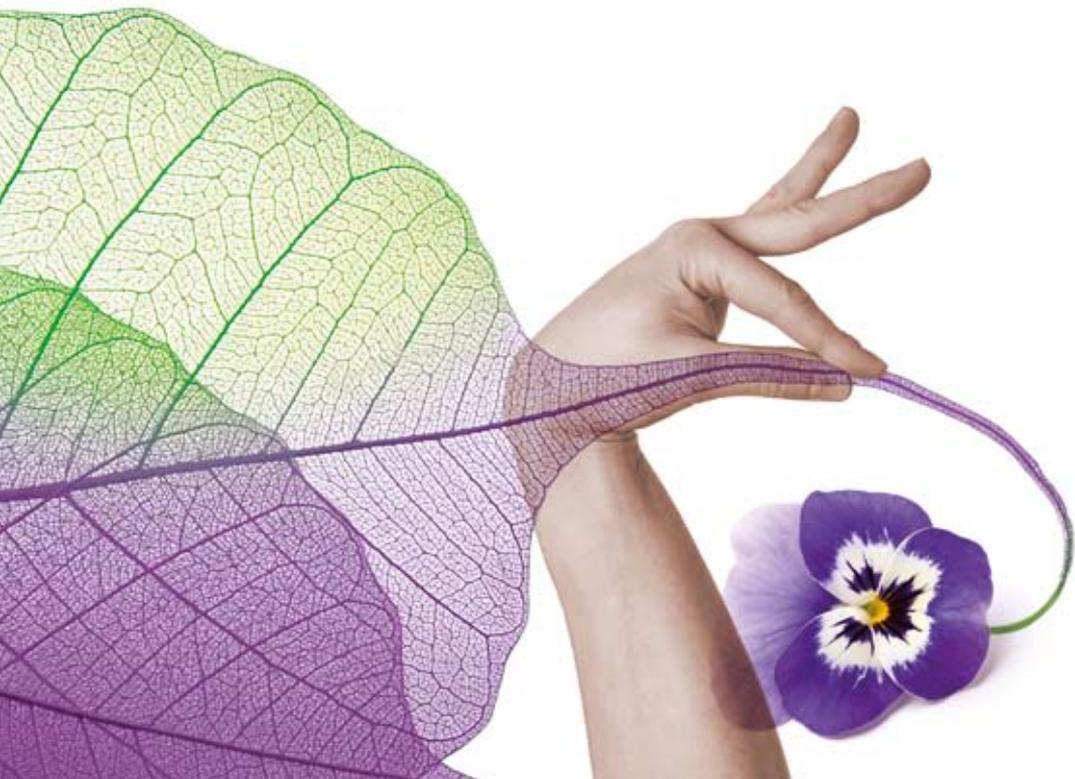


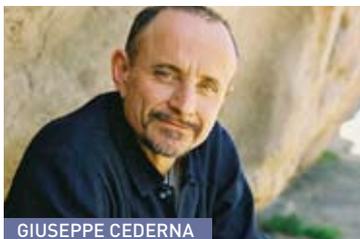
ABBADIA DI FIASTRA (MC)  
20-23 MAGGIO 2010

# 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

**ore 11.30 e ore 16.30** Chiesa dell'Abbazia  
SPETTACOLO  
**Creatività in herba**  
a cura del Convitto Nazionale "G. Leopardi"



MASSIMILIANO OSSINI

**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



MICHELE SERRA

**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



ARTURO BRACHETTI

**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



**HERBARIA®**  
segreti e magie del mondo della natura



- 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**

Involtini 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](http://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](mailto:info@herbaria.it)

[www.herbaria.it](http://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