

STAGE TERRITORIALE MARCHE

18 -29 febbraio 2008

LUNEDI 18 FEBBRAIO

09:00

Partenza da Piazza Roma, Bra
Departure from Bra, Piazza Roma

17:00

Arrivo alla Foresteria dell'Abbazia di Fiastra,
Contrada Abbazia di Fiastra n° 11, Tolentino (Macerata)
www.laforesteria.it

Arrival at Foresteria of Abbazia di Fiastra at Tolentino (Macerata)

20:00

Cena Ostharia Madre Tierra
Dinner at Ostharia Madre Tierra

22:30

Rientro all'Abbazia di Fiastra

MARTEDI 19 FEBBRAIO

8:30

Partenza da Abbazia di Fiastra

9:30

Lezione allo Sferisterio di Macerata
http://it.wikipedia.org/wiki/Sferisterio_di_Macerata

Il patrimonio gastronomico maceratese: ricette da "Il cuoco maceratese" (1783) di Antonio Nebbia
Relatore: prof. Hevio Hermas Ercoli
www.slowfoodcorridonia.it/pdf/Porco_corpo.pdf
<http://www.rodante.it/Ricette/lasagne.htm>

Lesson at Macerata Spheristerium

Enogastronomic patrimony in Macerata: recipies from "The Macerata Cook" (1783) by Antonio Nebbia

Relator: prof. Hevio Hermas Ercoli

10:30

Passeggiata con caffè nel centro storico di Macerata
Walk with coffee in Macerata historic centre

11:30

Camera di Commercio di Macerata: presentazione del libro sulla Coppa di Testa della Dott.ssa Lorenza Natali

Presentation of Doct. Lorenza Natali book on Coppa di Testa in Macerata

<http://www.mc.camcom.it/2.asp?t=s3&id=1032>

13:30

Incontro con un giovane ristoratore: Andrea Ciccìoli

Pranzo all'Osteria La volpe e l'Uva, Via berardi, 39 Macerata (MC)

Tema: stagionalità e prodotti del maceratese

16:00

Muccia (MC)

Visita alla Distilleria Varnelli

www.Varnelli.it

Cena libera

MERCOLEDI 20 FEBBRAIO

10:00

Visita alle Cantine Belisario

Via Merloni 12, Matelica (MC)

www.belisario.it

Agronomia dei vigneti vigneti

A cura del Dott.Ghergo (presidente della Cooperativa Agronomi del Maceratese)

Esperienza pratica: Potatura in Vigna

13:00

Pranzo da un pastore a pane e formaggio.

16:00

Ristorante 2 Cigni

Via SS Annunziata 19 Montecosaro Scalo (MC)

Laboratorio Analisi Sensoriale:

Tecnica di degustazione e caratteristiche organolettiche di oli monovarietali marchigiani.

A cura della Dott.ssa Barbara Alfei (ASSAM Ancona)

<http://www.assam.marche.it/PaginaFrames.cfm.htm>

Oli monovarietali: Piantone di Mogliano, Mignola, Eorbetana, Ascolana tenera

20:00

Cena al ristorante "I 2 Cigni" della Signora Rosaria Morganti

22:00

Rientro all' Abbazia di Fiastra

GIOVEDÌ 21 FEBBRAIO

8:00

Partenza da Abbazia di Fiastra

09:00

Cantine Belisario - Matelica.

Lezione sui vini storici marchigiani:

Verdicchio di Macerata

Lacrima di Morro d'Alba

Vernaccia di Serra Petrona

Visita e lezione a cura di Roberto Potentini, enologo

13:00

Pranzo a Matelica

16:00

Centro Italiano di Analisi Sensoriale

Via Cuoio 19, Matelica

<http://www.analisisensoriale.it/sito/>

Panel guidato di Degustazione dei Prodotti Tipici del Maceratese

Cena libera

VENERDÌ 22 FEBBRAIO

09:00

Partenza da Abbazia di Fiastra

10:00

Oasi degli angeli

c.da S. Egidio, 50 - 63012 Cupra Marittima (AP)

www.kurni.it

Kurni: un vino irripetibile.

Marco Casolanetti e Eleonora Rossi presentano la loro piccola produzione biodinamica: rese contenute, accurata scelta del legno e gestione inconsueta della barrique

13:00

Pranzo presso Agriturismo dell'Oasi degli Angeli

15:30

Degustazione di varie espressioni di Montepulciano del gruppo Piceni Invisibili

18:00

Lezione: La Gastronomia Marchigiana
di Antonio Attorre, Governatore Slow Food Marche

20:00

Cena presso Locanda del Faro di Pedaso
Via Colombo 3 Pedaso (vicino stazione F.S.)
<http://www.lalocandadelfaro.it/>

22:30

Rientro all' Abbazia di Fiastra

SABATO 23 FEBBRAIO

08:00

Partenza da Abbazia di Fiastra

10:00

Az. Agr. Annessi Gabriele AMANDOLA Prova pratica di Potatura del Melo Rosa nel Presidio a cura della Prof.ssa Cristiana Peano dell' Univ. Di Torino.
Con Fabio Pierantoni

13:00

Montedinove (AP) - Pranzo Az. Agr. Il Fienile di Traini Graziella.
Loc. Valle 0736 828276 Montedinove.

