

Patrocinio e contributo



Sapori e Aromi d'Autunno



MINISTERO POLITICHE AGRICOLE FORESTALI



Consiglio Regionale delle Marche



Regione Marche



Provincia di Pesaro - Urbino



Provincia di Ancona



Camera di Commercio Pesaro e Urbino

Collaborazione e contributo



Distretto Turistico Fano



Fano CITTÀ DELL'OLIO



V° Circondario del Comune di Fano



Fondazione Lotta contro l'Infarto



Il Naso d'Italia



Gruppo Micologico VALLE DEL METAURO



Istituto Alberghiero Santa Marta



Associazione Maitres Italiani Ristoranti e Alberghi



Comune di Fano



Società Olympia



associazione di cultura enogastronomica



Associazione Europea dei Borghi Storici del Gusto



I Borghi del Gusto



GUSTO FANO

XXI^{ta} MOSTRA FIERA

SAPORI E AROMI D'AUTUNNO

Il Salotto del Gusto®

tipicità
tradizioni e
tentazioni

Fano (PU)

Codma
Zona Rosciano

23/30
NOVEMBRE
'08

INGRESSO GRATUITO



Saluti SAPORI E AROMI D'AUTUNNO



Giorgio Sorcinelli

"Ventun'anni ...con gusto", quello dei prodotti, della buona gastronomia della Valle del Metauro e dell'intera provincia pesarese e perché no, quello della solidarietà, nobile sentimento che ha contribuito alla nascita di Sapori e aromi d'autunno.

Quella sera d'ottobre del..88, nella cantina del "maestro vignaiolo" Lorenzo Biagioni, per tutti "el baron", fucina di tante idee e iniziative, furono i profumi, gli "aromi" e il "sapore" di quel buon sangiovese, come solo lui sapeva fare, a darmi spunto per un evento che potesse contribuire a valorizzare al meglio la enogastronomia del territorio.

Proponemmo l'idea, l'amico Franco Biagioli e io, agli indimenticabili Alceo Sambughi, "il grande poeta" e Lorenzo, "il sindaco de Pcuran" che, da cuccuranesi "doc", condivisero con entusiasmo e, grazie a quel buon sangiovese, prese forma il progetto "Sapori e aromi d'autunno".

Da subito, a Cuccurano, uno sparuto gruppo di temerari, gli amici dell'Olympia con i suoi "cuochi tutt'ofare", fece quadrato con quei pochi "produttori" coraggiosi che a distanza di anni avrebbero reso importante questa bella iniziativa.

Un commosso grazie lo devo ad Alceo, per il grande incoraggiamento che mi diede quando, prima di congedarsi da tutti noi, volle regalarmi una copia della sua ultima opera, "Stà per fnì l'oli t'là luma", con questa graditissima ma immeritata dedica: "all'amico Giorgio, cultore e promotore di cose belle.." dandomi tanta grinta e voglia di fare e con Sapori e aromi nacquero tante altre iniziative.

Con questa vetrina delle eccellenze gastronomiche, ora come allora, intendiamo esaltare l'immagine della nostra terra, giacimento di tesori gastronomici inimitabili.

Un grande grazie agli amici dell'Olympia, dei Viandanti dei Sapori e di O.L.E.A., specie a coloro che, con passione gratuita, collaborano da dietro le quinte e lontano dai riflettori; al Comune di Fano, alla Provincia di Pesaro e Urbino e alla Regione Marche, ai quali va riconosciuto il costante sostegno all'iniziativa, alla Camera di Commercio, agli altri enti del territorio, ai produttori e alle loro associazioni.

Evviva, avanti coi carri... diceva un altro fanese "doc",!!..e rivedi Sapori e Aromi...2008 che avrà il piacere e l'onore di accoglierVi, alla Vostra "grande festa d'autunno".



