



Saperi e Aromi
d'Autunno



Associazione
di Cultura
Enogastronomica

Patrocinio e Contributo



Assemblea Legislativa
delle Marche



REGIONE
MARCHE



Provincia di
Pesaro-Urbino



Comune
di Fano

Collaborazioni



Scuola Internazionale
di Amici Semplici e
Cucina degli Alimenti



Associazione Europea
dei Borghi Storici del Gusto



A.S.D. Montato
Cuccarano



A.S.D. Olympia
Gennarica
Cuccarano

27[^] MOSTRA FIERA

SAPORI E AROMI[®] D'AUTUNNO

Il Salotto del Gusto[®]



2014 **23/30**
NOV

INGRESSO GRATUITO

FANO
CODMA
ZONA ROSCIANO



27 ANNI DI GUSTO “SAPORI E AROMI D’AUTUNNO”

Torna, e per la 27^a edizione, Sapori e Aromi d’Autunno ® Il Salotto del Gusto® 2014.- la rassegna dei sapori della Terra Marchigiana ®.

Incontriamoci, Il 23 e il 30 nov. 2014, al CODMA – Loc. Rosciano – Fano, all’evento gastronomico tra i più importanti delle Marche. Sapori e Aromi d’Autunno, la vetrina delle tipicità ed eccellenze del territorio che fin dal 1988, per primo e con coraggio ed orgoglio, con una scrupolosa selezione delle aziende e delle loro produzioni, rivolge particolare attenzione alla qualità dei prodotti in mostra, consiglia regole per una sana alimentazione e il buon mangiare, favorendo la cultura alimentare, consumi consapevoli e, non da meno, l’economia del territorio.

Una fucina di eventi di livello regionale e nazionale: da Il Salotto del Gusto® a Expolea - il villaggio dell’olivo, dal Gran Gala’ dell’Olio 2014 con Pane & Olio in Piazza, agli eventi concorsuali per i produttori e divulgativi OLEA per i consumatori, quali il Premio regionale L’Oro delle Marche® e L’Olio in Casa mirato alla educazione alimentare per scolaresche e famiglie. E tanto altro, dalla sfiziosa novità gastronomica Bruschetta Days alla 7^a Disfida nazionale Stoccafisso&Baccalà e al Gran Bollito, dalla Mostra Micologica regionale alle Fattorie didattiche, le iniziative promozionali con degustazione e presentazione dei migliori prodotti e le realtà produttive del territorio, workshop, mostre, incontri e buona tavola e gastronomia del territorio.

Da non trascurare i momenti riservati alla Salute, Solidarietà e Sport, quali le Giornate del Cuore e la Camminata del Gusto, con la partecipazione di tante associazioni del settore. Innumerevoli e importanti quindi gli eventi che caratterizzeranno anche questa edizione di Sapori e Aromi d’Autunno®, un percorso nei sapori e nelle tradizioni del territorio, un appuntamento unico, per palati fini ed esigenti.

Un ringraziamento particolare ai produttori, al Comune di Fano, alla Regione Marche, all’Assemblea Legislativa Marche e alla Provincia di Pesaro-Urbino, alle Associazioni dei produttori agricoli, alle varie associazioni culturali, alle Pro Loco, ai collaboratori e sponsor e soprattutto al pubblico che da sempre apprezza e crede in questa manifestazione e vede in essa un valido messaggio di crescita, divulgazione, conoscenza e valorizzare di un intero territorio e delle sue peculiarità agroalimentari. Tutto questo, grazie all’impegno di una rinnovata organizzazione guidata dai Viandanti dei Sapori e alla collaborazione dell’associazione O.L.E.A. e ai loro esperti e collaboratori tutti.

Poche risorse, un grande sforzo comune e tanta caparbieta per mantenere vive le tradizioni della nostra bella e buona Terra Marchigiana. Benvenuti a questa 27^a festa ... del gusto!



PATROCINIO E CONTRIBUTO



**REGIONE
MARCHE**



Provincia
di Pesaro-Urbino



Comune
di Fano

COLLABORAZIONI



COLLABORAZIONI



ROBERTI MARCO



ASSOCIAZIONI VOLONTARIATO



PROGRAMMA E APPUNTAMENTI

MER 19 / VEN 21 NOV

9.00 Sala riunioni Codma

Premio L'Oro delle Marche® 2014 - Selezioni
15° concorso regionale, a cura di O.L.E.A

GIO 20 NOV

11.00 Casa Archilei

Conferenza stampa di presentazione
Segue degustazione di prodotti tipici.

