannella su polenta mista "de formenton" Crauti stufati al cumino

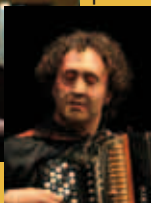
Dolce: Strudel di mele tiepido e Torta di Grano saraceno

Vini: della Valle di Cembra dell'Azienda Pojer & Sandri

MARCOTULLI&BIONDINI Duo

Jazzista raffinata e sensibile (*facendosi apprezzare con prestigiose collaborazioni e protagonista di progetti diversi e interessanti, fra gli ultimi l'omaggio al cinema di Truffaut e quello alla musica dei Pink Floyd*) la pianista **Rita Marcotulli**, pluripremiata con prestigiosi premi come il Nastro d'Argento, il Ciak d'Oro e del David di Donatello per la colonna sonora del film Basilicata Coast to Coast di Rocco Pa-paleo, e recente vincitrice del Top Jazz 2011 come musicista dell'anno si presenta in duo con un musicista elegante come il fisarmonicista umbro **Luciano Biondini**.

Rita Marcotulli, pianoforte,
Luciano Biondini, fisarmonica





25 FEBBRAIO
BASCHI RISTORANTE LA PENISOLA



Cittaslow ospite: **ABBIATEGRASSO** Chef: **Mario Guarnoni**
Agriturismo Cascina Caremma di Besate

Antipasti: Cacciatorino, mortadellina di fegato, lardo alle erbe del Parco del Ticino, crema di cipolle con piedino

Primo: Risotto oro e zafferano

Secondi: Cassoeula con polenta e gorgonzola dolce di Abbiategrasso

Dessert: Pan mein con crema al mascarpone di Abbiategrasso

Vini: Bonarda dell'oltrepò pavese

DANILO REA&PAOLO DAMIANI



Il duo Danilo Rea e Paolo Damiani, due dei più importanti musicisti del jazz italiano, presenteranno un variegato repertorio con proprie composizioni originali e cover di artisti quali Fabrizio De Andrè, Chico Buarque e Beatles.

In questo progetto, l'incontro fra i due avviene sul piano della melodia e di una collaborazione artistica che nel tempo si è trasformata in una profonda amicizia.

Daniilo Rea, *pianoforte*

Paolo Damiani, *violoncello*

14

3 MARZO BASCHI RISTORANTE LA PENISOLA



Cittaslow ospite: **CAIAZZO** Chef: **Stefano De Matteo**

Ristorante Il Generale

Antipasti: Assaggio di prosciutto di suino "razza casertana" della Masseria dei Trianelli con pane fatto con il lievito madre, Sformatino di scarola con capperi, acciughe e olive di Caiazzo, Soppressata e ciliegie di mozzarella di bufala campana dell'Az. Il Casolare

Primi: Strangulaprièvete a rraù con conciato romano dell'Az. Le Campestre

Secondi: Soffritto di maiale casertano con spezie e sformatino di cicoria di campo con olio extra vergine di oliva "varietà caiazzana" dell' Az. Araiani

Dessert: Struffoli

Vini: SANTOJANNI 2009 "Falanghina e Greco" Alepa, PALENIO 2006 Terre del Volturino igt, MERUM 2007 "Aglianico del Taburno" Terre Caudium

BUNGARO&ASCOLESE ACUSTIcanto

A fare compagnia all'artista brindisino in tour autunnale lo straordinario e virtuoso chitarrista

Michele Ascolese, al fianco tra l'altro di Fabrizio De Andre' per 10 anni, Branduardi e tanti altri. Tra jazz, pop e canzoni d'autore, un set raffinato e intenso. ACUSTIcanto e' stato presentato con grande successo lo scorso novembre all'Auditorium Parco della Musica di Roma e al Blue Note di Milano.



Tony Bungaro, *chitarra e voce*

Michele Ascolese, *chitarre e bouzouki*



Cittaslow ospite: **SCANDIANO (RE)** Parteciperanno il Presidente della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia , conte Ugo Rangone e la Vicepres. Sig.ra Giovanna Giacobazzi

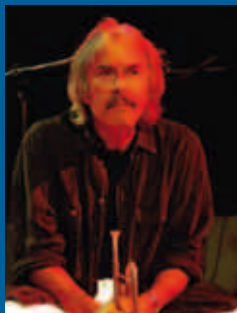
Antipasto: Erbazzone reggiano con mousse al tosone su cialda con misticanza e dressing all'aceto balsamico

Primo: Gnocchi di patate con crema di parmigiano reggiano all'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia

Secondo: Bocconcini di guanciale di vitellone all'aceto balsamico con polenta

Dessert: Torta barozzi con gelato alla vaniglia e gocce di aceto balsamico

ENRICO RAVA TRIBE



Il gruppo racchiude varie generazioni di musicisti. Esponente della generazione dei ventenni del jazz italiano, **Giovanni Guidi** ha vinto il Top Jazz 2007 quale miglior nuovo talento nazionale, ha realizzato un paio di album favorevolmente accolto dagli addetti ai lavori. **Gianluca Petrella** è considerato uno dei miglior trombonisti jazz del mondo. Considerato uno dei contrabbassisti italiani più creativi ed eclettici **Gabriele Evangelista** è un giovanissimo contrabbassista scoperto da Rava ai seminari jazz di Siena. Un quarantenne sulla soglia dei cinquanta è **Fabrizio Sferra**, fondatore del disciolto e acclamato trio Doctor 3. **Enrico Rava**, in assoluto il più famoso jazzista italiano.

14

17 MARZO
TODI SALA DELL'ARENGO



Cittaslow ospite: **CITTA' SANT'ANGELO**

Chef: Bufo Giuseppina Ristorante Il Margazillo

Antipasto: "Gli Sfizi", ingredienti difficili da reperire ma impossibili da dimenticare
Primo: "La Mugnaia", non è la massaia dedita ad impastare, ma è l'antesignano dello spaghetti, pasta del 1300 lavorata a mano in un filo unico e raccolta a matassa

Secondo: Dopo una giornata di lavoro... un pieno di energia con i profumi ed i sapori del "provvidenziale Maiale"

Dolce: "tra Natale e Pasqua" i dolcetti tipici da studiare e raccontare insieme;

Vini: Menu innaffiato con i vini forti e gentili del Distretto Rurale "Terre Vestine – dalle Saline al Gran Sasso"



LINO PATRUNO JAZZ SHOW

Una grande serata con uno dei personaggi storici del jazz italiano. Le esperienze di Patruno, co-fondatore dello storico **gruppo musicale dei Gufi**, vanno da quelle di musicista jazz a quelle di attore; da leader di jazz band alla composizione di musiche da film e per il teatro. Ha suonato e inciso dischi con alcuni dei grandi nomi della storia del jazz.

Michael Supnick, *cornetta, voce USA*

Carlo Ficini, *trombone, voce*

Gianni Sanjust, *clarinetto*

Lino Patruno, *banjo, voce*

Guido Giacomini, *contrabbasso*

Riccardo Colasante, *batteria*



Cittaslow ospite: **CHIAVENNA (SO)** Chef: Mina Pasini

Ristorante Crotto Belvedere

Aperitivo: Salame nostrano al coltello con violino di capra e bianco chiavennasca

Antipasto: Brisaola di Chiavenna con funghi porcini di selva e mascarpino di capra

Primo: Gnocchetti alla chiavennasca

Secondo: Costine al lave'c e polenta taragna, Formaggi della Valle Spluga

Dessert: Torta fioretto ed i tipici biscottini di prosto

ENZO PIETROPAOLI "YATRA" quartet

Superati da poco i primi trentacinque anni di vita musicale trascorsi in giro per il pianeta Jazz, e non solo, a fianco di importanti musicisti, Enzo ha deciso di inaugurare una nuova stagione artistica.

Insieme a:

Julien Mazzariello, *pianoforte*

Fulvio Sigurtà, *tromba*

Enzo Pietropaoli, *contrabbasso*

Farcesco Paternisi, *batteria*



14

31 MARZO
TODI SALA DELL'ARENGO



Cittaslow ospite: **ORVIETO** Chef: **Francesco Abbatepaolo**
Ristorante Al San Francesco

Antipasto: Zuppa di fagioli secondi del piano con crostini all'olio

Primo: Umbricelli al pomodoro fresco e baffo croccante

Secondo: Lombatina di vitello al rosso di Corbara con verdura ripassata

Dessert: Crostata ai pinoli con crema al muffato

Vini: cantina Bigi: Rosso Sangiovese e Orvieto Classico superiore
Bigi Torricella



PILAR&FERRANDINA duo

Pilar è una delle voci italiane più apprezzate del panorama italiano. Cantante e autrice di testi, artista versatile spesso prestata alla recitazione, si muove tra canzone d'autore, suoni contemporanei e radici popolari. Migliore interprete al Premio Bianca d'Aponte; Premio della Critica e Miglior Interprete al Festival Europeo della Canzone Mediterranea Pjesma Mediteran

Pilar, voce, mani, fili di perle
Federico Ferrandina, *chitarra*

14

27 APRILE
FIRENZE FORTEZZA DA BASSO



Cittaslow ospite: **GREVE IN CHIANTI**

Ristorante Giovanni da Verrazzano

Antipasto: Crostini di fegatini

Primi: Pappardelle al sugo di Cinghiale, Ribollita

Secondi: Stracotto di Caterina de' Medici, Maiale all' agrodolce

Contorno: Fagioli bianchi lessi all'olio d' oliva extra vergine

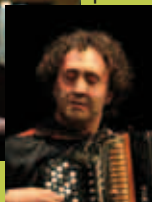
Dessert: Cantuccini alle mandorle e Vin Santo

