

Con il patrocinio di
Provincia di Terni
Comune di Orvieto

progetto in collaborazione con



Associazione
Internazionale
Città del
Buon Vivere



CARDETO[®]
Vini di Orvieto



cittaslow

D I N N E R

MUSIC

#8

11 febbraio
25 marzo 2006



Tipografia Ciccocelli Grotte di Castro



GAL Trasimeno
Orvietano



Regione
Umbria



Ministero
delle Politiche
Agricole e Forestali



Leader +



Comunità
Europea

Abbinamento di eccellenze tra musica e cibo

11 febbraio - 25 marzo 2006

Cittaslow Dinner Music festeggia l'ottavo compleanno e conferma la formula vincente della scorsa edizione che ha visto il felice connubio tra la musica d'autore e i saperi e i sapori delle Cittaslow italiane. Oltre ad Orvieto, che ospita la Sede internazionale delle "piccole città del "buon vivere", sono sette quest'anno le città collegate a Slow Food che approdano sulla rupe d'Orvieto con il loro prezioso bagaglio di cultura materiale al seguito... La novità quest'anno sono i Laboratori del Gusto che si terranno a mo' di aperitivo il sabato pomeriggio a Il Palazzo del Gusto, assieme ad una bottega del gusto per chi non vuol perdersi le goloserie. E se eccellenza chiama eccellenza, basta dare una scorsa ai nomi in cartellone per comprendere l'impegno degli organizzatori Cramst e Il Palazzo del Gusto, per offrire nomi di primissimo piano nel panorama musicale italiano... da Lino Patrino a Enrico Rava, dai Chirimia a The Good Fellas, da Larry Franco a Francesco Cafiso: ce n'è abbastanza per aspettarsi un'edizione davvero spumeggiante. Ogni serata sarà introdotta dal maestro Riccardo Cambri. Prosit!



AL SAN FRANCESCO

05018 Orvieto (Tr)
via B. Cerretti, 10
tel. 0039 0763 343302
fax 0763 340283
cramst@cramst.it
www.cramst.it/eventi.htm



organizzazione generale

Alviero Bernardini, presidente Cramst

progetto di Pier Giorgio Oliveti

direttore artistico Riccardo Stefanini

ufficio stampa Maurizio Quattrini

service audio, luci Gianni Grassilli

LE LOCATION

Il ristorante **Al San Francesco**, a due passi dal duomo, uno dei fulcri di Umbria Jazz Winter e da anni tempio consacrato del buon cibo e della buona musica nel cuore di Orvieto.

Il ristorante **La Penisola/La Dolce Vita** di Baschi, nella stupenda cornice bucolica del lago di Corbara, tra Orvieto e Todi, con un'attrezzatissima e suggestiva sala per l'ascolto e il gusto.

Il **Palazzo del Gusto** struttura pubblica per la promozione della cultura enogastronomica di Provincia di Terni, Comune di Orvieto e Comunità montana Monte Peglia e Selva di Meana, ricavata all'interno del convento di san Giovanni nel quartiere medievale di Orvieto.



RISTORANTE LA DOLCE VITA

la Penisola
Country resort
and restaurant

ss 448 Loc. Lago di Corbara
05023 Baschi (Tr)
tel. 0039 0744 950521
fax 0744 950524
info@albergolapenisola.it
www.albergolapenisola.it

11 Febbraio

la Penisola
RISTORANTE LA DOLCE VITA

Levanto (La Spezia)



La cucina di territorio di Levanto

Menù

L'antipasto

Piccoli gattafin con insalatina di misticanza

Il primo piatto

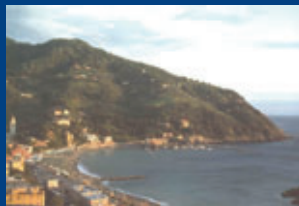
Corzetti stampati con pesto, zucchine e prescinseua

Il secondo piatto

Stocafisso "accomodato" alla Levantese

Il dolce

Frittelle di mele
e di castagne con salsa
al passito di Levanto



Lino Patruno & His Blue Four



E' il più recente dei gruppi messi in piedi da Lino Patruno per far rivivere quel mondo meraviglioso del jazz bianco degli anni '20 legato a Scott Fitzgerald, alla Chicago, alla New York e alla Los Angeles di quegli anni.

Lino Patruno per questo gruppo ha chiamato il violinista trapanese Mauro Carpi, Giancarlo Colangelo al sax basso, il trombonista e cornettista statunitense Michael Supnik e il vocalist inglese Clive Riche.

