



Viale Don Bosco, 40 – 62100 Macerata - Tel. & Fax 0733 235523 266203  
www.tipicomarche.it www.cottodeipiceni.it www.agritinerari.it  
e-mail copagri.mc@tiscali.it

## **Bozza di Programma**

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

**Sabato 7 Novembre 2009**

Ore 9.30 **Apertura della manifestazione e cerimonia inaugurale**

Ore 9.45 **“TipicoMarche” 4° Mostra Mercato di prodotti tipici e di artigianato locale**  
60 produttori e artigiani del nostro territorio espongono nelle splendide sale dell’Abbadia con assaggi e dimostrazioni per tutto il giorno

Ore 10.30 **Convegno: “Con le scarpe sporche di terra”**  
“Valore Agricoltura”, vera economia nel reale

*Sono stati invitati:*

*On. Luca Zaia – Ministro delle Politiche Agricole e Forestali*  
*Franco Verrascina – Presidente Nazionale Copagri*  
*Paolo Petrini – Vice Presidente Regione Marche Assessore Agricoltura Regione Marche*  
*Franco Capponi - Presidente della Provincia di Macerata*  
*Giuliano Bianchi – Presidente Camera di Commercio di Macerata*  
*Luciano Goffi – Direttore Generale Banca Popolare di Ancona*

*Conduce: Tonino Carino – Giornalista e Conduttore Televisivo*

Ore 20.30 **...nell’attesa di San Martino**

**Cena tipica Maceratese tra novità e tradizione.**

Il convivio sarà preceduto da un momento musicale della Scuola di Musica “Liviabella”  
(su prenotazione)



Viale Don Bosco, 40 – 62100 Macerata - Tel. e Fax 0733 235523 266203  
[www.tipicomarche.it](http://www.tipicomarche.it) [www.cottodeipiceni.it](http://www.cottodeipiceni.it) [www.agritinerari.it](http://www.agritinerari.it)  
e-mail [copagri.mc@tiscali.it](mailto:copagri.mc@tiscali.it)

## **Domenica 8 Novembre 2009**

Ore 9.00 **“TipicoMarche” 4° Mostra Mercato di prodotti tipici e di artigianato locale**

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

[www.tipicomarche.it](http://www.tipicomarche.it) [www.cottodeipiceni.it](http://www.cottodeipiceni.it) [www.agritinerari.it](http://www.agritinerari.it)

**i Web delle tipicità e tradizioni**

Illustrazione dei siti a cura della Empix Multimedia

Ore 10.00 **S. Messa per la Giornata del Ringraziamento**

Celebrata da Mons. Claudio Giuliodori – Vescovo di Macerata

Ore 11.00 **Convegno talk show: “Tra monti e colline: delizie, profumi e incanti delle nostre terre”**

*Sono stati invitati:*

*Paolo Petrini – Assessore Agricoltura Regione Marche*

*Franco Capponi – Presidente Provincia di Macerata*

*Giampiero Felciotti – Commissario della Comunità Montana dei Monti Azzurri*

*Giuliano Bianchi – Presidente Camera di Commercio di Macerata*

*Evio Hermas Ercoli - Storico, Docente universitario*

*Padre Giuseppe Gaffurini - Priore Abbazia Cistercense S. Maria di Chiaravalle di Fiastra*

*Emilio Landi – Presidente Copagri Marche*

*Conduce: Debora Mancini – Attrice*

Ore 15.00 **Rassegna di Gruppi di Rievocazioni Storiche**

Ore 16.00 **Esibizione di Gruppi Folkloristici**

Ore 19.30 **Chiusura della manifestazione**



Viale Don Bosco, 40 – 62100 Macerata - Tel. e Fax 0733 235523 266203  
www.tipicomarche.it www.cottodeipiceni.it www.agritinerari.it  
e-mail copagri.mc@tiscali.it

## Appuntamenti col Gusto

**Sabato 7 Novembre 2009**

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 a 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)

Ore 20.30

### **...nell'attesa di San Martino Cena tipica Maceratese tra novità e tradizione**

#### Menu

Aperitivo: crema di cannellini e ciauscolo

\*\*\*\*\*

Cosciotto di gallo nostrano con ricotta e melograno  
Mandorle e verdure marinate