Franco Biagioli

Quando nel lontano 1988, l'amico Giorgio Sorcinelli mi parlò della sua idea di realizzare una iniziativa riservata alla "buona tavola", ai "profumi" e alle "delizie autunnali", nobilitata oltretutto da un fine benefico per aiutare un amico in difficoltà, non esitai nemmeno un istante a rendermi disponibile e a coinvolgere altri amici in quella avventura. Grazie alla buona volontà, alla passione, alla tenacia e perché no, all'incoscienza degli allora dirigenti e collaboratori della Società Olympia, mettemmo in piedi una classica sagra paesana, con qualche bancarella di prodotti alimentari e molto folklore. Ottenemmo un risultato che andò al di là delle più rosee aspettative e riuscimmo a coinvolgere un intero paese, Cuccurano, che da sempre, sente più che mai propria questa bellissima manifestazione. Da allora, grazie al contributo costante degli amici cuccuranesi, siamo riusciti a coinvolgere associazioni di categoria ed esperti del settore, che hanno fatto crescere considerevolmente, dal punto di vista qualitativo, "Sapori e aromi d'autunno" che oggi, è sicuramente una delle più apprezzate manifestazioni agro-alimentari del panorama regionale.

Ricordo ancora, dopo le prime due edizioni svolte nel parcheggio della Chiesa di Cuccurano, la sfida che lanciai personalmente, di spostare l'iniziativa al CODMA, una vera e propria cattedrale nel deserto in quegli anni, che però disponeva di ampi spazi e parcheggi, ma che nessuno aveva mai valorizzato.

Credo che anche grazie a quell'intuizione, Sapori e aromi d'autunno è riuscita a svilupparsi nel corso di questi anni e ad allargare gli orizzonti, a diventare il punto di riferimento per tutta la vallata del Metauro e non solo.

Un sentito ringraziamento dunque a Giorgio, che con la sua competenza e la sua intraprendenza, ha fatto crescere in maniera esponenziale il livello qualitativo della manifestazione, proponendo ogni anno novità e curando sempre ogni minimo dettaglio; e un grazie a tutti gli amici della Società Olympia che hanno sempre dedicato tanto tempo e speso tante energie nel curare l'allestimento e l'organizzazione della iniziativa.

DEDICATA A VOI. "Alceo e Lorenzo", da tutti noi.

Sapori e aromi d'autunno, organizzata dall'Olympia con la specializzata collaborazione dei Viandanti dei Sapori e O.L.E.A. che hanno promosso la nascita di eventi di spessore nazionale, quali: I Borghi del Gusto®, la Piazza del Cuore, il Pecorino d'Italia Festival, il Gran Galà dell'Olio e i concorsi l'Oro delle Marche®, Ovillus Aureus® e il campionato nazionale dell'olfatto "Il Naso d'Italia®", è stata insignita del nobile titolo "Il Salotto del Gusto®" terza edizione, come evento specializzato del settore, in queste gustose terre marchigiane e anche fuori dalla Regione, titolo acquisito per meriti e per questi marchi prestigiosi che rivendichiamo con orgoglio.



Stefano Aguzzi
Sindaco di Fano

Con "Sapori e aromi d'autunno, i borghi del gusto", evento giunto alla sua 21a edizione, si rinnova l'appuntamento con l'enogastronomia locale, un contenitore nel quale confluiscono le eccellenze della nostra produzione agroalimentare.

La dimensione regionale ormai raggiunta da questa manifestazione non fa che confermare la bontà dell'idea avuta dagli organizzatori, gli amici dell'Olympia di Cuccurano, i quali nel corso di questi ultimi anni hanno visto crescere la schiera di collaboratori, sostenitori e sponsor. Segno di un successo sempre crescente.

L'enogastronomia è, infatti, un parola oggi molto in voga e al tempo stesso un settore altrettanto promozionato. Averlo scoperto 21 anni fa è già un merito; riuscire a valorizzarlo pure oggi, in questa inflazione di eventi gastronomici e culinari, è ancora più lodevole.

