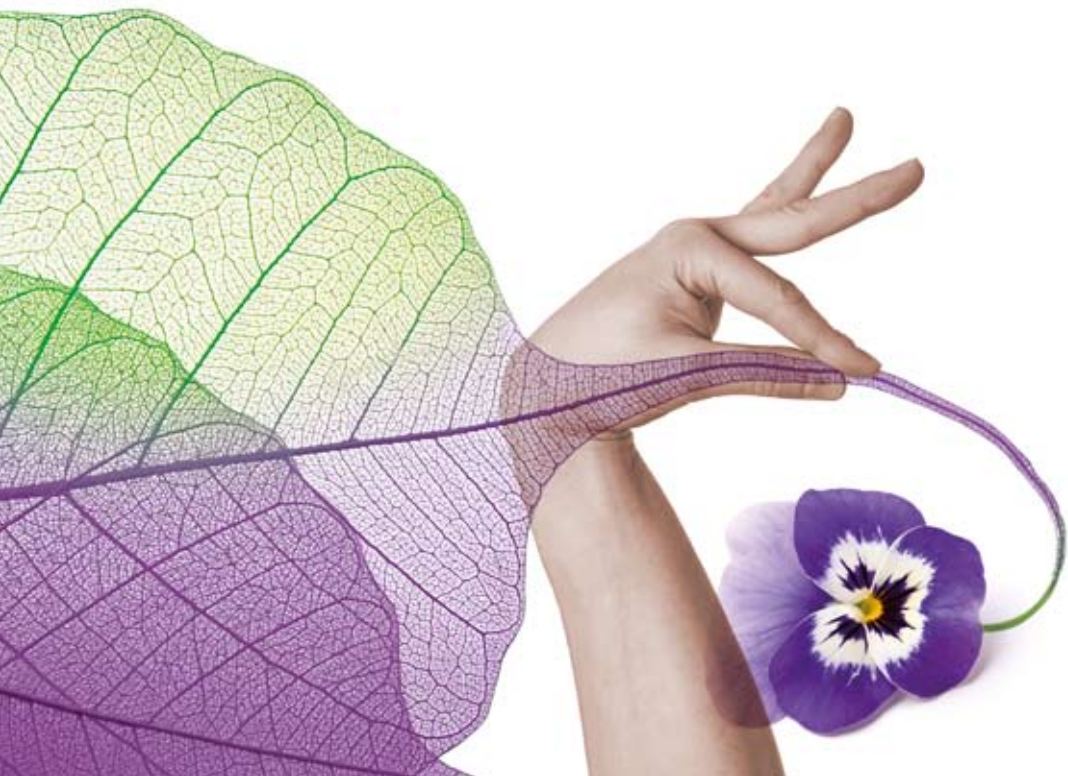


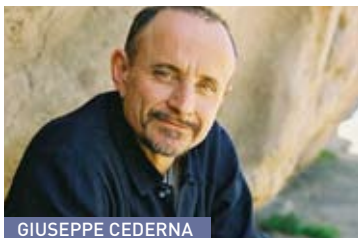
ABBADIA DI FIASTRA (MC)
20-23 MAGGIO 2010

HERBARIA®

segreti e magie del mondo della natura



GIOVEDÌ 20 MAGGIO



GIUSEPPE CEDERNA

“Le storie sono come i fiumi dell’Himalaya. Scendono dalle grandi montagne, raccolgono terra, foglie, tronchi, voci, altre storie, altra acqua, si perdono e si ritrovano finché arrivano al mare, il grande mare dei racconti e il viaggio ricomincia”.

ore 17.30 Palaconvegni
INAUGURAZIONE
E APERTURA DELLE MOSTRE

Interverrà Bruno Corà
direttore del Museo d’Arte della Città di Lugano

ore 21.00 Chiesa dell’Abbazia
SPETTACOLO INAUGURALE
L’attore GIUSEPPE CEDERNA
interpreta **“Il viaggiatore incantato”**
accompagnato dal musicista
Alberto Capelli

VENERDÌ 21 MAGGIO



SUSANNA TAMARO

ore 9.30 Sala Conferenze
PREMIAZIONE CONCORSO
C’era una foglia:
una fiaba dedicata all’ambiente
a cura dell’Associazione Culturale “SpazioAmbiente”

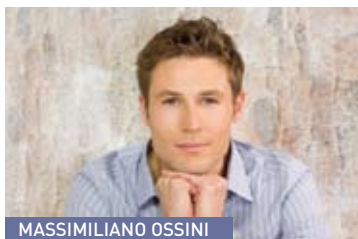


GIOVANNA ZUCCONI

ore 10.00 Palaconvegni
INCONTRO CON L’AUTORE
Presentazione del libro
“Il grande albero”
SUSANNA TAMARO scrittrice
GIOVANNA ZUCCONI giornalista
in collaborazione con
il Progetto Ministeriale “Amico Libro”



STEFANO ZECCHI



MASSIMILIANO OSSINI



MICHELE SERRA



ARTURO BRACHETTI

ore 11.30 e ore 16.30 Chiesa dell'Abbazia
SPETTACOLO

Creatività in herba

a cura del Convitto Nazionale "G. Leopardi"

ore 12.00 Palaconvegni
CONFERENZA

Il valore della parola:

la comunicazione che fa bene al cuore

STEFANO ZECCHI docente di estetica

Mons. CLAUDIO GIULIODORI vescovo di Macerata

PIERLUIGI MASINI giornalista

ore 16.00 Palaconvegni
CONFERENZA

**Apiterapia: curarsi con miele, propoli,
pappa reale, polline e veleno**

MASSIMILIANO OSSINI conduttore "Linea Verde"

ROBERTO BIANCHI medico

FRANCO FERABOLI medico

ore 18.00 Palaconvegni
INTERVISTA

Leggere la natura

MICHELE SERRA scrittore

GIOVANNA ZUCCONI giornalista

PIERLUIGI MASINI giornalista

ore 21.30 Palco sotto le stelle
SPETTACOLO

ARTURO BRACHETTI interpreta

la fiaba musicale "Pierino e il lupo"

di Sergej Prokofiev

accompagnato dall'Orchestra dell'Accademia
della Libellula diretta dal M° Cinzia Pennesi

SABATO 22 MAGGIO



CIRO VESTITA

ore 10.00 Palaconvegni
INCONTRO CON L'AUTORE
Presentazione del libro
"Ricette, Ricordi, Racconti. La cucina
tradizionale del territorio maceratese"
MANUELA e LUCILLA DI CHIARA autrici
BRUNO GAMBACORTA giornalista



CESARA BUONAMICI

ore 12.00 Palaconvegni
CONFERENZA
La fitoterapia nella cura dell'obesità
CIRO VESTITA nutrizionista
MASSIMILIANO OSSINI conduttore "Linea Verde"



MARIA RITA PARSÌ

ore 16.00 Palaconvegni
CONFERENZA
L'olio extravergine d'oliva:
proprietà salutistiche e consigli per l'uso
CESARA BUONAMICI giornalista
BARBARA ALFEI esperta in olivicoltura
GIORGIO PANNELLI esperto in olivicoltura
ANTONIO RICCI giornalista



NICCOLÒ FABI

ore 18.00 Palaconvegni
CONFERENZA
La natura dell'amore
MARIA RITA PARSÌ psicoterapeuta

ore 21.30 Palco sotto le stelle
SPETTACOLO MUSICALE
NICCOLÒ FABI, GNU QUARTET
e SERENA ABRAMI in concerto
Omaggio alla canzone d'autore
di ieri e di oggi



