



UNI.CO.



15 e 16 novembre 2025

# RECANATI

DEGUSTAZIONI • LABORATORI • SHOW COOKING • TALKS  
PREMIO "LEOPARDI GOURMET- LE STELLE ALL'INFINITO"

SEGUI IL PROGRAMMA COMPLETO E AGGIORNATO

 [comunedirecanati](#)





Un viaggio tra parole e sapori per scoprire il lato più sorprendente di Giacomo Leopardi: quello di raffinato amante della buona tavola. Un evento di due giorni che intreccia poesia, cultura ed enogastronomia in un percorso multisensoriale attraverso i luoghi leopardiani e il cuore storico di Recanati.

---

Il progetto nasce per celebrare Giacomo Leopardi, il quale elaborò una lista contenente 49 vivande, i suoi piatti prediletti, offrendo uno spaccato inedito della sua vita che rivela un lato della sua personalità meno noto e più umano.

In Piazza Leopardi saranno allestiti spazi dedicati alla degustazione e all'approfondimento culturale, immerso in un'atmosfera suggestiva.

Un *talk show* con esperti di turismo, cultura ed enogastronomia — guidato da un noto personaggio televisivo — darà il via all'evento, con la partecipazione di giornalisti e operatori del settore pronti a raccontare l'esperienza al grande pubblico.

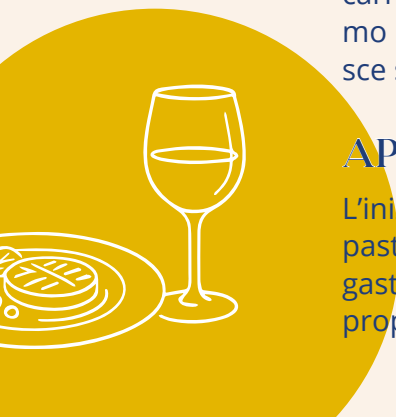
---

## TOUR DEGUSTAZIONE

Con un ticket di 12 euro, i visitatori riceveranno un carnet di assaggi ispirati alle ricette amate da Giacomo Leopardi: un percorso di degustazioni che unisce storia ed enogastronomia

## APERIGUSTO

L'iniziativa coinvolge produttori locali, ristoratori, pasticceri, bar e negozi specializzati in un circuito gastronomico leopardiano: per due giorni, la città proporrà piatti tratti dalle 49 ricette storiche.



# TOUR DEGUSTAZIONE

– 12 euro –

1

**Ristorante Due Cigni**

*Pureè di fagioli*

2

**Cantina Andrea Giorgetti**

*Vino*

3

**I Tre Filari**

*Olio Evo e vino*

4

**Carciofaia Agostini**

*Carciofo di Montelupone*

5

**Calabrò**

*Salumi e Formaggi*

6

**Luvega**

*Miele e tisane*

7

**Ristorante Due Cigni**

*Bodin di latte*

8

**La Golosa**

*Confettura di mela*

9

**Tenuta Cocci Grifoni e Vicari Vini**

*Vino*

# sabato 15 novembre

## h 15 Inaugurazione e talk show

PIAZZA LEOPARDI

*Saluti istituzionali*

**Emanuele Pepa**, Sindaco Città di Recanati

**Francesco Acquaroli**, Presidente della Regione Marche

**VIDEO MESSAGGIO MINISTRO LOLLOBRIGIDA**

*Conduce*

**Gioacchino Bonsignore**

*Intervengono*

**Francesco Lucantoni**, Dirigente I.I.S. "A. Einstein-A. Nebbia"

**Silvestro Serra**, Direttore comunicazione e relazioni  
istituzionali Touring Club Italiano

**Gabriele Marchetti**, Presidente Fondazione ITS Turismo,  
Cultura e Nuove Tecnologie Marche

**Gian Luca Gregori**, Presidente Fondazione Universitaria  
Politecnica Marche

**Giorgio Menichelli**, Segretario Generale Confartigianato Imprese  
Macerata-Ascoli Piceno-Fermo

**Angelo Serri**, Direttore Tipicità

---

## h 16.30 Laboratorio "La poesia dei cinque sensi"

MUSEO CIVICO VILLA COLLOREDO MELS

Attraverso la lettura animata di alcuni passi de il sabato del villaggio facciamoci rapire da emozioni, colori e sensazioni da tradurre in un libro tattile tutto nostro: il libro delle poesie illeggibili! ci guidano originali esperienze sui cinque sensi, tanti diversi materiali da toccare e parole da disegnare che prenderanno forma in una nuova poesia da portare via con noi.