Vino: Chianti Classico e Olio Extra vergine di Oliva del Comune di Greve in Chianti

MARCOTULLI&BIONDINI Duo

Jazzista raffinata e sensibile (*facendosi apprezzare con prestigiose collaborazioni e protagonista di progetti diversi e interessanti, fra gli ultimi l'omaggio al cinema di Truffaut e quello alla musica dei Pink Floyd*) la pianista Rita Marcotulli, pluripremiata con prestigiosi premi come il Nastro d'Argento, il Ciak d'Oro e del David di Donatello per la colonna sonora del film Basilicata Coast to Coast di Rocco Pa-paleo, e recente vincitrice del Top Jazz 2011 come musicista dell'anno si presenta in duo con un musicista elegante come il fisarmonicista umbro Luciano Biondini.

Rita Marcotulli, *pianoforte,*
Luciano Biondini, *fisarmonica*





28 APRILE
FIRENZE FORTEZZA DA BASSO



Cittaslow ospite: **ORVIETO-TODI** Chef: **Francesco Abbatepaolo**

Antipasto: lumachella orvietana, crostini al patè di fegato, salumi e formaggi tipici di territorio con pane alle noci

Primo: Tagliolini al sugo d'oca

Secondo: Coniglio farcito all'orvietana e bandiera

Dessert: Crostata alle mandorle con marmellata di more

Vini: Cantina Villa Sobrano: grechetto di Todi DOC, merlot IGT rosso Umbria



DANILO REA Piano solo

Daniilo Rea è stato recentemente definito da Thomas Conrad, importante critico della rivista American Jazztimes, uno dei pianisti più talentuosi a livello internazionale. E quindi non sorprende che in Italia egli venga considerato come il grande poeta tra i musicisti di jazz e che sia diventato famoso suonando con molti cantautori e cantanti. Presenterà **"Tributo a Fabrizio De Andrè"**: le canzoni di De Andrè diventano l'ideale ispirazione per la grande forza creativa di Rea che si muove fra brani intramontabili come "Bocca di Rosa", intense ballate struggenti "Caro Amore", al blues e allo swing sincopato. Ne scaturisce un magnifico tributo alle canzoni di De Andrè traboccante di melodia e di tecnica straordinaria.





Cittaslow ospite: **ORVIETO-TODI** Chef: **Francesco Abbatepaolo**
Antipasto: Torta al testo con salsiccia ed erbe, sella di San Venanzo e frittata con asparagi selvatici
Primo: Zuppa di farro con crostini di pane, Umbrichelli con funghi e tartufo nero di Norcia
Secondo: Faraona alla leccarda, Patate al sale
Dessert: Ricotta mantecata con gelatina di lamponi, Tozzetti con Vin Santo
Vini: Cantina Villa Sobrano: grechetto di Todi DOC, merlot IGT rosso Umbria

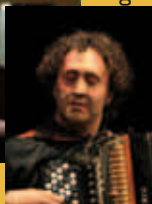
MARCOTULLI&BIONDINI Basilicata Coast to Coast

La pianista e compositrice Rita Marcotulli presenta la sua piu' recente creazione: la musica scritta per la colonna sonora del film "Basilicata Coast to Coast" di **Rocco Papaleo**.

Per questa colonna sonora ha vinto i prestigiosi premi "David di Donatello", "Nastro d'Argento" e "Ciak d'Oro". A conferma dello stato di grazia di questa straordinaria musicista che in questi ultimi tempi

ha proposto una serie di progetti musicali davvero riuscitissimi, la recente vittoria nel Top Jazz, come musicista dell'anno.

Rita Marcotulli, *pianoforte*,
Luciano Biondini, *fisarmonica*
Paolo Briguglia, *voce*





VOLA
SERVICE

Il vostro ricevimento, dal più semplice al più esigente, ovunque voi lo vogliate, con le nostre attrezzature per feste ed eventi di ogni tipo.