1 Palaconvegni
INCONTRI
Con illustri personaggi
del mondo della cultura
e dello spettacolo

2 Chiostro dell'Abbazia
MOSTRA D'ARTE
Gino Marotta
Corteo di primavera
e altre luci colorate

3 Cucina del Palazzo
LABORATORI
Il Pane

4 Sala delle Tenute
LABORATORI
Il Tè

5 Salone delle Vetrate
WORKSHOP
L'Aromatologia

6 Cellarium
MONASTICA
La Farmacia
dei Conventi

7 Chiesa dell'Abbazia
SPETTACOLI

8 Ex Ospizio dei Pellegrini
LABORATORI
[piano terra]
Il Miele e la Pasta
RASSEGNA
[Primo Piano]
Gli Oli Monovarietali

9 Aula Verde
LABORATORI ED
EVENTI GASTRONOMICI
L'Olio

10 Velaria
ATTIVITÀ
La Tintura Vegetale
e Il Naso d'Italia

11 Cortile dei Frati
WORKSHOP
L'Orto Metropolitano

12 Cucina dei Frati
CORSI DI CUCINA

13 Tenostruttura
MERCATO VERDE
Mostra Mercato delle Erbe
e dei Prodotti Naturali

14 Palco Sotto le Stelle
SPETTACOLI

P Parcheggio

i Informazioni

H Hotel

|| Ristorante
Bar

|| Punto
Ristoro

♿ Toilette

+ Pronto
Soccorso

MOSTRE

Chiostro dell'Abbazia

MOSTRA D'ARTE

Gino Marotta

Corteo di primavera e altre luci colorate



GINO MAROTTA

Gino Marotta, figura centrale della scena artistica romana e marchigiana d'adozione, attraverso la continua sperimentazione di nuovi materiali e tecniche espressive, ha dato vita nel corso della sua carriera a un mondo fantastico e colorato tra natura e artificio.

La tematica del "naturale-artificiale" ha sempre costituito un pilastro della poetica dell'artista, che è stato un pioniere della cosiddetta "arte ambientale".

La mostra accoglierà, nei suggestivi spazi del Chiostro dell'Abbazia, alcune delle sculture in metacrilato, raffiguranti soggetti animali e vegetali, che hanno reso Gino Marotta noto al grande pubblico e che sono un vero e proprio inno alla natura.



ingresso gratuito

da venerdì 21 a domenica 23 maggio
ore 10.00 - 22.00

dal 24 maggio al 27 giugno
ore 10.00 - 13.00 e ore 15.00 - 19.00



Oasi (1968 - 1973), sculture in metacrilato, collezione privata

MOSTRE

Tensostruttura
MERCATO VERDE

Mostra mercato delle erbe e dei prodotti naturali

da venerdì 21 a domenica 23 maggio
ore 10.00 - 22.00

Il Mercato Verde è il cuore pulsante di "Herbaria". Un villaggio esclusivo per uno shopping di nicchia nei settori del Benessere, dell'Alimentazione, del Vivaismo e dell'Artigianato, che si arricchisce di nuove e qualificate aziende locali e nazionali. Sapienti mani creano con rara abilità le specialità in vendita, utilizzando tecniche che rispettano rigorosamente la natura, da cui traggono origine i materiali impiegati, e che sono spesso un bagaglio prezioso di tradizioni da preservare e tramandare. Si tratta di un percorso espositivo in grado di soddisfare gli acquirenti più esigenti e curiosi, ma anche di un momento di riflessione su tematiche importanti come il rispetto dell'ambiente, la salubrità dei prodotti e la qualità di vita.



Cellarium
MONASTICA

La Farmacia dei Conventi

a cura della Coop. Soc. "Botteghe e Mestieri"

da venerdì 21 a domenica 23 maggio
ore 10.00 - 22.00

Spazio dedicato alla vendita di "rimedi et alimenti" frutto della millenaria tradizione conventuale. Un'occasione unica per provare ed acquistare i preziosi preparati dei monaci e delle suore d'Italia e d'Europa: prodotti alimentari, erboristici e cosmetici di elevata qualità, in molti casi altrimenti introvabili, confezionati secondo antiche ricette.



Primo piano Ex Ospizio dei Pellegrini RASSEGNA NAZIONALE DEGLI OLI MONOVARIETALI

a cura dell'ASSAM

sabato 22 e domenica 23 maggio
ore 10.00 - 19.00

La Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali ha lo scopo di valorizzare il patrimonio olivicolo italiano e le peculiarità delle varietà autoctone. La mostra mercato ospiterà i produttori finalisti della VII edizione, che giungeranno da tutta Italia per presentare e vendere i propri oli, caratterizzati da una qualità superiore e da una forte identità genetica e territoriale.



CORSI DI CUCINA

venerdì 21 e sabato 22 maggio

gratuiti, prenotazione obbligatoria al numero 0733 271836

A TAVOLA CON IL TÈ

a cura di Fabiola Ruggiero - Cose di Tè
Elisabetta Stella - Italcook

Cucina dei Frati



Il tè entra in cucina e diventa l'ingrediente segreto e sorprendente per reinterpretare i piatti della tradizione locale. Per far conoscere le potenzialità del tè in cucina i partecipanti assisteranno alla preparazione di originali ricette che verranno proposte in degustazione.

ore 10.00

Raviolo al tè Matcha con sorpresa

ore 15.00

Marinata di pesce al tè affumicato con tortino di patate

LA CUCINA TRADIZIONALE DEL TERRITORIO MACERATESE

a cura di Manuela e Lucilla Di Chiara

Cucina dei Frati



Prendendo spunto dal volume "Ricette, ricordi, racconti. La cucina tradizionale del territorio maceratese", di cui sono le autrici, le sorelle Di Chiara proporranno alcuni piatti tipici, illustrandone passo passo la preparazione.

venerdì 21 maggio ore 12.30

Riso con le melanzane in tortiera

venerdì 21 maggio ore 17.00

Involtoni nel cappotto

sabato 22 maggio ore 12.30

Strangozzetti e pinciarelle al pomodoro e alici

sabato 22 maggio ore 17.00

Fagioli con gnocchetti di pane

con degustazione

ASSAGGIANDO PER L'ABBADIA

Golosità artigianali per soddisfare l'appetito e appagare lo spirito!

da giovedì 20 a domenica 23 maggio

ENOTECA

Degustazione e vendita di vini della regione Marche

da giovedì 20 a domenica 23 maggio

FIOR DI MENÙ

Cena a base di erbe

venerdì 21 maggio ore 20.00

Ristorante La Foresteria

Prenotazione al numero 0733 201125

MANGIANDO S'IMPARA

Gli oli monovarietali incontrano i gusti dei consumatori

a cura dell'ASSAM

Aula Verde

sabato 22 maggio

ore 12.30, 14.00, 19.00 e 20.30

domenica 23 maggio

ore 12.30 e 14.00

Prenotazione al numero 0733 271836

I RISTORANTI DELLE ERBE

Menù tipici a base di erbe spontanee del territorio maceratese

Informazioni su www.herbaria.it



ATTIVITÀ

venerdì 21 e sabato 22 maggio

prenotazione obbligatoria al numero 0733 271836

WORKSHOP

L'orto metropolitano

a cura dell'Università degli Studi di Camerino

ore 10.00 e ore 16.00

Cortile dei Frati



I piccoli spazi a nostra disposizione possono diventare luoghi in cui intrecciare scambi con la natura e importanti strumenti di benessere individuale. È questo il caso degli orti da terrazzo: un modo per mangiare più sano che aiuta anche a combattere lo stress. Frutti, ortaggi e piante aromatiche prendono il posto dei fiori sui balconi e ci trasformano in "contadini metropolitani".

WORKSHOP

Aromatologia e**massaggio aromaterapico**

a cura di Renato Tittarelli, direttore della SOAM e docente dell'azienda Flora

ore 10.00 e ore 15.00

Salone delle Vetrate



Evento formativo, di natura teorico-pratica, che condurrà i partecipanti in un viaggio alla scoperta dell'affascinante mondo degli oli essenziali naturali: dal loro uso nella vita quotidiana al massaggio aromaterapico.

DIMOSTRAZIONE

Colorare secondo natura

a cura della Soc. Coop. Agr. "La Campana"

venerdì 21 maggio ore 16.00

sabato 22 maggio ore 11.00

Velaria



Riscoprire e diffondere la pratica dell'antica arte tintoria e i suoi effetti benefici per l'ambiente e per la salute umana, non solo per mantenere viva una tradizione ma anche per stimolare una pratica artigianale di riconosciuto valore attuale.

Verranno tinte sciarpe di seta tessute a mano, spiegandone le varie fasi: dall'estrazione del colore alla tintura effettiva.

domenica 23 maggio

senza prenotazione

GIOCO OLFATTIVO

Il Naso d'Italia

a cura dell'OLEA

e dell'Associazione "Viandante dei Sapori"

dalle ore 10.00

Velaria



Simpatica gara aperta a ragazzi e adulti che vogliono mettere alla prova le capacità del loro naso e la propria memoria olfattiva cercando di riconoscere i profumi della natura.

I vincitori riceveranno un premio a fine giornata.