*Durata 2 ore, adatto dai 5 ai 10 anni*

*Costo € 5 a bambino/a - accompagnatori ingresso gratuito*

*Info e prenotazioni: [recanati.cultura@orologionetwork.it](mailto:recanati.cultura@orologionetwork.it)*

**h 17**      **Premio Leopardi Gourmet**  
**“Le stelle all’Infinito”**

PIAZZA LEOPARDI

Cerimonia di consegna del Premio  
allo chef Errico Recanati

---

**h 17.30**    **Showcooking**

*A cura dello chef Errico Recanati*

**Apertura del percorso di degustazione  
ricette leopardiane**

ATRIO COMUNALE PIAZZA LEOPARDI

---

**h 17.30**    **Presentazione del libro**

***Gustosissimo. Favole, ricette, emozioni  
da impastare***

PIAZZA LEOPARDI

*di Claudia Brattini e Carolina d'Angelo*

*a cura di Giaconi editore e laboratorio creativo*

Con l'autrice Claudia Brattini, farmacista specializzata in nutrizione, giornalista e divulgatrice scientifica di temi legati alla salute, i bambini e le loro famiglie faranno un viaggio tra storie di cibo ed emozioni, con un invito al mangiar sano, all'attenzione agli alimenti ed ai prodotti tipici del territorio.

---

**h 19.30**    **Aperigusto ricette leopardiane**

Gli esercizi di somministrazione aderenti della Città riuniti in un circuito dedicato all'esperienza gastronomica leopardiana che, nei due giorni dell'evento, proporrà piatti scelti tra le 49 ricette amate da Leopardi.

# domenica 16 novembre

## h 10:30 **Presentazioni**

PIAZZA LEOPARDI

*a cura dei produttori Confartigianato*

---

## h 10:30 **Che fame di storie!**

LOGGIATO PIAZZA LEOPARDI

*a cura della Biblioteca Comunale*

Lecture animate per bambini/e dai 3 ai 6 anni

*Info: Biblioteca comunale 071 9740021*

---

## h 11 **Showcooking**

*a cura dello chef Alessandro Rapisarda*

## **Apertura del percorso di degustazione ricette leopardiane**

LOGGIATO PIAZZA LEOPARDI

---

## h 12:30 **Caccia al libro con laboratorio sensoriale gourmet**

VILLA COLLOREDO MELS

*a cura di Casa di Carta*

Suddivisione delle famiglie in cinque laboratori sensoriali, i laboratori si completeranno con un indizio da condividere per ricercare il tesoro: un libro per ogni famiglia partecipante.

*Evento gratuito. Info e prenotazioni La Casa di Carta 338 3370711*

## **h 12:30**    **Presentazione del libro “Legumi affettivi”**

PIAZZA LEOPARDI

*di Ilaria Cappellacci, a cura di Giaconi editore*

Tra le 49 ricette che Giacomo Leopardi consegnò a Pasquale Ignarra, il cuoco privato del suo amico Antonio Ranieri, che lo ospitò a Napoli dal 1833 fino alla morte, c'era la “purée di fagiuoli”. Ed è questo uno degli incipit del libro della Food-Editor dei maggiori siti di cucina e collaboratrice di Tipicità, che descrive oltre 30 ricette di legumi, molte delle quali originali ed in grado di far superare i pregiudizi sulla stagionalità e sulla difficoltà di cucinarli. Un incontro pensato come un “aperitivo letterario” con possibilità di assaggio.

---

## **h 15:30**    **Escape room** **al Museo dell'Emigrazione Marchigiana**

MUSEO CIVICO VILLA COLLOREDO MELS

Attraverso un intrigante gioco/caccia al tesoro nei suggestivi spazi del Museo dell'emigrazione scopriremo le storie dei tanti marchigiani che hanno preso la sofferta decisione di abbandonare la propria terra d'origine per cercare fortuna altrove.

*Durata 1 ora circa, adatto dai 6 anni in su*

*Attività GRATUITA per bambini e accompagnatori.*

*Info e prenotazioni: [recanati.cultura@orologionetwork.it](mailto:recanati.cultura@orologionetwork.it)*

---

## **h 15:30**    **Il giardiniere racconta**

Visita guidata all'Orto Botanico

ORTO SUL COLLE DELL'INFINITO

*a cura del FAI*

Il giardiniere dell'Orto sul Colle dell'Infinito accompagnerà i visitatori alla scoperta degli aneddoti storici e delle peculiarità botaniche del luogo. Racconterà la paziente ricerca di antiche sementi, di ortaggi e frutti del territorio, al centro del progetto di valorizzazione delle specie coltivate nell'Orto, dedicato al recupero di antiche cultivar a rischio scomparsa. La visita si concluderà con i preziosi consigli del giardiniere e con qualche piccola curiosità sulla cura dell'orto giardino del Bene FAI di Recanati e sul valore di un'agricoltura sostenibile.

