

Programma

Sabato 13 Novembre 2010

Ore 9.15

Apertura della manifestazione e cerimonia inaugurale.

Ore 9.30

“TipicoMarche” 5° Mostra Mercato di prodotti tipici e di artigianato rurale

60 produttori e artigiani del nostro territorio esporranno nelle splendide sale dell'Abbadia con assaggi e dimostrazioni per tutto il giorno.

Ore 15.00

Inizio dei Mini Corsi Educativi

(il programma è illustrato nella sezione “Impara l'Arte e mettila da parte”).

Ore 20.30

...sotto il manto di San Martino

Cena tipica Maceratese tra novità e tradizione.

Ristorante La Foresteria - Abbadia di Fiastra.

Chef campione del Mondo 1998 e 2002 Roberto Sebastianelli.

Il menu è illustrato nella sezione “Appuntamenti col Gusto”
(su prenotazione).

Domenica 14 Novembre 2010

Ore 9.00

“TipicoMarche” 5° Mostra Mercato di prodotti tipici e di artigianato rurale

60 produttori e artigiani del nostro territorio esporranno nelle splendide sale dell'Abbadia con assaggi e dimostrazioni per tutto il giorno.

www.tipicomarche.it www.cottodeipiceni.it

www.agritinerari.it i Web delle tipicità e tradizioni

Illustrazione dei siti a cura della **Empix Multimedia - www.empix.it**

Ore 10.00

S. Messa celebrativa per la Giornata Nazionale del Ringraziamento 2010

Presieduta da S. E. R. Mons. **Claudio Giuliadori** – Vescovo di Macerata, Tolentino, Recanati, Cingoli e Treia.

Ore 11.00

Introduzione musicale con quartetto d'archi e chitarra

A cura della **Scuola di Musica Liviabella** - Macerata.

Ore 11.30

Convegno talk show: “Tra monti e colline: delizie, profumi e incanti delle nostre terre”

Sono stati invitati:

Paolo Petrini - Vice Presidente e Assessore Agricoltura Regione Marche

Sandro Calvosa - Commissario Prefettizio della Provincia di Macerata

Giampiero Feliciotti - Presidente Comunità Montana dei Monti Azzurri

Giuliano Bianchi - Presidente Camera di Commercio di Macerata

Evio Hermas Ercoli - Storico, Docente universitario

P. Giuseppe Gaffurini - Parroco Abbazia S. Maria di Chiaravalle di Fiastra

Stefano Mastrovincenzo - Segretario Generale Regionale CISL Marche

Emilio Landi - Presidente Copagri Marche

Giovanni Bernardini - Commissario Copagri Macerata

Conduce: **Paolo Massobrio** - **giornalista enogastronomo**

Ore 14.30

Esibizione del Gruppo di Rievocazione Storica di San Ginesio - “Associazione Tradizioni Sanginesine”

Ore 15.00

Inizio dei Mini Corsi Educativi

(il programma è illustrato nella sezione “Impara l'Arte e mettila da parte”).

Ore 15.30

Inizio delle Degustazioni

(il programma è illustrato nella sezione “Appuntamenti col Gusto”).

Ore 16.00

Esibizione del Gruppo Folkloristico “Le canestrelle”, Pollenza

Ore 19.30

Chiusura della manifestazione.



Si ringraziano:



Impara l'arte e mettila da parte!

Rassegna di Mini Corsi Educativi alla ricerca delle tradizioni

Sabato 13 Novembre 2010

Ore 15.00 Enopittura, Arte e Vino Cotto

L'artista marchigiano **Patrizio Moscardelli** ci insegna a dipingere col vino. (partecipazione libera)

Ore 15.00 Con le nostre mani e la nostra terra

L'artigiano **Antonio Stangoni** ci insegna a lavorare l'argilla e a decorare la ceramica. (partecipazione libera).

Ore 15.00 ... dolce come il miele

Seminario di assaggio e comparazione di mieli monovarietali abbinati a prodotti tipici a cura dell'**Apicoltura Valeria di Macerata** (su prenotazione max 20 partecipanti).

Ore 16.30 C'è olio..... e olio!

Assaggio e comparazione di oli d'oliva alla ricerca della qualità. In collaborazione con **A.M.P.O.** Associazione Marchigiana Produttori Olivicoli. (su prenotazione max 40 partecipanti).

Ore 18.00 Seduta Ufficiale di Assaggio Oli d'Olive

A cura dell'**AMPO** Associazione Marchigiana Produttori Olivicoli in collaborazione con **OLEA** (riservato ad assaggiatori prof. Oli d'Olive).

Domenica 14 Novembre 2010

Ore 15.00 Enopittura, Arte e Vino Cotto

L'artista marchigiano **Patrizio Moscardelli** ci insegna a dipingere col vino. (partecipazione libera).

Ore 15.00 Con le nostre mani e la nostra terra

L'artigiano **Antonio Stangoni** ci insegna a lavorare l'argilla e a decorare la ceramica. (partecipazione libera).

Ore 16.00 L'Arte dell'intreccio

Mini corso per insegnare alle nuove generazioni l'arte di intrecciare vimini e midollino, in collaborazione con l'artigiano hobbista **Carletti Benito**. (su prenotazione max 20 partecipanti).

**Ore 16.00 ...bolle di sapone!
dall'olio extra vergine di oliva al sapone**

Mini corso per insegnare l'arte della saponificazione e le proprietà degli oli essenziali a cura della APPO (Associazione Produttori Pianta Officinali)  PABS Reg. CE 320/06. (su prenotazione max 20 partecipanti)

Ore 16.30 ...sto coi frati e zappo l'orto!

Mini corso di creazione dell'orto biologico a cura del Dott. Agronomo **Demetrio Pancotto**. (su prenotazione max 40 partecipanti).

