



# Gustosamente®

*Il sapore del sapere*

*Incontri enogastronomici a tema*

## IL QUINTO QUARTO

*le Marche, un'esperienza interiore*



DAGLI APPENNINI ALLE ONDE  
ASSOCIAZIONE CULTURALE



LIBERA SOCIETÀ GASTRONOMICA



LIBERA SOCIETÀ GASTRONOMICA



LE SENATE

“ *In ogni cultura che si rispetti, la minoranza deve sempre trovare espressione.*

*In ogni cultura che si rispetti, bisogna dare voce alla provocazione, a ciò che sembra non incontrare il favore dei più.*

*Fra tutti i cibi, le frattaglie godono probabilmente della reputazione peggiore: si dice che siano poco sane, poco nutrienti, troppo grasse, indigeste, fino ad essere esplicitamente rifiutate definendole espressamente ripugnanti; meno si consumano e meno si conoscono, più si alimentano i fraintesi e i luoghi comuni.*

”

Tavarish & C.

Damiani e Rossi  
Trattoria

Dagli Appennini alle Onde  
Associazione culturale

Gentili amiche, Cari amici,

dopo la serata del maggio scorso tenutasi in terra d'Abruzzo nell'agro di Civitella Casanova (PE), la Libera Società Gastronomica del Quinto Quarto questa volta ha deciso di andare in trasferta.

Per onorare degnamente gli impegni previsti dal nostro decalogo – che al punto 6 recita «promuovere scambi culturali, gemellaggi, incontri ed altre iniziative utili per conoscere la cultura del quinto quarto di altre realtà territoriali, sia in Italia che all'estero» – abbiamo organizzato un viaggio formativo che ci porterà alla scoperta del bellissimo borgo medievale di Campofilone, in provincia di Fermo, luogo custode di una grande eccellenza alimentare regionale rappresentata dai maccheroncini di Campofilone.

Questa uscita sulle splendide colline marchigiane, ad un passo dal mare Adriatico, è stata organizzata con il fattivo contributo degli amici di Porto S. Elpidio, soci benemeriti del nostro sodalizio, i quali ci hanno messo in contatto con una grande realtà della ristorazione locale e nazionale come l'osteria di mare **Damiani e Rossi** di Porto San Giorgio, vero e proprio spazio del gusto ideato e gestito dallo storico chef Aurelio Damiani – da quarant'anni ai fornelli ed autentico ispiratore della nuova cucina marchigiana – in compagnia della moglie Ornella Rossi alla quale è affidata la gestione della sala.

Chiuso come sempre il locale sul lungomare cittadino al termine di un'altra esaltante stagione estiva, **domenica 3 dicembre alle ore 13** ci si ritroverà a pranzo nella rustica ed accogliente **Casa di Aurelio** su nel borgo alto di Campofilone, dove l'eclettico chef ha ideato per noi un menù di straordinario gusto e sostanza, di seguito riportato insieme ai vini proposti.

La serata sarà arricchita dalla gradita presenza del dott. Ugo Ciavattella, veterinario di chiara fama, il quale ci accompagnerà nella degustazione dispensando riferimenti storici, etimologici ed antropologici, soffermandosi inoltre sulle caratteristiche anatomiche e nutrizionali di quello che un tempo era ritenuto cibo povero e di scarto e che oggi, invece, ha acquisito dignità di pietanza gourmet.

Vi aspettiamo!

Vincenzo Patriarca  
*Presidente onorario*

Giorgio Masciovecchio  
*Presidente precario*

“

*Il Quinto Quarto  
vuole riproporre la ricchezza  
della nostra terra, con la pretesa  
dell'originalità e nella certezza che  
ciò rifletta l'esigenza del buon gusto e del  
recupero di una sana cultura del cibo.*

Aurelio Damiani  
Chef

”



*Aperitivo coppa di maiale e bollicine  
Animelle di agnello croccanti con crema di  
carciofi di Gerusalemme al profumo di mentuccia  
Trippa di agnello in umido  
con pecorino e maggiorana  
Rognoni di vitello saltati con funghi  
Ristretto di pecorino e timo  
Maccheroncini di Campofilone  
con ragù di rigaglie di volatili  
Rigatoni con pajata di agnello da latte  
Lingua di manzo glassata al vino cotto  
Testina di agnello arrostita, al profumo di anice  
con fondente di patate e tartufo nero  
Savarin con gelato alle castagne*



Aperitivo con bollicine a...sorpresa  
Azienda agricola Le Senate  
BARBULA 2015 rosso  
CACINELLO 2014 rosso  
Costo del pranzo € 50,00  
*(comprese bevande)*

È gradita la prenotazione  
Cell. 348 2833028 [giorgiomasciov@gmail.com](mailto:giorgiomasciov@gmail.com)