*Costo 10 € - Durata 1 ora*

*Info e prenotazioni per la visita speciale “Il giardiniere racconta”*

*esclusiva per i partecipanti al convegno “Sul paterno giardino”*

*[faiortoinfinito@fondoambiente.it](mailto:faiortoinfinito@fondoambiente.it) - T 071 4604521*

**h 16** ***A morte la minestra!***

PIAZZA LEOPARDI

*a cura della Biblioteca Comunale*

Workshop di disegno kawaii dei 49 cibi preferiti dal poeta

*Dai 6 anni in su; Docente: Laura Martellini*

---

**h 17** ***Showcooking***

ATRIO COMUNALE PIAZZA LEOPARDI

*a cura dello chef Andrea Bertini*

---

**h 17.30** ***Sul paterno giardino.***  
***Tra ricerca, poesia e tradizione***

PIAZZA LEOPARDI

Dialogo con il prof. Carlo Pongetti, Presidente Regionale dell'AIIG, l'architetto Carlo Brunelli e la dott.ssa Alessandra Troilo per indagare il rapporto tra il paesaggio leopardiano, la sua poetica e la ricerca, in campo agricolo e letterario, che trova nell'ambiente botanico dell'Orto sul Colle dell'Infinito, un testimone concreto e tangibile di quanto possa essere fruttuosa e foriera di successo la commistione del mondo accademico con la tradizione e il patrimonio culturale di una comunità e nello specifico del territorio marchigiano, recanatese e non solo.

---

**h 19** ***Scena muta***

***Spettacolo di Piero Massimo Macchini***

*a cura di Giaconi editore*

PIAZZA LEOPARDI

---

**h 19.30** ***Aperigusto ricette leopardiane***

Gli esercizi di somministrazione aderenti della Città riuniti in un circuito dedicato all'esperienza gastronomica leopardiana che, nei due giorni dell'evento, proporrà piatti scelti tra le 49 ricette amate da Leopardi.



**Aperigusto**  
è l'iniziativa  
di **Confartigianato**  
che valorizza  
i sapori e le  
eccellenze  
del territorio,  
mettendo in rete  
bar, ristoranti  
e pizzerie che  
proporranno  
aperitivi e piatti  
originali, preparati  
con ingredienti  
locali di qualità.

*Un momento di incontro  
e condivisione per  
assaporare in modo  
consapevole le tradizioni  
artigiane e gastronomiche  
della nostra terra.*

  
**Confartigianato**  
Imprese  
Macerata • Ascoli Piceno • Fermo

## ESERCIZI ADERENTI

### **BAR RISTORANTE**

#### **LE LOGGE**

Piazza Leopardi 21

*Tortellini di magro al burro e salvia  
Zucche fritte accompagnate con  
torta di polenta e erbe strascinate  
Ricotta fritta con miele di castagne  
accompagnato con pasticcini  
di frolla al burro*

### **CAFÈ DE LA PAIX**

Piazza Leopardi 10

*Polenta con acciughe*

### **CALA LA PASTA**

Viale Battisti 42

*Tortelli di magro  
Erbe strascinate  
Crema fritta  
Zucchine fritte  
Carciofi fritti  
Fiori di zucca fritti*

### **CUCINA NIKO**

Piazza Leopardi 11

*Tortellini di magro in brodo  
Lingua  
Erbe strascinate*

### **FORNO MENGARELLI**

via Giovanni Falleroni 62

*Torta sfogliata  
con spinaci e ricotta*

### **FORNO MILLEVOGLIE**

via Giovanni Falleroni 4

*Sfoglia con ricotta e spinaci*  
*Sfoglia tonno e carciofi*

### **GREEN DOOR**

Via Porta San Domenico 3

*Fiori di zucca fritti*

### **GROTTINO CAFÈ**

Viale Colle dell'Infinito 1

*Gnocchi di semolino con fonduta*

### **LA CUCINA DEL CONVENTO**

Casa Beata Vergine di Loreto  
Piazzale Cappuccini 1

*Gnocchi di patate con sugo*  
*del "contadino"*

### **PAPA BENIAMINO**

Via Cavour 21

*Erbe strascinate*  
*Prosciutto*

### **PIZZERIA ROMANA**

Via Antonio Calcagni 32

*Pandorato non fritto*

### **OLD GARDEN**

Parco Villa Colloredo

*Panino con crema di patate al*  
*burro, erbe straccinate, cacio cotto*  
*alla piastra e uovo marinato*

### **ORIGINE**

Viale Battisti 20

*Zucca panata e fritta, padellino*  
*con carpaccio di tonno e salsa*  
*di lingua di manzo*  
*Piada con erbe strascinate*

### **OSTERIA DEL GIOVANE FAVOLOSO**

Piazza Leopardi 15

*Pollo in potacchio e vincingrassi*

### **OSTERIA POESIA A TAVOLA**

Via Carducci 27

*Fegatini di maiale con alloro*  
*cotti sulla griglia*  
*Crema fritta*

### **RISTORANTE BORGO ANTICO**

Vicolo dell'Achilla 2

*Tortellini di magro*  
*Gelato alla vaniglia con*  
*scaglie di mandorle e miele*

### **SKASA**

Via Calcagni 38

*Zucca Fritta con Fonduta di Cacio*

### **VERSATO ENOTECA**

Corso Persiani 41

*Frittelle di mele*  
*Erbe strascinate*