Solo Domenica 14 Novembre 2010 bus gratuito da Macerata per l'Abbadia di Fiastra con i seguenti orari:
Da Macerata terminal (Pzza Pizzarello) **ore 09.15 e ore 15.00**
Ritorno dall'Abbadia di Fiastra **ore 12.00 e 17.30**



Appuntamenti col Gusto

Sabato 13 Novembre 2010

**Ore 20.30 ...sotto il manto di San Martino
Cena tipica Maceratese tra novità e tradizione.**

Ristorante La Foresteria - Abbadia di Fiastra.

Chef campione del Mondo 1998 e 2002 Roberto Sebastianelli.
(su prenotazione)

Menu

**Mousse di ricotta di pecora e lenticchia
con insalata di lonza e scamorza**

Crocchette di fave

Verza con crema di champignon

Ciotola di trippa alla canepina con crostone

**Gnocchi di polenta con crema di ceci,
zafferano dei Sibillini e rosmarino**

Ravioli di ricotta di pecora con ragù di anatra e cicerchia

Gallo nostrano farcito con salsa di noci, prosciutto e prugne

Coniglio al forno porchettato

Sformatino di patate

Tortino di mele e sapa

Castagne - Caffè - Digestivi

Vini:

- 1° Pelo - Passerina IGT Marche - Cantina Saputi, Colmurano
- Barbanera Esino Rosso DOC - Cantina Brocani, Staffolo
- Carpe Diem Verdicchio di Matelica Passito DOC 2004 Cantina Belisario, Matelica

Domenica 14 Novembre 2010

Ore 15.30 ... a tutta birra!

Degustazione di una selezione di Birre Agricole di filiera cortissima (ingredienti e processo di fermentazione ottenuti in azienda).

in collaborazione con **COBI** Consorzio Produttori Orzo e Birra, **AIS** Macerata e Produttori di birra marchigiani

Conduce: **Paolo Massobrio** - giornalista enogastronomo e **Cesare Lapadula** – Delegato Associazione Italiana Sommelier di Macerata (su prenotazione max 40 partecipanti)

Ore 16.30 ... i brillanti vini!

Degustazione di una selezione di pregiati Vini Marchigiani.

in collaborazione con **AIS Macerata** e Produttori di vini marchigiani

Conduce: **Cesare Lapadula** – Delegato Associazione Italiana Sommelier di Macerata. (su prenotazione max 40 partecipanti)

Ore 18.00 Il Cotto dei Piceni

Degustazione di pregiati Vini Cotti Marchigiani. Abbinati con biscotteria secca della tradizione e raffinati cioccolati. In collaborazione con AIS Macerata, Produttori di Vino Cotto e Cioccolateria Marangoni.

Conduce: **Cesare Lapadula** - Delegato Associazione Italiana Sommelier di Macerata. (su prenotazione max 40 partecipanti)

Prenotazioni per gli appuntamenti col Gusto

Il sottoscritto _____

Indirizzo _____

Tel. e-mail _____

☐ **Cena Tipica ...sotto il manto di San Martino**

Prenota n. _____ coperti
versando la quota di euro 35,00 cadauno.

☐ **... a tutta birra**

Prenota n. _____ degustazioni
versando la quota di euro 10,00 cadauno.

☐ **...i brillanti vini!**

Prenota n. _____ degustazioni
versando la quota di euro 10,00 cadauno.

☐ **Il Cotto dei Piceni**

Prenota n. _____ degustazioni
versando la quota di euro 10,00 cadauno.

Per il pranzo di sabato e domenica, presenta questo invito e avrai un menu fisso a 16 euro, presso il self service

La Foresteria

Prenotazioni per i mini-corsi

Il sottoscritto _____

Indirizzo _____

Tel. e-mail _____

☐ **...dolce come il miele.**

☐ **C'è olio...e olio!**

☐ **L'Arte dell'intreccio.**

☐ **...bolle di sapone!**

☐ **...sto coi frati e zappo l'orto!**

**Le prenotazioni dei mini-corsi vengono accettate esclusivamente presso la segreteria della manifestazione, fino a esaurimento dei posti disponibili.
Costo di iscrizione a ciascuno dei corsi: euro 7,00**

Il regolamento e la scheda di partecipazione alla mostra mercato, possono essere richiesti alla segreteria o scaricati dai siti internet:
www.tipicomarche.it, www.cottodeipiceni.it, www.agritinerari.it
Segreteria: **COPAGRI** Viale Don Bosco, 40 - Macerata
Tel. **0733.235523** Fax **0733.266203** Cell. **335.745.7408**
E-mail: ilcottodeipiceni@copagri.mc.it tipicomarche@copagri.mc.it



L'Abbadia di Fiastra

Hanno aderito all'evento:



SAI divisione **FONDIARIA**
 AGENZIA GENERALE MACERATA "CENTRO" 0140
 Via Piccinino 18 - MACERATA - TEL 0733.27921 FAX 0733.2792250



Con il patrocinio di:



Tra monti e colline: delizie, profumi e incanti delle nostre terre



Segreteria durante l'evento:
 Ingresso Chiostro dell'Abbadia di Fiastra, Tolentino
 Tel. 0733.201.049 - 328.226.7203 - 335.745.7408

COPAGRI
 Confederazione Produttori Agricoli
 V.le Don Bosco, 40 - Macerata
 Tel. 0733.235523 Fax 0733.266203 Cell. 335.745.7408
 E-mail: ilcottodeipiceni@copagri.mc.it
tipicomarche@copagri.mc.it

www.agritinerari.it www.tipicomarche.it
www.cottodeipiceni.it

Abbadia di Fiastra Tolentino - Urbisaglia 13 e 14 Novembre 2010

grafica: Empix Multimedia srl - www.empix.it