Unire tradizione e produzione alimentare, frutto del nostro territorio, mi sembra un abbinamento destinato a durare ancora a lungo, specie in tempi di crisi

come questi, dove la riscoperta dei valori genuini di una volta diventa oltre che uno sfizio quasi una "necessità". Auguro agli organizzatori il più sincero successo e ai visitatori di effettuare un viaggio tra gli aromi ed i sapori della nostra regione.



Francesco Cavalieri
Assessore Attività Economiche del Comune di Fano

L'edizione 2008 di "Sapori e Aromi d'Autunno" porta alla ribalta i migliori prodotti agroalimentari del nostro territorio, grazie alla collaborazione della Società Olympia Cuccurano, delle associazioni "Viandanti dei Sapori", "Olea", del Comune di Fano, della Provincia di Pesaro e Urbino, della Camera di Commercio, con il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura e della Regione Marche.

I visitatori troveranno produzioni di grande qualità e verranno guidati alla conoscenza ed all'acquisto consapevole delle eccellenze agroalimentari. La manifestazione stimolerà così nel pubblico una maggiore sensibilità verso le produzioni locali e la cosiddetta "filiera breve", grazie alla partecipazione delle associazioni e delle aziende agricole più rappresentative del territorio.



Palmiro Uccielli
Presidente Provincia Pesaro-Urbino



Giovanni Rondina
Vice Presidente e Assessore al Turismo

E' con grande piacere che porgiamo il saluto dell'Amministrazione provinciale a questa nuova edizione di "Sapori e Aromi d'Autunno", una manifestazione che in questi anni ha saputo guadagnarsi uno spazio interessante tra gli eventi enogastronomici per la sua capacità di valorizzare le tipicità del nostro territorio, prestando grande attenzione alla qualità dei prodotti. Per una terra come la nostra, dalle profonde radici contadine, questo evento rappresenta un'importante occasione di valorizzazione delle tradizioni e dei sapori, oltre che un momento di aggregazione e condivisione. Lo spirito di solidarietà che accompagna l'iniziativa, e che quest'anno sarà ancora più evidente ai visitatori delle tre giornate, non fa che aumentare il valore di questa manifestazione. Un plauso dunque agli organizzatori dell'evento, con l'augurio che possa richiamare sempre maggiori visitatori, capaci di apprezzare le tante bellezze naturali-

stiche, culturali, storiche, architettoniche, i prodotti dell'artigianato locale e le tradizioni che rendono unici i piccoli Comuni del territorio. Da parte nostra, continueremo a lavorare per tutelare e promuovere in Italia e all'estero la qualità e tipicità delle nostre produzioni, che sono parte integrante della storia e cultura di queste terre.



Vittoriano Solazzi
Assessore regionale a Cultura e Turismo

"Sapori e aromi d'autunno" taglia il traguardo prestigioso della ventesima edizione. All'organizzazione tutta e alla Polisportiva Olympia Cuccurano in particolare il plauso di questa amministrazione regionale per aver saputo valorizzare per tutti questi anni il trionfo tipicità, territorio e cultura attraverso la genuinità dei prodotti enogastronomici e con eventi e iniziative tese a promuovere il territorio secondo una felice intuizione. Una formula di integrazione che va nella direzione giusta. Come neoassessore a Cultura e Turismo è mio primo impegno assecondare la vocazione della nostra terra marchigiana che sposa, come poche altre, tale importante convergenza: la bellezza del paesaggio con le sue ricchezze di arte, architettura e risorse naturali, con un sano tessuto produttivo che parte dall'agricoltura per arrivare alle eccellenze manifatturiere, indifferentemente dalla costa alla montagna. In tal senso i complimenti della giunta regionale e gli auguri di un ottimo successo per questa edizione e per quella a venire.