**Noleggio attrezzature per feste,
ricevimenti, mostre e fiere**



via dei Tessitori, 4 -05019 Orvieto TR
tel. 0763 316355
www.volaservice.it volaservice@volaservice.it

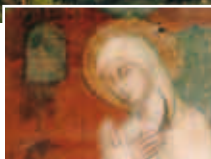


Il gusto raro della tradizione umbra

Sulle colline di fronte la rupe di Orvieto, c'è La Badia, luogo ricco di storia, prestigioso e affascinante per una clientela particolarmente attenta alla qualità dell'ambiente e del buon mangiare.



loc. la Badia, 8 Orvieto TR Tel. 0763 302132
www.ristorantelabadia.it info@ristorantelabadia.it



GRUPPO
cramst

È il luogo ideale per ospitare congressi, ricevimenti di nozze, serate gastronomiche, eventi, sempre indimenticabili. L'atmosfera rarefatta emanata da queste mura cariche di storia lascia ricordi emozionanti. Chi esce dalla Badia, lo fa per tornare.



la Penisola

Country resort and restaurant

*L'atmosfera perfetta per
i vostri momenti importanti.*



Il ristorante ed albergo la Penisola è immerso in un'atmosfera di quiete e di calore. L'ambiente sobriamente elegan-

te, soddisfa le esigenze di ognuno, con una grande sala, una saletta, una terrazza sul lago e l'originale sala esterna. Sulla tavola vengono serviti piatti speciali, preparati con ingredienti genuini e abilità artigianale. Il ristorante è perfetto per i **banchetti matrimoniali**, perché riesce ad aggiungere sapore a questi momenti speciali, con la sua affascinante atmosfera.



SS448 Pian delle Monache
Baschi Tr tel. 0744 950521
info@albergolapenisola.it
www.albergolapenisola-it

GRUPPO
cramst



AL SANFRANCESCO

il gusto di Orvieto



Un ristorante davvero speciale è come essere invitati a tavola dalla città di Orvieto. **A pochi passi dal Duomo** vengono serviti i sapori dell'antica cucina umbra.

via B. Cerretti, 10 05018 Orvieto TR
tel. 0763 343302 Fax 0763 340283
www.ristorantealsanfrancesco.it
info@ristorantealsanfrancesco.it

Il SanFrancesco
è ristorante, pizzeria e self-service

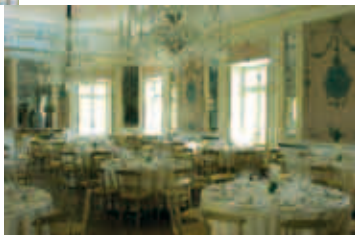
GRUPPO
cramst



Una tradizione del ricevimento d'eccellenza

Professionalità, passione ed entusiasmo caratterizzano i nostri servizi di catering e banqueting.

Siamo abili nel rendere speciale ogni evento per l'elevata qualità dei nostri servizi e per il fascino degli ambienti che possiamo mettere a vostra disposizione



via B. Cerretti, 10
Orvieto TR
tel. 0763 343302
www.bontonitalia.it
info@bontonitalia.it

GRUPPO
CRAMST



INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

TUTTE LE CENE SONO CON SERVIZIO A TAVOLO, CON INIZIO PUNTUALE ALLE ORE 20,30 SEGUIRA' IL CONCERTO ALLE ORE 22,30

I menù saranno costituiti da: antipasto, primo piatto, secondo piatto, contorno, dessert, caffè, vini ed acqua minerale. Costo della cena e concerto **€ 35.00**. Per i soci Slow Food e Fisar il prezzo è di **€ 30.00**.

Per coloro che prenotano almeno 8 serate il costo a serata sarà di € 25.00

Possibilità di soggiorno direttamente presso il country resort and restaurant laPenisola. Prezzo per persona in camera doppia: pernottamento, cena e concerto e prima colazione, a partire da € 75.00. Supplemento per camera doppia uso singola € 20.00. Ogni giorno in più con sistemazione mezza pensione, a partire da € 58.00

La Penisola

SS448 Pian delle Monache Baschi Tr

www.albergolapenisola.it

info@albergolapenisola.it

Todi Sala dell'Arengo

P.zza del Popolo

pal. del Popolo sala dell'Arengo

Organizzazione:

Presidente Gruppo CRAMST: Alviero Bernardini

Segreteria: Orietta Tascini

Progetto: Pier Giorgio Olivetti

Direttore artistico: Riccardo Stefanini

Ufficio Stampa: Maurizio Quattrini

Progetto grafico: Officine Comunicazione

Service audio/Luci: Gianni Grassilli

LA PRENOTAZIONE E' CONSIGLIATA TEL 0763 343302 FRANCESCA O ORIETTA

Per alberghi su Todi Ufficio Informazioni IAT di Todi tel. 075 8956227 075 8945416 info@iat.todi.pg.it

Per la serata dell'11 maggio tel. 085 9696225-52 presso il Comune di Città Sant'Angelo

la direzione si riserva di apportare modifiche al programma

SUONI E SAPORI D'AUTORE



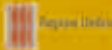
TUTTO IL FESTIVAL
SARA' SEGUITO DA
RAI ISORADIO

Media partner



Orvietosi
TV

patrocinio:



organizzazione:



www.cittaslovinfestival.it info@cittaslovinfestival.it

INFO E PRENOTAZIONI TEL 0763 343302 FRANCESCA/ORIETTA

vedi interno



con il contributo di:

