



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

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

Programma

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 esporranno nelle splendide sale dell’Abbadia con assaggi e dimostrazioni per tutto il giorno

Ore 10.30 **Introduzione musicale con quartetto d’archi**
a cura della Scuola di Musica Liviabella – Macerata

Ore 10.45 **Convegno talk show: “Con le scarpe sporche di terra”**
“Valore Agricoltura”, vera economia nel reale

Sono stati invitati:

On. Luca Zaia – Ministro delle Politiche Agricole e Forestali
Paolo Petrini – Vice Presidente e 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

Conclude: Francesco Verrascina – Presidente Nazionale Copagri

Ore 15.00 **Inizio dei Mini Corsi Educativi**
(il programma è illustrato nella sezione “Impara l’Arte e mettila da parte”)

Ore 16.30 **Inizio delle Degustazioni**
(il programma è illustrato nella sezione “Appuntamenti col Gusto”)

Ore 20.30 **...nell’attesa di San Martino**
Cena tipica Maceratese tra novità e tradizione (su prenotazione)
Ristorante La Foresteria – Abbadia di Piastra
Chef campione del mondo 1998 e 2002 Roberto Sebastianelli
(il menu è illustrato nella sezione “Appuntamenti col Gusto”)



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

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 www.cottodeipiceni.it www.agritinerari.it

i Web delle tipicità e tradizioni

Illustrazione dei siti a cura della Empix Multimedia

Ore 10.00 **S. Messa celebrativa per la Giornata Nazionale del Ringraziamento 2009**

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

Ore 11.00 **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

Franco Capponi – Presidente Provincia di Macerata

Giampiero Feliciotti – 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

Stefano Mastrovincenzo – Segretario Generale Regionale CISL Marche

Emilio Landi – Presidente Copagri Marche

Conduce: Debora Mancini – Attrice e conduttrice televisiva

Ore 14.30 **Rassegna di Gruppi di Rievocazioni Storiche**

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 di Gruppi Folkloristici**

Ore 19.30 **Chiusura della manifestazione**



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

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 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)

Ore 20.30

...nell'attesa di San Martino

Cena tipica Maceratese tra novità e tradizione

Ristorante La Foresteria – Abbazia di Piastra
Chef campione del mondo 1998 e 2002 Roberto Sebastianelli

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

Castagne - Caffè - Digestivi

Vini:

Spumante di Verdicchio champenois extra dry bio – Cantina Peruzzi, Monteroberto
Verdicchio Classico dei Castelli di Jesi – Cantina Brociani, Staffolo
Castru Vecchiu – 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 www.cottodeipiceni.it www.agritinerari.it
e-mail copagri.mc@tiscali.it

Domenica 8 Novembre 2009

Ore 15.30 ***Al Contadino fai sapere...***

Degustazione ... in compagnia.

Un percorso sensoriale, 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'hobbista Barbara Giorgi ci insegna a lavorare l'argilla e a decorare la ceramica
(partecipazione libera)

Ore 15.00 ***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 15.30 ***...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 ***Coi prodotti della terra***

dimostrazione di cucina con cereali e legumi
a cura della Federazione Nazionale Cuochi – Delegazione di Macerata
(su prenotazione max 40 partecipanti)

Ore 17.30 ***Profumi, essenze ed erbe antiche***

un percorso di conoscenza del mondo delle Erbe Officinali.
a cura dell'APPO Associazione Produttori Piante Officinali
Reg. CE 320/2006

(su prenotazione max 40 partecipanti)



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

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)
- Ore 15.00 ***Con le nostre mani e la nostra terra***
l'hobbista Barbara Giorgi 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 i Volontari AVSI e Mercerie Menichelli Rambozzi - Macerata
(su prenotazione)
- Ore 15,45 ***Coi prodotti della terra***
dimostrazione di cucina con cereali e legumi
a cura della Federazione Nazionale Cuochi – Delegazione di Macerata
(su prenotazione max 40 partecipanti)
- 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, le vergare Bruna e Silvana, il Molino
Corradini di Mogliano e l'Avicola Serangeli di Tolentino
(su prenotazione max 20 partecipanti)
- Ore 17.30 ***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)
- Ore 18,30 ***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)