4



Associazioni IL CUORE DELLA MANIFESTAZIONE



Società Olympia



Da quasi sessant'anni l'Olympia opera nel territorio di Cuccurano e nelle frazioni limitrofe, occupandosi di sport, cultura e tempo libero. Una società nata per passione e voglia di stare insieme, valori tutt'ora condivisi dagli attuali soci. Da sempre la piccola società metaurensis si è contraddistinta nella promozione dell'attività sportiva dilettantistica, e nel corso degli anni sono state numerosissime le discipline praticate; dal calcio al ciclismo, dal karting al tiro a volo, dal judo al volley, fino ai giorni d'oggi dove abbiamo in organico una squadra di calcio, due di calcio a 5, una squadra di ginnastica ritmica e un gruppo di danza che svolgono attività federale ed amatoriale.

Non solo di sport vive l'Olympia. Tante le iniziative organizzate negli anni passati e tante ancora in piedi, come i due tornei estivi di calcio giovanile, riservati alle scuole calcio delle province di Pesaro-Urbino e Ancona; il prestigioso Trofeo della Liberazione, una gara ciclistica con atleti della categoria juniores organizzata dal GS Edilart e dall'Olympia, che ha visto la partecipazione di tanti giovani ciclisti poi affermatasi anche nella categoria Professionisti. E poi il fiore all'occhiello della società: Sapori e aromi d'autunno una mostra-mercato di prodotti agro-alimentari ormai conosciuta anche fuori dai confini regionali.

Una grande famiglia, dunque, l'Olympia, che associa i valori, gli insegnamenti e l'educazione dello sport, alla passione, al lavoro e alla buona volontà delle persone che collaborano e rendono vivo il piccolo centro di Cuccurano.



I Viandanti dei Sapori

Associazione di Cultura Enogastronomica



Nasce a Cuccurano negli anni 90 da un club di appassionati buongustai capitanati dall'amico Roberto Fabbri e da altri "viandanti" tra i quali, Gabriele Rosaverde, Paolo Bargnesi e Even Tobia.

Inizialmente, l'allora club, si diletta ad organizzare estemporanei momenti culturali e gastronomici più o meno importanti nell'entroterra della provincia. Dal 1995 circa, l'associazione amplia il suo raggio di azione anche fuori i confini locali e regionali, promuovendo e partecipando ad importanti eventi gastronomici come Sapori e Aromi d'Autunno, Gustosa e il Concorso Nazionale di dolci tipici "Dulcis ..in, il Concorso Nazionale di Pecorini Ovillus Aureus ormai giunto alla 6^a edizione, L'Oro nel Piatto e il Campionato Nazionale dell'Olfatto "Il Naso d'Italia".

Tante sono le collaborazioni regionali, nazionali e internazionali con enti pubblici, Regioni, Province, Comuni, Camere di Commercio, Istituti e Università e associazioni varie. E' stretta collaboratrice di O.L.E.A. della quale è associata e con la quale ha promosso la prestigiosa Associazione europea e mediterranea de I Borghi del Gusto. E' composta da un gruppo di amici, appassionati, esperti e professionisti della enogastronomia che con Giorgio Sorcinelli, attuale presidente, insieme la conducono.

Partecipa fattivamente alla realizzazione di questa manifestazione.





Il Salotto del Gusto **UN MARE...** DI GRANDI EVENTI

> **Il Pecorino d'Italia Festival** **OvillusAureus - il Pecorino d'oro**

6° Concorso Nazionale Pecorini Tipici d'Italia Promosso e organizzato dai Viandanti dei Sapori, è da sei anni il più importante evento promozionale e la migliore vetrina italiana del settore, con la partecipazione delle migliori aziende produttrici di formaggi pecorini tradizionali italiani e dei formaggi di fossa D.O.P. Oltre alle selezioni del concorso e alle premiazioni dei vincitori, l'iniziativa comprende una mostra di tutti i prodotti partecipanti con relative degustazioni condotte da esperti assaggiatori di formaggi dei Viandanti dei Sapori.