DOM 23 NOV

10.00 Area fiera

Inaugurazione Ufficiale della manifestazione
Con la partecipazione del Sindaco **Massimo Seri** e **S.E. Armando Trasarti** Vescovo di Fano
L'Olio della Solidarietà - a cura di O.L.E.A.
a favore della mensa di San Paterniano
Premio Marche Nostre 2014
Assegnazione riconoscimenti
Partecipazione Corpo Bandistico Città di Fano

DOM 23 / 30 NOV

9.00 - 19.00 Area fiera

Apertura Mostra Fiera e Gastronomia

Terra marchigiana ®

Autentici produttori e sapori delle Marche

Expolea Il villaggio dell'olivo e dell'olio

Pane&Olio in piazza

Festa dei pani tipici e dell'olio extravergine di oliva "L'Oro delle Marche"

L'Olio in Casa Sondaggio qualità

A cura di O.L.E.A.

12.00 - 19.00 Area fiera / Tenda Ristorante
Bruschetta days

Festival delle bruschette e crostini sfiziosi

15.00 - 19.00 Area fiera / Tenda Ristorante
Il Salotto del Gusto®

a cura dei Viandanti dei Sapori e OLEA
Prodotti / produttori / assaggi a confronto
Spazio sensoriale e di educazione al gusto
(Vedi programma appuntamenti allegato)

27^ Mostra micologica regionale

A cura del Gruppo Micologico
Valle del Metauro

Aula Fattoria didattica

Provincia di Pesaro e Urbino - C.E.A.Pesaro

Giornate del cuore - Ambulatorio tenda

Fanocuore e Fondazione Lotta contro l'Infarto di Pesaro

DOM 23 NOV

10.00 Area fiera

6° Vesparduno... d'Autunno

DOM 30 NOV

09.30 Area fiera

Camminata del Gusto e del Cuore

Merenda pane e olio - gratuita aperta a tutti i podisti

DOMENICA

23 / 30 NOVEMBRE

Tenda ristorante

Spazio sensoriale e di educazione al gusto

Dalla Terramarchigiana® produttori e prodotti a confronto

a cura di
Viandanti dei Sapori
O.L.E.A.



Salotto del Gusto® '14

CORSI

DOM 23 NOVEMBRE

15.00 - 17.00

“Cocktails d'autunno”

a base di vino

a cura del Cescot Pesaro

esperto F. Peruzzini - barman c/o

il noto locale Bon Bon di Fano

Prenotazioni c/o il Cescot Pesaro

entro giovedì 20/11

tel. 0721/21421

Costo € 25.00 +Iva

PRESENTAZIONI

DOM 30 NOVEMBRE

16.30 - 17.15

7ª **Disfida Stoccafisso&Baccalà**
e **Serata del Gran Bollito**

Partecipano:

C.Piccinetti - gastronomo,

F.Giammattei - Accademia

Italiana della Cucina,

F. Cerioni - Ristorante

Alla Lantena, M. Roberti

imprenditore agricolo,

F. Fragomeno - Presidente

Viandanti dei Sapori e G.Sorcinelli

coordinatore Sapori e Aromi

d'Autunno.

Conduce A. Taracchini Antonaros

Giornalista enogastronomo

ASSAGGI GUIDATI

DOM 23 NOVEMBRE

17.15 - 18.30

Da laggiù sotto terra...

ecco il Tartufo!

Riconosci, apprezza e assaggia.

Esperto G. Gregorini.

Abbinamento vini

Esperto G.Cespuglio

(Gratuito)

DOM 30 NOVEMBRE

15.45 - 16.15

Castagnole al farro

Prodotto tradizionale delle Marche

Novità !!! a cura della

Pro Loco di San Lorenzo in Cam-

po (Gratuito)

17.30 - 18.30

L'Oro delle Marche in assaggio!

I buoni oli di un'annata olearia

difficile. Assaggio guidato di oli

premiati al concorso OLEA 2014,

in abbinamento ai pani tipici e vini

marchigiani. Esperti R. Ceccacci e

N. Gattanella (Gratuito)

DOMENICA
23 / 30 NOVEMBRE

Area manifestazioni

Il Gran Galà dell'olio

Le giornate dell'olio extravergine di oliva

a cura di
O.L.E.A. e Viandanti dei Sapori



Expolea il villaggio dell'olivo '14

DOM 23 / 30 NOVEMBRE
9.00 - 19.00

**Mostra mercato dell'olio,
con degustazioni**

MOSTRE

Pane & Olio in piazza

L'Oro delle Marche 2014

mostra degli oli del Concorso

I pani tipici regionali

Le Fornerie Longhini - Fano

L'Olio in Casa

Sondaggio qualità per le
famiglie. Com'è il tuo olio?

Punto di raccolta O.L.E.A. per la
valutazione organolettica
(Gratuito)

APPUNTAMENTI

DOM 23 NOVEMBRE
10.30

L'Olio della Solidarietà

A nome dei produttori,
O.L.E.A. dona alla mensa
di San Paterniano, l'olio del
Premio L'Oro d'Italia 2014

DOM 30 NOVEMBRE
10.30

Merenda pane e olio per i
partecipanti alla Camminata
del Gusto e del Cuore

PRESENTAZIONI

11.00 Sala riunioni Codma

Attività O.L.E.A.

- **Corsi per Assaggiatori Olio da olive** (primavera 2015) organizzazione AMPO e O.L.E.A.
- **6° Concorso Nazionale L'Oro d'Italia 2015**
- **Attività di assaggio** e formazione per i Soci O.L.E.A. e per i consumatori.
- Situazione campagna olearia 2014/15

PREMIAZIONI

15° Concorso regionale
L'Oro delle Marche 2014

- Consegna riconoscimenti



VENERDÌ
12 DICEMBRE

20.00
Ristorante Alla Lanterna
Strada Naz. Adriatica Sud, 78
Tel. +39 0721 884748
61032 Fano (PU)



concorso gastronomico Stoccafisso & Baccalà

7^a Disfida
nazionale professionisti
Sapori e Tradizioni
a confronto

Organizzazione:
Viandanti dei Sapori
Collaborazione:
O.L.E.A. e Accademia Italiana della Cucina
Delegazione di Pesaro e Urbino



La Disfida è riservata a 7 cuochi o chef Professionisti di altrettanti ristoranti o scuole alberghiere italiane.

La manifestazione ha lo scopo di contribuire **alla riscoperta e valorizzazione di uno dei piatti "già poveri" della tradizione culinaria nazionale di mare e di terra e l'olio extravergine di oliva, principe della cucina.**

I concorrenti presenteranno alla gara, a scelta, **piatti a base di stoccafisso o baccalà.**

La Giuria tecnica coordinata dai **Viandanti dei Sapori** e presieduta dal **Prof. Corrado Piccinetti** gastronomo, è composta da tecnici, cuochi, giornalisti del settore ed esperti degustatori e integrata da almeno 5 rappresentanti tra i partecipanti alla cena.

Presenta
Alfredo Taracchini Antonaros
giornalista/enogastronomo

Quota di adesione alla cena:
€ 30,00 da versare al momento della prenotazione (Max 80 posti)

Il pane e i dolci offerti da
Le Fornerie Longhini Fano PU

I vini in abbinamento offerti da:
Cantina Bruscia di San Costanzo PU
Bianchetto del Metauro DOC Lubàc
Colli Pesaresi Rosato DOC Bellarosa
Colli Pesaresi Rosso DOC Stacciola
Passito Divin' Amòr

Solo su prenotazione entro il 6 dicembre a
segreteria@saporiearomi.info o nn. 338 8328092 Giorgio
328 863 1240 Sonia / 368 7019170 Francesco

DOMENICA
23 / 30 NOVEMBRE

Tenda Ristorante Riscaldata
Servizio self service agli stand

Ristorazione: Il gusto a tavola

a cura di Ristorante Montecucco,
Az.Agr. Marco Roberti e Viandanti dei Sapori

Bruschetta days '14



I Vini

Bianchetto del Metauro
Sangiovese dei Colli Pesaresi

Olio Extra Vergine di Oliva

Oleificio Montenovo
Ostra Vetere AN

Bar

Vin brulè e caffè
Castagnole di Cuccurano
A cura dell'**ASD Montalto**

N.B.: sarà servito solo tartufo fresco evitando
l'utilizzo di olio all'aroma artificiale di tartufo.

Esclusiva: Maialino allo spiedo

Tagliere di Bruschette & Crostini con:

- olio extravergine delle Marche
- ciauscolo e salsiccia magrina
- cipolla o pomodoro
- funghi freschi
- tartufo bianco e nero

Piadina alla piastra
Crescia ai ciccioli
Frittata al tartufo
Tagliere di salumi
(salame, salsiccia, prosciutto,
coppa di testa, lonza
e capocollo)
Verdura cotta
Dolci fatti in casa

DOMENICA
23 / 30 NOVEMBRE

Area manifestazioni
Tenda Ristorante
Partecipazione gratuita

Folclore e spettacoli
della tradizione
rurale



Eventi

MOSTRE

27^ Mostra Micologica Regionale a cura del Gruppo Micologico "Valle del Metauro"

La mostra, annoverata tra le più importanti e ricche del Centro Italia, nasce nel 1988, in occasione della prima edizione di Sapori e Aromi d'Autunno.

www.ambfano.it

Aula Fattoria Didattica

A cura dell'Assessorato Agricoltura e Lavori pubblici della Provincia di Pesaro Urbino e CEA Centro di educazione ambientale Pesaro

SPORT E SALUTE

**Punti d'incontro di solidarietà
Avis - Aido - ATO e ANT
e Croce Rossa Fano -
Fanocuore - Fondazione
Lotta contro l'infarto di
Pesaro**

**I Sapori della Vita
Giornate del Cuore
Ambulatorio tenda**

a cura di Fanocuore e Fondazione Lotta contro l'Infarto Pesaro

Controllo gratuito pressione, colesterolo e massa corporea
Info: 0721-54221 orario ufficio
www.lottainfartops.it
e.mail info@lottainfartops.it

6° Vesperaduno... d'autunno
Vespa Club di Fano.. con tour in cantine e frantoi del territorio.

DOM 30 NOVEMBRE

**9.30 Area fiera
Camminata del Gusto e del Cuore** con merenda pane e olio. A cura dei Viandanti dei Sapori, OLEA, Olympia Ginnaistica, Fanocuore, Fondazione Lotta contro l'Infarto di Pesaro e le società sportive di Fano Gratuita / aperta a tutti i podisti

PREMIAZIONI

**Premio Marche Nostre
24^ edizione**

Assegnazione dei riconoscimenti a personalità ed operatori agricoli per meriti nel campo della valorizzazione e promozione del patrimonio enogastronomico della Regione Marche.

VETRINA DEI SAPORI DELLA TERRA MARCHIGIANA®

DOM 23 / 30 NOV

**Le migliori produzioni
della nostra terra.
Bio e convenzionali**

Prodotti in mostra:

Il tartufo e i prodotti
a base di tartufo

Il pane e i prodotti da forno
a cura delle Fornerie Longhini

I dolci tipici locali e delle Marche

Le castagnole della ASD
Montalto di Cuccurano

Il miele degli apicoltori locali

I Salumi artigianali del territorio

I Formaggi pecorini e di fossa
DOP

La casciotta di Urbino DOP

Le marmellate e le confetture
artigianali

La frutta e gli ortaggi di
produzione locale

L'olio extravergine di oliva delle
Marche e "DOP Cartoceto"

Le olive da mensa
marinate o in salamoia

I vini:

Bianchetto del Metauro DOC

Sangiovese dei Colli Pesaresi

Verdicchio dei Castelli di Jesi
DOC

Le birre artigianali e agricole

I distillati e le grappe

Le bevande a base di vino:
Visciolate e Visner

Il florovivaismo

Le attrezzature per l'agricoltura

Le nuove tecnologie in materia
di ecologia ed energie rinnovabili





Fano

PER LE IMPRESE
ED I PROFESSIONISTI
CI SIAMO

3,95%

TASSO FISSO
PER I SOCI*

* per i non soci
tasso fisso 4,40%

FINANZIAMENTI AGEVOLATI

FINO A EURO 100.000,00

Durata massima 5 anni

offerta valida fino al 31/12/2014

FINALITÀ

Investimenti, TFR.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali fare riferimenti ai fogli informativi disponibili presso tutti gli sportelli della Bcc di Fano. La concessione è subordinata alla valutazione del merito creditizio.

www.fano.bcc.it

 **elettronica
dago**

www.dago.it

Allianz 

Sambughini Assicurazioni Fano

INFO RECAPITI

Giorgio Sorcinelli Cell. +39 338 8328092
Francesco Fragomeno Cell. +39 368 7019170
Sonia Cannucci Cell. +39 328 8631240

segreteria@saporiearomi.info
www.saporiearomi.info

 Segui l'evento sulla nostra
pagina facebook
Sapori e Aromi d'Autunno



Via Papa Giovanni XXIII^o, n. 4
Lucrezia di Cartoceto (Pu)
www.viandantideisapori.it



c/o I.I.S.
Via Caprile, 1 – 61121 Pesaro
www.olea.info



Ufficio stampa
Via Fratelli Rosselli, 147
San Lorenzo in Campo (PU)
tel. 0721 871658 www.echomunica.com