Frittata ripiena con guanciale ciauscolo e fegatini

Frittelle con anice e granturco nostrano

\*\*\*\*\*

Lasagna di polenta gratinata con salsiccia e pecorino

Cargiù di fava con ragù di durelli

\*\*\*\*\*

Tacchino con guanciale e sapa

Faraona in salmi

Verza con uvetta

Patate dorate

\*\*\*\*\*

Tortino di ciambellone con salsa al vino cotto

Caffè - Digestivi

CANTINA:

Spumante di Verdicchio champenois extra dry bio – Cantina Peruzzi, Monteroberto

Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi – Cantina Brociani, Staffolo

Castro Vecchio – Rosso Piceno DOC – Cantina Saputi, Colmurano

Vernaccia di Serrapetrona DOCG – Cantina Colleluce, Serrapetrona



Viale Don Bosco, 40 – 62100 Macerata - Tel. & Fax 0733 235523 266203  
[www.tipicomarche.it](http://www.tipicomarche.it) [www.cottodeipiceni.it](http://www.cottodeipiceni.it) [www.agritinerari.it](http://www.agritinerari.it)  
e-mail [copagri.mc@tiscali.it](mailto:copagri.mc@tiscali.it)

### **Domenica 8 Novembre 2009**

Ore 16.30

#### ***Al Contadino fai sapere...***

Degustazione ... in compagnia.

Un percorso del gusto, tra pregiati formaggi e salumi marchigiani, proposto da Slow Food - Monti Sibillini in compagnia dei Monaci Cistercensi, per incontrare sapienti Produttori che racconteranno - tra storia, arte e "alchimia" - i loro unici prodotti.

(su prenotazione max 40 partecipanti)

## **Impara l'arte e mettila da parte!**

### **Rassegna di Mini Corsi Educativi alla ricerca delle tradizioni**

#### **Sabato 7 Novembre 2009**

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'artigiana \_\_\_\_\_ ci insegna a lavorare l'argilla e a decorare la ceramica

(partecipazione libera)

Ore 15.30

#### ***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

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

Mini corso di creazione dell'orto biologico

a cura dei Dott. Agronomi Demetrio Pancotto e Giorgio Spaccesi

(su prenotazione max 40 partecipanti)

Ore 17.00

#### ***Profumi, essenze ed erbe antiche***

Un percorso di conoscenza del mondo delle Erbe Officinali.

a cura dell'APPO Associazione Produttori Piante Officinali

(su prenotazione)

#### **Domenica 8 Novembre 2009**

Ore 15.00

#### ***Enopittura. Arte e Vino Cotto***

l'artista marchigiano Patrizio Moscardelli ci insegna a dipingere col vino.

(partecipazione libera)



Viale Don Bosco, 40 – 62100 Macerata - Tel. & Fax 0733 235523 266203  
www.tipicomarche.it www.cottodeipiceni.it www.agritinerari.it  
e-mail copagri.mc@tiscali.it

- Ore 15.00 ***con le nostre mani e la nostra terra***  
l'artigiana \_\_\_\_\_ ci insegna a lavorare l'argilla e a decorare la ceramica  
(partecipazione libera)
- Ore 15.30 ***...tra tomboli, pizzi e ricami!***  
Mini corso per insegnare alle nuove generazioni l'arte del ricamo.  
in collaborazione con Volontari AVSI e Mercerie Menichelli Rambozzi - Macerata  
(su prenotazione)
- Ore 16.00 ***La vergara "tira la sfoglia"***  
Mini corso per insegnare alle nuove generazioni l'arte della pasta all'uovo fatta a mano  
in collaborazione con l'Associazione Pro Loco Piediripa, Molino Corradini Mogliano e  
Avicola Serangeli Tolentino  
(su prenotazione max 20 partecipanti)
- Ore 17,00 ***Seduta Ufficiale di Assaggio Oli d'Oliva***  
a cura dell'AMPO Associazione Marchigiana Produttori Olivicoli  
in collaborazione con OLEA (riservato ad assaggiatori professionisti Oli d'Oliva)
- Ore 18.15 ***C'è olio..... e olio!***  
Seminario di assaggio e comparazione di oli d'oliva alla ricerca della qualità.  
 in collaborazione con A.M.P.O. Associazione Marchigiana Produttori Olivicoli  
 Reg. CE 867/08  
(su prenotazione max 40 partecipanti)