> **Il Gran Galà dell'Olio** **L'Oro delle Marche**

9° Concorso Oli Extra Vergini di Oliva delle Marche - **Premio le Gocce d'Oro** Promosso e organizzato da O.L.E.A., il concorso, è il più importante appuntamento dedicato agli oli di qualità delle Marche; un momento di confronto tra le migliori realtà produttive marchigiane che vede la partecipazione di oltre 100 aziende olivicole, le migliori della regione. L'iniziativa è un utile strumento di valorizzazione del patrimonio olivicolo marchigiano. Oltre alle fasi del concorso e alle relative premiazioni dei vincitori è prevista una mostra di tutti gli oli partecipanti con relative degustazioni condotte dagli esperti Assaggiatori di O.L.E.A.

> **Olive d'Italia**

E' una mostra divulgativa sulle varietà più importanti del panorama olivicolo italiano, a cura di O.L.E.A. con la collaborazione della premiata az. agricola vivaistica T. Facchini - Fano.

> **Pane e olio in piazza**

Manifestazione promossa dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio, dal Comune di Fano e da O.L.E.A., con lo scopo di contribuire a promuovere l'olio extravergine di oliva di qualità e i pani regionali. Gli oli del concorso L'Oro delle Marche sposano quindi il pane del territorio e saranno degustati dal pubblico nell'ambito della manifestazione.

> **I Borghi del Gusto in assaggio**

Spazio di promozione turistico gastronomico riservato ai comuni e ProLoco aderenti all'associazione europea mediterranea de "I Borghi del Gusto" di terra di mare.

> **Una goccia d'oro per il Cuore** **Olio & Salute.**

O.L.E.A. e Fondazione Lotta all'Infarto. E' un progetto promosso da O.L.E.A. in collaborazione e a favore della Fondazione Lotta all'Infarto di Pesaro, diretta dal Prof. Ernesto Sgarbi, con lo scopo di promuovere le qualità salutistiche dell'olio extra vergine di oliva, alimento utile alla prevenzione delle malattie cardiovascolari. L'olio sarà fornito alla Fondazione, dalle aziende produttrici Oleificio Montenovo - Ostra Vertere e Frantoio Marcolini - Monteciccardo. Spazio di informazione - ambulatorio tenda analisi gratuite per il pubblico.

> **Caci & oli d'autore** **Serata promozionale**

Cena-degustazione degli oli e dei formaggi premiati ai concorsi in abbinamento a piatti e vini del territorio. Ristorante Posta Vecchia - Calcinelli



Associazioni IL CUORE DELLA MANIFESTAZIONE



O.L.E.A.

*Scuola Internazionale di
Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti*



Fondata da un gruppo di amici degustatori di olio da olive, opera dai primi anni 90. Ufficialmente costituita dal 1995, si occupa da sempre della promozione della cultura dell'olio da olive, con il principale scopo di fare crescere la qualità presso i produttori e frantoiani e di farne conoscere al grande pubblico dei consumatori, le virtù organolettiche, gastronomiche e salutistiche. Strutturata in delegazioni regionali, opera su tutto il territorio nazionale e nella vicina Croazia, con delegazioni a Rovigno in Istria e a Zara in Dalmazia, promuove l'attività formativa a vari livelli: corsi professionalizzanti per assaggiatori, corsi divulgativi e di addestramento per i propri associati. Manifestazioni e banchi d'assaggio, convegni e incontri tecniche, concorsi regionali e nazionali: l'Oro delle Marche, l'Oro dell'Umbria, l'Oro del Salento, ecc. Organizza e partecipa a grandi eventi quali Sapori e Aromi d'Autunno, Gustosa, Dulcis..in, l'Oro nel Piatto e il Campionato Nazionale dell'Olfatto " Il Naso d'Italia" e collabora con enti pubblici, Regioni, Province, Comuni e Camere di Commercio Università di Bologna, Istituti Alberghieri e associazioni dei produttori e altre varie. Insieme ai Viandanti dei Sapori ha promosso la prestigiosa Associazione europea e mediterranea dei Borghi del Gusto. E' condotta da un gruppo di esperti assaggiatori e appassionati di olio e di enogastronomia, capitanati da Ettore Franca che ne è, dalla nascita, il presidente. Dal 2006 è Scuola Internazionale di Analisi Sensoriale e Cultura degli Alimenti, " la Scuola dell'Olio ", formando assaggiatori provenienti da tutto il mondo.

