



Festival dell'Alimentazione Biologica

24 - 25 - 26 giugno 2011 - San Ginesio (MC)

PROGRAMMA

MERCATO DEL CONTADINO E GASTRONOMIA BIO

Venerdì 24 Giugno 2011

ore 20,00 – Piazza A. Gentili
Ristorante "Il Borgo" (Menù bio)
Ristorante "Terra Nostra" (Menù bio)

Sabato 25 Giugno

ore 15,00 – 24,00 Area festival
Colle Ascarano
Mercato del Contadino Biologico

Pranzo e cena – Piazza A. Gentili
Ristorante "Il Borgo" (Menù bio)
Ristorante "Terra Nostra" (Menù bio)

Cena – Piazza Holland
Ass. Tradizioni storiche Ginesine
(Stand gastronomici Bio)

Pranzo e cena – Viale N. Grasselli
I "Cuochi di Campagna" (Menù bio)

Tutto il giorno – Colle Ascarano
Bio pizza e birreria naturale

Domenica 26 Giugno

ore 9,00 – 22,00 Area festival Colle Ascarano
Mercato del Contadino Biologico

Pranzo e cena – Piazza A. Gentili
Ristorante "Il Borgo" (Menù bio)
Ristorante "Terra Nostra" (Menù bio)

Cena – Piazza Holland
Ass. Tradizioni storiche Sanginesine (Stand
gastronomici Bio)

Pranzo e cena – Viale N. Grasselli
I "Cuochi di Campagna" (Menù bio)

Tutto il giorno – Colle Ascarano
Bio pizza e birreria naturale

LABORATORI E DEGUSTAZIONI

Sabato 25 Giugno

ore 16,00 – 22,00 - Colle Ascarano
L'argilla che suona con zio Enzo
a cura di Enzo Vagnoni

ore 16,00 – Viale N. Grasselli
Pane, olio "Bio" e fantasia: incontro con
produttore e piccola degustazione
a cura dei "Cuochi di Campagna"

ore 16,00 – Colle Ascarano
La magia delle erbe officinali
a cura dell'Az. Agricola Stachys

ore 16,30 – Colle Ascarano
"Formazione del lievito pasta madre (farina e
acqua)" a cura del forno artigianale, naturale,
biologico LAB di Luigi Bellesi

ore 17,00 – Viale N. Grasselli
"Le mani in pasta" a cura dei "Cuochi di
Campagna" – Laboratorio per bambini

ore 18,30 – Viale N. Grasselli
Aperitivo "Bio"
incontro con vitivinicoltore Bio
a cura dei "Cuochi di Campagna"

Domenica 26 Giugno

ore 10,00 – Viale N. Grasselli
Le mani in pasta" a cura dei "Cuochi di
Campagna"

ore 10,30 – Viale N. Grasselli
"Seminando la carta... fioriscono
capolavori", semi, legumi, pasta, carta fiori...
a cura dell'ass. "La balena dispettosa"

ore 11,00 – Colle Ascarano
La magia delle erbe officinali a cura dell'Az.
Agricola Stachys

ore 11,30 – Colle Ascarano

“Formazione del lievito pasta madre (farina e acqua)” - a cura del forno artigianale, naturale, biologico LAB di Luigi Bellesi

ore 16,00 – Viale N. Grasselli

“Seminando la carta... fioriscono capolavori”, semi, legumi, pasta, carta fiori... a cura dell'ass. “La balena dispettosa”

ore 17,00 – Colle Ascarano

“Formazione del lievito pasta madre (farina e acqua)” - a cura del forno artigianale, naturale, biologico LAB di Luigi Bellesi

ore 17,30 – Colle Ascarano

“Atelier in fattoria con farine, semi e terra”
a cura del CREDIA WWF

INCONTRI TEMATICI

Venerdì 24 Giugno

ore 18,00 - Foyer del Teatro “G. Leopardi”
Incontro di inaugurale sul tema:

“Le qualità dei prodotti biologici: alimentazione, ambiente, certificazione.” a cura dell'ASSAM – progetto: “Cattedra Ambulante Biologica (CAB)”

A seguire, ore 19.15 circa:

“Degustazione guidata di vini biologici abbinata a prodotti “bio” a cura dell' e dell' Associazione Italiana Sommeliers (AIS) ASSAM, con la partecipazione delle aziende produttrici e dei “Cuochi di Campagna”

ore 21,00 – Sala Consiliare del Comune
“Verso il Distretto di Economia Solidale (DES) maceratese - come nasce un Gruppo d'Acquisto Solidale (GAS)”.

La REES incontra i consumatori

Sabato 25 Giugno

ore 16,30 - Foyer del Teatro “G. Leopardi”
“Olio e cibo, il gioco degli abbinamenti - vota l'olio che ti è piaciuto di più!” - mini lezione e degustazioni a cura dell'ASSAM

Domenica 26 Giugno

ore 10,30 – Colle Ascarano - convegno su:

- **“L'agricoltura dopo il 2013”** relatore dott. Onelio Cingolani (Agrisviluppo)
 - **“L'esperienza dei Mercati Biologici nella Provincia di Macerata”** relatore prof. Stefano Della Ceca (presidente CiSEI)
- a cura dell'**UNCI (Unione Nazionale Cooperative Italiane)**.

A seguire: assaggi gratuiti di prodotti da Aziende Agricole filiera corta Biologica

ore 11,00 – Viale N. Grasselli

“Un piatto, un prodotto, una faccia, una storia. Perché produrre bio”. Incontro con produttore a cura dei “Cuochi di Campagna”

ore 17.30 - Foyer del Teatro “G. Leopardi”:
“La frutta biologica” - laboratorio di analisi sensoriale - mini lezione e degustazioni a cura del Centro Italiano di Analisi Sensoriale (CIAS)

ore 18,30 – Viale N. Grasselli

“Aperitivo “Bio” Incontro con vitivinicoltore Bio a cura dei “Cuochi di Campagna”

SPETTACOLI

Venerdì 24 Giugno

Ore 21,45 Piazza A. Gentili

Concerto **“King's Head”** - Queen's tribute (ingresso libero)

Sabato 25 Giugno

ore 17,00 Auditorium Sant'Agostino
proiezione film: **“I colori dell'abbandono”**
a seguire: convegno sul tema: **“I Paesi abbandonati”** con la partecipazione de **“Il Parto delle Nuvole Pesanti”**

Ore 21,30 Piazza A. Gentili Concerto **“Il Parto delle Nuvole Pesanti”** presenta **“Magnagrecia Tour”** (ingresso libero)

Domenica 26 Giugno

ore 21.30 - Concerto: **“EIT ROCK ITA”**
Meccanismi tour - Piazza A. Gentili (ingresso libero).