Uno spettacolo di grande successo in cui la buona musica di un tempo si alterna all'allegria, al buon gusto e al divertimento assicurato.



ore 17,30 Laboratorio del Gusto a Il Palazzo del Gusto su:
"Canestrelli e passito di Levanto"
banco vendita del gusto

Francavilla al Mare (Chieti)



La cucina del trabocco abruzzese

Menù

L'antipasto

Lumachine di mare al pomodoro fresco
e frittelline di alici

Il primo piatto

Tagliolini allo scoglio

Il secondo piatto

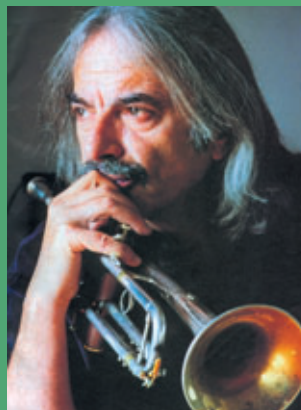
Seppie e piselli

Il dessert

Bocconotti e ferratelle



Enrico Rava New Quartet



Tromba, flicorno, composizione. Enrico Rava, nato a Trieste nel '39, è indubbiamente il jazzista italiano più conosciuto a livello internazionale. In trent'anni di carriera, il trombettista, flicornista e compositore ha al proprio attivo oltre settanta incisioni, di cui sedici a proprio nome.

In questa versione, si esibisce con tre musicisti giovanissimi, Giovanni Guidi al pianoforte, Francesco Ponticelli al contrabbasso e Emanuele Maniscalco alla batteria.
DA NON PERDERE!!!!



ore 17,30 Laboratorio del Gusto a Il Palazzo del Gusto su:
"Oli monovarietali, agrumati, sott'oli e" relatore
Giuseppe Ursini di Fossacesia, in coll. con Slow
Food Francavilla al Mare/La Torre del Gusto
banco vendita del gusto

la Penisola
RISTORANTE LA DOLCE VITA

18 Febbraio

25 Febbraio

la Penisola
RISTORANTE LA DOLCE VITA

Pollica (Salerno)



Pollica e i suoi sapori

Menù

L'Antipasto ai presidi

Cacioricotta, bruschetta con alici di menaica, mozzarella nella mortella, olive ammaccate

Il primo piatto

Gnocchetti al sapore di mare

Il secondo piatto

Trancio di pesce al forno con patate e Insalata mista

Il dessert

Pasticelle



Greve in Chianti (Firenze)



Cena chiantigiana

Menù

"La cucina di Greve in Chianti nella sua evoluzione"

L'antipasto tradizionale Grevigiano

Il primo piatto

Garganelli sulla Cinta senese

I secondi piatti

Pepero di muscolo chianino cotto nel Chianti Classico e gran Stufato di Cinta Senese

Il dolce

Cantuccini e VinSanto

Cuoco

Salvatore Toscano dell'Osteria "Mangiando Mangiando" di Greve in Chianti



AL SANFRANCESCO

4 Marzo

Chirimia



I Chirimia sono da considerarsi una formazione storica nel panorama della musica latina in Italia. Leader storico, fondatore, cuore e anima del gruppo Atehortua Alvaro Hugo Martinez, cantante e ballerino, è tra i primi diffusori di questo genere nella capitale e pian piano nel resto della penisola. Al suo fianco mente e braccia, il direttore musicale del gruppo Paolo Cozzolino con il quale hanno realizzato il CD **'America Latina..... el viaje'** uscito a giugno e che presentano in concerto.

Caratteristica del gruppo è di suonare un po' di tutto del repertorio della musica e dei ritmi del Caribe, dalla salsa al merengue, al bolero, dalla cumbia al cha-cha-cha includendo brani originali fino a toccare il folclore colombiano. Insomma, ce n'è per tutti i gusti e soprattutto: divertimento garantito.



The Good Fellas



Questa è una storia di swing. Un viaggio fantastico dentro una favola multicolore, dove gli ingredienti principali sono la musica, la passione, i buoni sentimenti e l'amore per il proprio

paese. Corre l'anno 1993 quando Lucky Luciano fonda il gruppo "The Good Fellas", con un repertorio italo-americano che comprende Carosone, Buscagliene, Sinatra, Louis Prima, Lou Monte fino allo swing afro-americano di Louis Jordan e Big Joe Turner.