I Borghi del Gusto

*Associazione Europea e Mediterranea dei
Borghi Storici del Gusto di Mare e di Terra*



Costituitasi nel 2006 a Fano, da una idea di Giorgio Sorcinelli e di altri amici, è una Associazione tra i Comuni sedi di piccoli borghi, paesi costieri, valivi, collinari e montani del territorio regionale e nazionale, di elevato valore culturale, storico ambientale e gastronomico, culle di qualificate manifestazioni legate alla conservazione, valorizzazione e promozione delle tradizioni gastronomiche e delle produzioni tipiche delle terre medesime. I Borghi del Gusto ®" è stata promossa e supportata e dai Viandanti dei Sapori e da O.L.E.A. con il sostegno dei comuni di Fano (Pu) e Borgo Pace (Pu) e della Pro loco di San Costanzo (PU), nel novembre 2004 a Fano, suscitando l'interesse preliminare di tanti comuni della Provincia, con l'amministrazione provinciale di Pesaro Urbino e di Ancona, di alcuni comuni delle altre province marchigiane che, convinti della validità della proposta, hanno favorito e stimolato il concretizzarsi del progetto. All'Associazione possono aderire tutti quei comuni sedi di borghi storici dove si svolgono eventi e manifestazioni culturali enogastronomiche tradizionali e di interesse locale, regionale, nazionale e internazionale, le ProLoco e tutti gli altri enti pubblici interessati. A tutti i Borghi viene assegnata la "Bandiera Oro" riportante il logo dell'Associazione.

Sapori e Aromi PROGRAMMA



1° settimana

Martedì 18 novembre

ore 19.00 - Sala della Concordia Comune di Fano

> Sapori e aromi: ventun'anni... con gusto !!

Presentazione della XXI[^] Edizione alla stampa, agli amministratori e ai produttori
Segue degustazione di prodotti del territorio. Aperta alla cittadinanza.



Domenica 23 novembre

ore 10.00 - Area Espositiva Codma

> Cerimonia inaugurale XXI[^] Mostra Fiera Sapori e Aromi d'Autunno e **Il Salotto del Gusto** - 3[^] edizione

- > Assegnazione XVII^o Premio **Marche Nostre**
- > Apertura stands espositivi prodotti tipici agroalimentari

ore 9.00 - 12.00

> **Il Naso d'Italia** - finali del 4^o Campionato Nazionale dell'olfatto

> **6^o Pecorino d'Italia Festival 2008** **Ovillus Aureus - il Pecorino d'Oro**

Mostra e degustazione dei formaggi del 6^o Concorso Nazionale Pecorini Tipici d'Italia e del Formaggio di Fossa D.o.p.



ore 11.30 - Aula Magna FanoAteneo

- > Premiazioni Concorso Pecorini e proclamazione dei vincitori Il Naso d'Italia 2008
- > **Una Goccia d'Oro, per il cuore**
Olio & Salute



> **I Borghi del Gusto, in assaggio**

spazio promozionale riservato ai Comuni aderenti all'Associazione I Borghi del Gusto di terra e di mare

> **L'Angolo delle regioni**

Prodotti regionali ospiti, a confronto

> **GustaFano** spazio ristorazione e specialità gastronomiche a cura della Società Olympia

