

Eventi Speciali



1° Palio “ La Sfoja d’Or “

Gara nazionale della sfoglia fatta a mano

Aperta alle Categorie: 1) Casalinghe e amatori 2) Professionisti 3) Giovani,
Organizzazione: Viandanti dei Sapori - O.L.E.A. - I Borghi del Gusto

Ospite d'onore e presidente della giuria:

Alessandra Spisni

“la famosa sfoglina” de “La prova del cuoco” - Rai 1

gradita partecipazione di

Alfredo Taracchini Antonaros

Giornalista RAI

Massimo Tonelli

chef dell'Istituto alberghiero S.Marta – Pesaro e

Nonna Dina

giovane sfoglina 85enne, sangiorgese.

Domanda d partecipazione:

entro Mercoledì 14 Ottobre al Fax **071/ 7959015** - e.mail segreteria@olea.info

o consegnata a mano a Viandanti dei Sapori, c/o Ristorante Montecucco

Regolamento e domanda scaricabile su www.olea.info o richiesta al n. 3387798125.

(partecipazione gratuita)



Il Naso d'Italia 2009

V° Campionato Nazionale dell'Olfatto

Selezione Marche - a cura dei Viandanti dei Sapori

(partecipazione gratuita)

1° Trofeo “ Montecucco”

Gimkana equestre

Il vitellone allo spiedo

spettacolare cottura di 2 vitelli interi, allo spiedo

A cura della Pro Loco di Venarotta (Ap)

Programma:

Sabato 17 Ottobre

ore 9.00 – 11.00

> **La casa degli animali ... e la festa**

Visite guidate all'azienda zootecnica e alla festa, riservate alle scolaresche.
Merenda sull'aia offerta da Az. Agr. Roberti Marco e Viandanti dei Sapori

ore 10.00 - Sala delle Feste

> **Viva, el pan sa l'oi !! - merenda dal gusto unico**

Piccoli assaggiatori in azione - Olio nuovo e pane fresco

Gli alunni della Scuola Elementare di San Giorgio incontrano l'Olio Extra Vergine di Oliva.
Gioco - degustazione, guidato da esperti O.L.E.A. e Viandanti dei Sapori

dalle ore 18.00 - Area Festa

> **Apertura stand gastronomici e produttori, mostre e concorsi**

Il giardino del gusto

Prodotti & produttori, a cura dei Viandanti dei Sapori

La bottega sull'aia

Dalla fattoria alla tavola, la carne dell'Az. Agricola Roberti Marco

Colori, sapori e suoni...dalla cantina del Castello

Con la Pro Loco di San Giorgio

dalle ore 18.30 - Area Festa

> **A cena con "Grigliate in Festa"**

Menù della Festa: a scelta, servizio agli stand

ore 20.30 - Area Giardino d'Estate

> **Inaugurazione ufficiale della manifestazione**

Con il taglio della " **resta lunga di salsiccia**"

Alla presenza di personalità e amministratori

> **Saluto di benvenuto al pubblico**

Assegnazione riconoscimenti "**Sapori & Tradizioni**" ad operatori e personalità del settore

Presentazione "**La Castagnata delle Streghe 2009**" - VI^a edizione

A cura della Pro Loco San Giorgio

dalle ore 20.30 - Area Giardino d'Estate

Serata con l'Orchestra Spettacolo "**La via giusta**"

dalle ore 20.30 - Area Festa

Musiche dal vivo con "**Circuito folk**"

Domenica 18 Ottobre

ore 10.00

> **Apertura manifestazione**

Stands gastronomici e produttori, mostre e concorsi

> **Il giardino del gusto**

Prodotti & produttori, a cura dei Viandanti dei Sapori

La bottega sull'aia

Dalla fattoria alla tavola, la carne dell'Az. Agricola Roberti Marco

Colori, sapori e suoni...dalla cantina del Castello

Con la Pro Loco di San Giorgio

dalle ore 10.00

> **La casa degli animali ... e la festa**

Visite guidate all'azienda zootecnica e alla festa, riservate ai gruppi.

ore 11.30 - **Sala delle Feste**

> **Seduta di assaggio certificata** di olio extra vergine di oliva

Riservata agli assaggiatori O.L.E.A. in formazione.

Segue pranzo-degustazione con la ottima e tradizionale cucina di Montecucco.

Prenotazioni seduta e pranzo entro il 15 /10 :

a Peppe Mengarelli 3403281067 o segreteria@olea.info

dalle ore 10.00 alle 12.00 – dalle 18.00 alle 19.00 - **Giardino del Gusto**

> **Il Naso d'Italia 2009**

V° **Campionato Nazionale dell'Olfatto – Selezione Marche**

A cura dei Viandanti dei Sapori - Partecipazione gratuita

dalle ore 12.00 - **Area Festa e Ristorante**

> **A pranzo con “ Grigliate in Festa”**

Apertura stand gastronomici e degustazione grigliate

Menù Festa: a scelta, servizio agli stand

Menù Ristorante: € 27.00 su prenotazione al 0721/970150

> **Vitellone allo spiedo** – spettacolare cottura di 2 vitelli interi, allo spiedo

A cura della Pro Loco di Venarotta (Ap)

ore 14.30 - **Campo Gare**

> **1° Trofeo “ Montecucco”- Gimkana equestre** – in 2 manches

dalle ore 15.00 – **Area Festa**

> **A lezione di cucina**

Dimostrazioni culinarie di **Alessandra Spisni**

da **La Prova del Cuoco - Rai 1** e i ragazzi della Antica Scuola Bolognese

dalle ore 15.30 - Sala delle Feste

> **1° Palio “La Sfoja d’Or “ 2009**

Gara nazionale di pasta sfoglia fatta a mano.

aperta a donne, uomini e ragazzi.

Ospite d’onore e presidente della Giuria: Alessandra Spisni

Gradita partecipazione di

Alfredo Taracchini Antonaros - Giornalista RAI

Massimo Tonelli - Chef presso l’Istituto Alberghiero S.Marta di Pesaro

Nonna Dina - giovane sfoglina 85enne, sangiorgese.

Domanda di iscrizione entro Mercoledì 14 Ottobre

(vedi pagina Eventi Speciali)

a cura dei Viandanti dei Sapori - O.L.E.A. – I Borghi del Gusto

dalle ore 18.00 - Area Festa

> **A cena con “Grigliate in Festa”**

Menù Festa: a scelta, servizio agli stand

> **Giochi, gare, folcklore**

Pomeriggio e sera - Area Giardino d’Estate

Intrattenimento musicale e danzante con **l’Orch. “Mario Riccardi”**

dalle ore 21.00 - Area Festa

Musiche d’autore anni 60-70 con **l’Orchestra “Tabarroni”**

ore 21.00

Premiazioni gare e concorsi vari:

- **1° Trofeo “ Montecucco ”**– Gimkana a cavallo 2009

- **1° Palio “ La Sfoja d’Or ”** 2009

ore 24.00

> **Chiusura della manifestazione**

Il Giardino del Gusto

(produttori selezionati dai Viandanti dei Sapori)

Carni e salumi

Az. Agr. Roberti Marco - Loc. Montecucco di San giorgio di Pesaro

Olio Extra Vergine di Oliva delle Marche

Oleificio Montenovo - Ostra Vetere - An

Formaggi Pecorini e di Fossa

Fattoria della Ripa - Orciano di Pesaro - Pu

Apicoltura e Miele

Az. Apistica Branchini Oriana - San Giorgio di Pesaro - Pu

Az. Apistica Stefano Svarca - Castelvecchio di Monteporzio - Pu

Verdura e frutta

Az. Agricola Gambini Paolo - Villa Fastiggi - Pesaro

Associazione Pera Angelica – Serrungarina - Pu

Funghi e tartufi

Tartufi - Antiche Bontà - Urbino

Il pane, dolci e prodotti da forno

Panificio Artigianale Pierucci Sara - Mondavio -Pu

La Fattoria dei Cantori di Podgornik Roberto -Urbino

Confetture, visciolate

Morello austerà di Lupatelli Ivan e Igor -Cantiano -Pu

Az. Agr. Gentilini Pergola - Pu

Vini e distillati

Az. Agr. Cesare Mariotti - Montemaggiore al Metauro - Pu

Az. Agr. Speranzini Vittorio - Loc. Prelato di Fano - Pu

Concorsi e curiosità

Che Borgo è?

Mostra fotografica aerea riconosci la tua terra – A cura de I Borghi del Gusto
Immagini Giorgio Sorcinelli

La casa della memoria “rarietà curiose”

Riconosci utensili e oggetti casalinghi e contadini del passato
In collaborazione con Centro di Educazione Ambientale “Casa Archilei “ di Fano

Giochi e gare

Quanto peso ? indovinami

“Il vitello” “ l’agnello” “il maiale”

...e l’altezza del prosciutto

Mostre ed Esposizioni

Mostra Micologica

A cura del Gruppo Micologico Valle del Metauro

Gesti e attimi rurali

Immagini di Giorgio Sorcinelli

Colori, sapori e suonidalla cantina del Castello

Pro Loco di San Giorgio di Pesaro

Collezione di piccoli animali

Az. Agricola Brescini Severino - San Giorgio di Pesaro

Mezzi agricoli d'epoca e moderni

Cooperativa Agricola Falcineto -Fano -Pu

Il fascino del Landini

Il Trattore d'Epoca di Antonio Ferri - Fano - Pu

L'auto d'epoca

Esposizione di pezzi rari

Immagini contadine del passato

L'Angolo dell'Immagine di Ivo Serra - Monteporzio -Pu

Il fabbro al lavoro

Sebastianelli Fulvio - Brugnetto di Senigallia - An

Dipinti agresti

Pittura naif di Claudio Silvi - Fano

Le Terrecotte di Fratterosa

Bottega Bonifazi di Fratterosa - Pu

Oggetti in decoupage

Giorgia Sorcinelli - Fano

Il giardino delle idee

Simonetta Andreoni - Montecucco di San Giorgio di Pesaro

Agrimetauro

Prodotti e innovazioni in agricoltura - Villanova di Montemaggiore al Metauro - Pu

Grigliate in Festa celebra anche quest'anno, le nozze tra due grandi prodotti marchigiani, la carne e l'olio extra vergine di oliva

L'Organizzazione ringrazia il pubblico, i produttori e gli sponsor e dà appuntamento alla 3^a edizione di Grigliate in Festa 2010