Se state camminando in una notte di nebbia e da un seminterrato sembra provenire un ritmo medium swing o se vedete sbucare un doppio petto armato di mitra jazz, occhio: The Good Fellas potrebbero essere più vicini di quello che pensate.....



ore 17,30 Laboratorio del Gusto a Il Palazzo del Gusto su:
"Alici di menaica e cacioricotta", presidio di Slow Food - in coll. con Slow Food Pollica
banco vendita del gusto



ore 17,30 Laboratorio del Gusto a Il Palazzo del Gusto su:
"La finocchiona, questa sconosciuta e i salumi della tradizione"
banco di vendita del gusto

San Miniato (Pisa)



*San Miniato
ed i prodotti di
eccellenza della Toscana*



Menù

L'antipasto

Fegatello di San Miniato su purè di patate al burro e spezie

Il primo piatto

Risotto al tartufo marzolo di San Miniato mantecato al midollo di bue e parmigiano "Stravecchio"

Il secondo piatto

Coscia di faraona farcita al Tartufo Sanminiatese con salsa al Reciso. Bavarese di pecorino

Il dessert

Fondente al cioccolato al tartufo marzolo

Larry Franco & "THE SWINGERS"



Larry Franco, esuberante cantante-pianista che, sebbene ancora giovane, ha già avuto una fulminante carriera piena di successi in tutta Italia ed in gran parte del mondo, incontra tre musicisti dall'esperienza internazionale, già "trio storico" di Nicola Arigliano, ma che singolarmente hanno avuto

importantissime collaborazioni con musicisti come Lee Konitz, Chet Baker, Barney Kessel e moltissimi grandi jazzisti americani.

Il repertorio del gruppo va dalle più belle canzoni Italiane tipiche degli anni '30 '40 e '50, ai più raffinati standards americani, non senza un pizzico di originalità, il tutto "condito" con una grande carica di Swing !!."



ore 17,30 Laboratorio del Gusto a Il Palazzo del Gusto su:
"Il mallegato (presidio slow food) e la spuma di gota", relatore Sergio Falaschi
banco di vendita del gusto

Orvieto (Terni)



*Caseo ergo sum:
menù con i formaggi di primavera*

Menù

L'antipasto

Tulipano con cuore caldo al tartufo su vellutata di fossa

Il primo piatto

Fettuccine casarecce con fonduta e zafferano

Il secondo piatto

Nodino di vitello alle bacche di ginepro e gobbì alla parmigiana

Il dessert

Torta di mele con crema inglese



Francesco Cafiso Riccardo Arrighini Duo



Duo particolarmente accattivante, quello di Francesco Cafiso (sax alto) e Riccardo Arrighini (piano).

Ormai tutti conosciamo il talento del giovane F. Cafiso, che nel festival jazz di Pescara nel luglio 2002 ha avuto la possibilità di essere ascoltato

dal grande Wynton Marsalis che lo portò successivamente nel proprio tour del 2003 facendolo suonare sui palchi più importanti d'Europa.

Riccardo Arrighini, talentuoso pianista, ormai accompagna F. Cafiso in diverse situazioni, ha inciso tre CD di prossima uscita.
ATTENTI A QUEI DUE!!!!



ore 17,30 Laboratorio del Gusto a Il Palazzo del Gusto su:
"I formaggi umbri a latte crudo e di tradizione"
in coll. con Grifo Latte e Slow Food di Orvieto
banco di vendita del gusto

25 Marzo

Abbiategrosso (Milano)



Il menù del Parco del Ticino

Menù

L'antipasto

Salame nostrano e nervetti

Il primo

Risotto con salsiccia e fagioli

Il secondo

Brasato di manzo
con polenta

Il formaggio

Gorgonzola

Il dessert

Rusumada



Per questa serata, eccezionalmente oltre al maestro Cambri si esibiranno due gruppi uno di Abbiategrosso e uno di Orvieto

AL SANFRANCESCO

Folk & Antiossidanti" The Snark group finger fusion band e prof Andrea Giomo

Altrocanto



Sono un gruppo di collina, vivono tutti attorno a Orvieto, e da più di dieci anni portano a spasso le loro canzoni. Il gruppo composto da Andrea Caponeri voce, *ammennicoli*, Lucio Giovannella batteria, Simone Gianlorenzi chitarra acustica, Andrea Massino chitarra "Godin" elettro-classica e cori, Sandro Paradisi fisarmonica, tastiere e cori,

Francesco Severino basso, è passato da una musica esclusivamente acustica a un Folkarnaio d'Autore, che tra fisarmoniche passionali e chitarre roventi, voce che tuona e ritmo che pulsa, fa incontrare la gioia della festa popolare con la poesia della migliore canzone italiana. A tutto ciò aggiungono alcuni loro brani originali già diventati, dei piccoli cult. Anni e chilometri, hanno consentito al gruppo di aprire i concerti di artisti come Avion Travel, Bisca, Edoardo Bennato, Officina Zoe, Max Manfredi, e Orchestra di Piazza Vittorio e soprattutto di godere della consulenza artistica di Pepi Morgia, light-designer e regista dei concerti di Fabrizio De André, Claudio Baglioni, Premio Tenco, insomma il gotha della musica italiana.