LABORATORI

venerdì 21 e sabato 22 maggio

prenotazione obbligatoria al numero 0733 271836

IL GUSTO DEL MIELE

a cura della Coop. "Apicoltori Montani di Matelica"
Piano terra Ex Ospizio dei Pellegrini

Introduzione all'analisi sensoriale del miele per imparare ad individuare e a riconoscere i sapori e i profumi tipici delle varie tipologie e scoprire come abbinarlo ai formaggi oppure come utilizzarlo in cucina nella preparazione di gustose ricette.

**ore 10.00**

Il miele in cucina: un sapore antico divenuto ingrediente moderno

ore 16.00

Miele e formaggio: un connubio straordinario di profumi e sapori

I SEGRETI DEL TÈ

tra *bon ton*, gioco e sensorialità**Ricevere con il tè**

a cura di Fabiola Ruggiero - Cose di Tè

ore 11.00, 13.00, 16.00 e 18.00

Sala delle Tenute

Organizzare un aperitivo insolito o un *five o'clock tea* esplorando le divertenti ed infinite possibilità di abbinamento tra tè, cibi dolci e salati, in un viaggio nel tempo e nei sapori alla scoperta del *bon ton* del tè.



LA PASTA: DAL CAMPO... AL PIATTO

a cura del CERMIS

ore 12.00 e ore 18.00

Piano terra Ex Ospizio dei Pellegrini

Un viaggio nel mondo della pasta tra tradizione e innovazione per far conoscere al consumatore le peculiarità delle materie prime, cioè i cereali, e del prodotto finale, ovvero la pasta, con lo scopo di aiutarlo a fare scelte consapevoli e nutrizionalmente corrette per la salute.

PROFUMI E SAPORI DEGLI OLI MONOVARIETALI

a cura dell'ASSAM

venerdì 21 maggio

ore 10.00 e ore 16.00

sabato 22 maggio ore 10.00

Aula Verde

Imparare a riconoscere la qualità dell'olio extravergine d'oliva attraverso la tecnica dell'assaggio al fine di un suo migliore utilizzo in gastronomia.

Guidati da un esperto, i partecipanti degusteranno alcuni campioni di oli monovarietali e verranno sensibilizzati ad una maggiore attenzione a profumi, sapori e peculiarità delle varietà autoctone.

PANE E NON SOLO

a cura dell'IPSSART "G. Varnelli"

ore 10.00, 12.00, 16.00 e 18.00

Cucina del Palazzo

Il pane dalla A alla Z: storia, usanze, ricette, sapori, profumi e geografia di un cibo che da sempre appartiene alla nostra tradizione alimentare. Corsi di "panificazione domestica" per imparare a sfornare il vero pane fatto in casa, ma anche per promuovere la conoscenza e il consumo del pane naturale, mettendone in risalto le proprietà nutrizionali e organolettiche ma anche il valore culturale.

domenica 23 maggio

prenotazione obbligatoria 0733 271836

I SEGRETI DEL TÈ

tra *bon ton*, gioco e sensorialità

Il tè dei piccoli

a cura di Fabiola Ruggiero - Cose di Tè

ore 11.00

Sala delle Tenute

Incontri di scoperta sensoriale del tè per bambini e genitori: come imparare a preparare una sana merenda al tè, divertendosi con mamma e papà.





Abbadia di Fiastra, un luogo per ritrovarsi

1800 ettari di Riserva Naturale circondano il Monastero cistercense fondato nel 1142

INFORMAZIONI

Fondazione Carima - Carima Arte srl

Via G. Crescimbeni, 30/32

62100 Macerata

Tel. 0733 271836 - Fax 0733 268155

orario: 9.00-13.00 / 15.00-17.30

info@herbaria.it

www.herbaria.it

ESCURSIONI GRATUITE

Visite guidate alla scoperta
delle erbe nella Riserva Naturale
Abbadia di Fiastra

Raccolta delle erbe mangerecce
nel Parco Archeologico di Urbs Salvia

a cura di Meridiana srl
prenotazione obbligatoria
al numero 0733 202942

Patrocini

Senato della Repubblica

Presidenza del Consiglio dei Ministri

Ministero per i Beni e le Attività Culturali

Ministero delle Politiche Agricole
Alimentari e Forestali

Ministero della Gioventù

Ufficio Scolastico Regionale

Regione Marche

Provincia di Macerata