

“ Non esiste la birra,
esistono le birre!
Kuaska ”

& AGRICOLTURA IN FESTA BIRRA AGRICOLA

AGRICOLTURA IN FESTA - 2013

L'agricoltura è da sempre elemento identitario di innumerevoli territori e al contempo di un grande Paese come l'Italia. Non c'è settore più adatto ad interpretare il marchio del made in Italy. Il gravoso quadro economico finanziario che ha investito l'intera Europa ne ha messo e ne sta mettendo a dura prova l'instimabile potenziale, eppure il settore regge. Di più, reagisce, aprendo nuovi scenari che ne arricchiscono il valore, rappresentando nuove vie verso lo sviluppo e forte attrazione per i giovani. Una di queste è senz'altro la produzione della birra agricola che la COPAGRI ha fortemente voluto riconosciuta, ottenendo un risultato normativo senza precedenti ed un successo produttivo che rappresenta innovazione. Tutto ciò è degno di sostegno e non nel senso assistenziale, ma immaginando una leva ideale che la politica nazionale e quella europea possono rappresentare. Ed a proposito di Europa, la prospettiva ci pone di fronte ad una riforma della PAC che, lungi dal ridimensionare il ruolo del settore, deve assecondare una crescente richiesta di agricoltura nelle sue molteplici accezioni.

Franco Verrascina

COPAGRI
Confederazione Produttori Agricoli

Via Nizza 45 - 00198 ROMA
Tel. 06.42016158 • Fax 06.42027007 • mail: segreteria@copagri.it
Segreteria organizzativa evento: Copagri Marche
Via Tiziano 11 • 60125 ANCONA
Tel. 071.82774 • 3357457408 • mail: marche@copagri.it



agricoltura
in festa

4ª FESTA NAZIONALE DI **COPAGRI**
Confederazione Produttori Agricoli

&



**BIRRA
AGRICOLA**
3º FESTIVAL NAZIONALE


**MINISTERO POLITICHE
AGRICOLE E FORESTALI**



Comunità Europea
con partecipazione
P.S.R. Marche MIS.111/B



Regione
Marche



Provincia
di Macerata



Camera di Commercio
di Macerata



CONSORZIO
ITALIANO
PRODUTTORI
DELL'ORZO
E DELLA BIRRA



Comune di
Tolentino



Comune di
Urbisaglia

 **AGRIVENTURE**



Suolo e Salute



BIRRAAGRICOLA



AGRICOLTURAINFESTA



WWW.COPAGRI.IT - WWW.AGRICOLTURAINFESTA.IT

INGRESSO LIBERO



VENERDI 27 SETTEMBRE 2013
ORE 17.00 CASTELLO DELLA RANCIA - TOLENTINO

Tavola rotonda:
LE ECCELLENZE ALIMENTARI

- APERTURA DEI LAVORI:** **Andrea Passacantando**
Presidente COPAGRI Macerata
- SALUTI:** **Giuseppe Pezzanesi**
Sindaco di Tolentino
- CONDUCE:** **Attilio Romita**
Giornalista RAI
- INTERVENTI:** **Antonio Pettinari**
Presidente Provincia di Macerata
- Giuliano Bianchi**
Presidente CCAA di Macerata
- On.le Luciano Agostini**
Segretario Commissione Agricoltura Camera dei Deputati
- Maura Malaspina**
Assessore Agricoltura Regione Marche
- Francesco Massi**
Vice Presidente Commissione Affari Istituzionali Regione Marche
- Franco Verrascina**
Presidente Nazionale COPAGRI
- Federico Vecchioni**
Presidente AGRIVENTURE
- Flavio Corradini**
Rettore Università Camerino
- Fabio Pierantoni**
Slow Food
- Giovanni Bernardini**
Presidente COPAGRI Marche
- Alberto Monachesi**
Responsabile Marketing e organizzatore di Tipicità Marche
- Angelo Costa**
Presidente Nazionale Suolo e Salute.