16:30

Visita Parco dei Sibillini: Castelluccio e Norcia.

20:30

Cena conviviale con famiglia Andreozzi

23:00

Rientro all' Abbazia di Fiastra

DOMENICA 24 FEBBRAIO

Abbazia di Fiastra

09:30

Lezione I: Francesco Scacchi e l'antico spumante di Fabriano.

Intervengono il Dr. Alvise Manni e il Dr. Francesco Sbaffi.

www.francescoscacchi.it

11:30

Lezione II: Musica e Vino nella Storia dell'Opera Lirica Italiana

Intervengono la Dott.sa Luisa Curinga e la Dott.sa Anna Maria Ioannoni Fiore

13:00

Pranzo presso l'Abbazia di Fiastra

Pomeriggio e sera liberi

NOTA: Per legge, il Bus non si potrà muovere per 24 ore.

Qualsiasi spostamento deve essere organizzato in modo autonomo.

LUNEDI 25 FEBBRAIO

08:00

Partenza da Abbazia di Fiastra

09:00

Montecosaro Scalo

Incontro con Rosaria Morganti – Chef del ristorante “I 2 cigni”

Le materie prime: visita ai fornitori del ristorante “I 2 cigni”

12:30

Pranzo in un casale con i contadini.

Focus su Princisgrassi e mele rosa dei Sibillini

15:00

Partenza per Corridonia

16:00

Corridonia Osteria I Beati Paoli via Cavour,105/107 0733_433235

Lezione I: Le Erbe nella storia, nell'alimentazione tra mito e realtà - Conferenza di antropologia a cura del Dr Noris Rocchi.

Lezione II: Le Erbe Spontanee secondo l'esperienza dell'azienda Pimpinella & c.- Conferenza di Agronomia a cura del Dr. Stefano Acciarri.

Laboratorio pratico sull'utilizzo delle erbe nella cucina marchigiana a cura della chef dell'Osteria I Beati Paoli Lorepia Fioretti.

20:00

Cena sul tema delle erbe aromatiche presso l'Osteria I Beati Paoli.

MARTEDI 26 FEBBRAIO

08:00

Partenza da Abbazia di Fiastra

10:30

Arrivo a Ascoli – Hotel Marche

Via Kennedy 34, Ascoli Piceno

11:00

Visita all'azienda Meletti, liquori storici marchigiani

Zona industriale Campolungo

Ascoli

www.meletti.it

13:00

Pranzo alla Scuola Regionale Alberghiera di Ascoli

15:00

Partenza per Offida

16:00

Degustazione guidata: I vini del Piceno

a cura di Pierpaolo Rastelli (collaboratore guida dei vini di Slow Food)

Enoteca regionale di Offida

Via Garibaldi 75 - Offida

www.turismoffida.it/enogastronomia_vino_enoteca.htm

Cena libera a Ascoli

MERCOLEDI 27 FEBBRAIO

10:00

Agriturismo Case Rosse

Ascoli Piceno

Lezione e laboratorio su Oliva Tenera

12:00

Pranzo in agriturismo con degustazione di olive ascolane

14:00

Partenza per San Benedetto del Tronto

15:30

Visita al mercato del pesce di San Benedetto e alla pescheria di Federico Palestrini.

Lezione sulla piccola pesca

20:00

Cena di pesce presso la Trattoria Pennesi

Via C. Battisti, Pedaso

22:00

Rientro a Ascoli

GIOVEDÌ 28 FEBBRAIO

9:00

Partenza per Pesaro

13:00

Arrivo a Pesaro

Pranzo libero

17:00

Biblioteca San Giovanni- I Presìdi del libro

Presentazione del libro Chateau Lumière

Incontro con gli studenti del Corso per Ambasciatori del Territorio e della Gastronomia

Buffet/cena con prodotti artigianato alimentare locale.

Pernottamento a Pesaro

VENERDÌ 29 FEBBRAIO

09:00

Partenza da Pesaro

10:00

Visita alla Comunità di San Patrignano

Via San Patrignano 53

47852 Ospedaletto di Rimini

Rimini - Italia

<http://www.sanpatrignano.org>

La produzione vinicola e gastronomica come metodo di recupero dalla tossicodipendenza

Visita a cura di Piero Prenna, responsabile della produzione

13:00

Pranzo con i ragazzi della Comunità

15:00

Partenza per Bra

20:00

Arrivo a Bra