ore 17,30 Laboratorio del Gusto a Il Palazzo del Gusto su:
"Il Gorgonzola dolce e piccante"
banco di vendita del gusto

Riccardo Cambri



L'entrèe musicale di tutte le serate sarà a cura del pianista orvietano Riccardo Cambri. Il giovane maestro ha all'attivo una brillantissima carriera nel settore classico che lo ha portato ad esibirsi nelle sale da concerto più prestigiose, sia in Italia che in Europa; ma è noto anche come impareggiabile virtuoso del pianoforte ed esecutore-improvvisatore dei generi musicali più disparati. La sua presenza arricchirà ancor di più l'offerta artistica dei nostri appuntamenti.

**Ingresso in sala: dalle 20.15
Tutte le cene sono con servizio al tavolo, con inizio puntuale alle ore 20.30**

I menù saranno costituiti da: antipasto, primo piatto, secondo piatto, contorno, dessert, caffè, vini.
Dalle 20.45 inizia l'intrattenimento musicale con il pianista M° Riccardo Cambri, cui seguirà il concerto del gruppo previsto.

**La prenotazione è consigliata
tel. 0763 343302
www.cramst.it
cramst@cramst.it**

AL SANFRANCESCO

Via B. Cerretti n. 10 - Orvieto (TR)

In tutti i menù sono compresi i vini delle città ospiti, acqua minerale e caffè.
Costo a persona cena e concerto € 35.00

La Direzione si riserva di apportare modifiche al programma.

Possibilità di soggiorno

presso il nostro *country resort and restaurant* "La Penisola".
Prezzo per persona in camera doppia: un concerto (comprensivo di cena) e un pernottamento (con prima colazione) a partire € 75.00. Supplemento per camera doppia uso singola € 20.00. Ogni giorno in più con sistemazione in mezza pensione € 58.00.

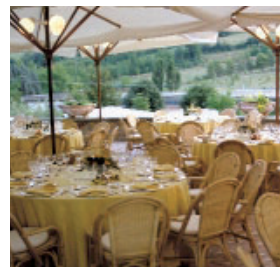
● Tutti i "Laboratori del gusto" si terranno presso Il Palazzo del Gusto-convento san Giovanni, via Ripa Serancia, 16 alle ore 17,30 di sabato pomeriggio (tel.0763341818)-prenotazione consigliata- biglietto: 3 €.
Nell'occasione nello stesso Il Palazzo del Gusto sarà attiva un banco del gusto per la vendita dei prodotti della Cittaslow ospite, dalle 17,00 alle 19,30.

L'arte del ricevere

BON TON

Ristorazione a domicilio

Congressi, colazioni di lavoro, conferenze stampa, ricevimenti, celebrazioni, pranzi di nozze, eventi gastronomici all'interno di ville o casali d'epoca, all'aperto con gazebo, o nella sua sede alla Sala Nova del ristorante Al San Francesco, un ex convento francescano del trecento nel cuore di Orvieto; o anche nella vostra residenza o dovunque vi porta la fantasia. La **cramst** ha creato un'apposita divisione, BON TON, che offre un servizio di ristorazione curato nei minimi particolari, svolto con l'efficienza e la qualità dettate da una lunga esperienza, progettato volta a volta per soddisfare le vostre particolari esigenze.



BON TON
RISTORAZIONE
A DOMICILIO

Per informazioni
e prenotazioni

05018 Orvieto (Tr)
via B. Cerretti, 10
tel. 0763343302
fax 0763340283
cramst@eramst.it
www.cramst.it

AL SAN FRANCESCO

ristorante

Orvieto

cramst
ristorazione

Noleggio attrezzature per feste e ricevimenti

Gazebo
Ombrelloni
Tavoli
Sedie
Tovagliati
Argenteria
Porcellane Richard Ginori



05018 Orvieto (Tr)
via dei Lanaioli, 20
tel. e fax 0763/316355
volaservice@libero.it
www.volaservice.it



la Penisola

Country resort
and restaurant

RISTORANTE LA DOLCE VITA



la Penisola
Country resort
and restaurant

ss 448 Loc. Lago di Corbara
05023 Baschi (Tr)
tel. 0039 0744 950521
fax 0744 950524
info@albergolapenisola.it
www.albergolapenisola.it

cramst
ristorazione