Alla tavola rotonda è previsto l'intervento del **Presidente della Camera dei Deputati On.le Laura Boldrini.**

SABATO 28 SETTEMBRE 2013

ORE 09.30 **Cerimonia di inaugurazione Festival della Birra Agricola e Mostra mercato prodotti tipici e artigianato rurale.**

ORE 10.00 AULA VERDE ABBADIA DI FIASTRA
Convegno:
LA PAC 2014-2020: IL RUOLO DEL CREDITO

MODERATORE: **Alessandro Ranaldi**
Vice Presidente Nazionale COPAGRI

APERTURA DEI LAVORI: **Andrea Passacantando**
Presidente COPAGRI Macerata

- INTERVENTI:** **Giuseppe Pezzanesi**
Sindaco di Tolentino
- Roberto Broccolo**
Sindaco di Urbisaglia
- Maurizio Marson**
Direttore generale AGRIVENTURE
- Lanfranco Marsigliani**
Direttore Generale CONFIDICOOP Marche
- Maura Malaspina**
Assessore Agricoltura Regione Marche
- Franco Verrascina**
Presidente Nazionale COPAGRI



ORE 15.30 Seminario di approfondimento:
L'ORZO DAL CAMPO AL BOCCAILE

- **PRODURRE L'ORZO**
Rodolfo Santilocchi - *Preside Facoltà di Agraria Università Politecnica delle Marche*
- **IL PROCESSO DI BIRRIFICAZIONE**
Fabio Giangiacomi
Presidente del Consorzio Produttori Orzo e Birra (COBI)
- **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**
Emilio Landi - *Presidente del marchio "Birragricola"*

MODERATORE: **Giovanni Bernardini**
Presidente COPAGRI Marche

ORE 16.00 Assaggi e comparazione di Oli di Oliva alla ricerca della qualità a cura di AMPO (Associazione Marchigiana Produttori Olivicoli) in collaborazione con OLEA (su prenotazione max 40 partecipanti).

ORE 17.30a tutta birra!
Degustazione guidata di una selezione di birre agricole di filiera cortissima (ingredienti e processo di fermentazione ottenuti in azienda). A cura del COBI (Consorzio italiano produttori dell'orzo e della birra) in collaborazione con AIS Macerata. Su prenotazione max 40 partecipanti).

CONDUCE: **Cesare Lapadula**
Delegato AIS - Macerata

DOMENICA 29 SETTEMBRE 2013

ORE 09.00 Apertura stand

ORE 10.00 BIRRA AGRICOLA e NORDIC WALKING
Un binomio di piacere e salute

Camminata nordica nei sentieri dell'Abbadia di Fiastra a seguire "Imparando mangiando", degustazione di prodotti tipici e di birra agricola con un mastro birraio. A cura dell'ASD Macerata Nordic Walking.

ORE 10.00 Messa di ringraziamento all'abbazia di Santa Maria di Chiaravalle di Fiastra celebrata da **Padre Giovanni Maria Frigerio** Abate dei Monaci Cistercensi.

ORE 15.30 Sfilata dei gruppi storici
"Sul Ponte del Diavolo ... tra storia e leggenda" dell'Associazione "I Ponti del Diavolo" di Tolentino e della Contesa della Margutta di Corridonia.

ORE 16.00 Seminario di approfondimento:
LA CANAPA UNA RISORSA PER IL SETTORE AGRICOLO

- **LA CANAPA NELLA PRODUZIONE DELLA BIRRA AGRICOLA**
Mattia Guarnera - *Presidente di A.PRO.CA.MA.*
- **IL SEME DI CANAPA E LA MOLITURA A FREDDO**
Marco Cartechini
- **LA CANAPA COME COLTIVAZIONE BIOLOGICA**
Federico Marchini

MODERATORE: **Antonio Trionfi Honorati**
Iniziativa a cura di A.PRO.CA.MA. Associazione Produttori canapa delle Marche.

ORE 17.30a tutta birra!
Degustazione guidata di una selezione di birre agricole di filiera cortissima (ingredienti e processo di fermentazione ottenuti in azienda) a cura del COBI (Consorzio italiano produttori di orzo e birra). (su prenotazione max 40 partecipanti).

DA SABATO 28 SETTEMBRE A DOMENICA 29 SETTEMBRE, TUTTO IL GIORNO

LABORATORI tra Arte e Tradizioni
(per grandi e piccini - partecipazione libera).

- **Arte e Birra.** L'artista marchigiano Patrizio Moscardelli ci insegna a dipingere con la birra.
- **L'arte dell'intecchio.** La Cesteria MA.GA.ME di Maria Gabriella Mercuri di Corridonia ci insegna a lavorare ed intrecciare vimini e midollino.
- **La Terra e le nostre mani.** L'artigiano Alessandro Lisa di Montepandone ci insegna l'arte di lavorare la creta.
- **Fischi e Fischietti.** L'artigiano Antonio Stangoni ci insegna a creare fischietti in terracotta.

Funzioneranno inoltre stand gastronomici a cura dell'Associazione "I legumi di Appignano".

Ufficio stampa Nazionale: **Federico Sesti**
Ufficio stampa Regionale: **Carla Passacantando**