> **Animazione con il Clown, Walter**

> **Folclore ed intrattenimento** con musiche da ascolto

Tenda Ristorante - feste
riscaldato

Diretta digitale di

 **radio
esmeralda**
89.2 Mhz | www.radioesmeralda.it

Mostra storica IL GRUPPO MICOLOGICO VALLE DEL METAURO



Il Gruppo Micologico "Valle del Metauro" è nato a Fano nel 1983, con la finalità di diffondere, attraverso lo studio e la conoscenza dei funghi, l'amore ed il rispetto per la natura. Il Gruppo, oltre a tenere i corsi per il rilascio dei tesserini di abilitazione alla raccolta dei funghi, organizza mostre micologiche in diversi centri, collabora con scuole di vario ordine per promuovere la conoscenza della micologia, è attivo in molte iniziative di carattere scientifico-divulgativo. Attualmente il Gruppo, aderente dal 1990 all'Associazione Micologica Bresadola, conta oltre 250 soci, divisi nelle due sezioni di Fano e Fossombrone. Il 2008 sarà il 20° anno in cui le mostre micologiche a "Sapori ed aromi d'autunno" saranno curate dal gruppo.

Finali nazionali IL NASO D'ITALIA



Domenica 23 Novembre - dalle 9.00 alle 11.00

Il primo e unico campionato italiano dell'olfatto. Il gioco più bello e divertente d'Italia dove tutti hanno possibilità di mettere alla prova le proprie doti olfattive. Il Campionato è promosso dai Viandanti dei Sapori con la collaborazione di O.L.E.A. Dalle selezioni regionali, svolte in numerose città italiane, sono stati selezionati i migliori "olfatti" che si sfideranno all'ultimo fiuto alla finali di Fano, dove saranno premiati i primi tre classificati.

sponsor produttori



Azienda Agricola
ROBERTI MARCO



di **BIAGIOLI FRANCO**



Azienda Agricola
T. Facchini



CASADELE
PRODOTTI TIPICI
di **BIAGIOLI FRANCO**

Az. Agricola
F.LLI MANCA





Sapori e Aromi PROGRAMMA

2° settimana

Sabato 29 novembre

ore 9.45 - Aula D - FanoAteneo - Fano

Convegno

> Valorizzazione e promozione della filiera dei cereali biologici.

a cura di CERMIS e AMAB (vedi pag.10)

Domenica 30 novembre

ore 10.00 - Area Espositiva Codma

> Apertura **Il Salotto del Gusto**

Stands espositivi prodotti agroalimentari

> **5° Gran Galà dell'Olio**

L'Oro delle Marche 2008 - Premio "Le Gocce d'Oro"

Mostra e degustazione oli extra vergini di oliva del 9° Concorso delle Marche

Pane e Olio in piazza manifestazione promozionale in collaborazione con l'Ass.ne Nazionale **Città dell'Olio**

Banco d'assaggio e degustazioni guidate

> **Olive d'Italia** - Mostra varietà italiane



Ore 9.00 - Aula Magna FanoAteneo

Convegno

> "Olio extravergine di oliva"

Nuove disposizioni su confezionamento ed etichettatura

Il nuovo metodo di valutazione e prove pratiche (reg. CE 640/08) (vedi pag.10)

> **Saluto** alle delegazioni O.L.E.A. Croazia, Rovigno e Zara

> Premiazioni 8° Concorso Regionale

L'Oro delle Marche

Ore 13.00 - Pranzo a base di prodotti tipici regionali (vedi pag.10)

> **I Borghi del Gusto, in assaggio**

spazio promozionale riservato ai Comuni aderenti all'Associazione I Borghi del Gusto

> **Una Goccia d'Oro, per il cuore**

Olio & Salute

> **L'Angolo delle regioni**

Prodotti regionali ospiti, a confronto

> **GustaFano** spazio ristorazione e specialità gastronomiche a cura della Società Olympia

> **Folclore** con "I Cantori di Via Marche"

> **Musica da ascolto** con Gianfranco

Tenda Ristorante - feste
riscaldato



convegni SAPORI E AROMI D'AUTUNNO

Sabato 29 novembre

Aula D – C.o.d.m.a Fano (Pu)

C.E.R.M.I.S.- Regione Marche - A.M.A.B. organizzano

Valorizzazione e promozione della filiera dei cereali biologici

Seminario rivolto a tutti gli operatori

ore 9,45 - Apertura dei lavori

- > **Gino Pasquali** – Presidente CERMIS
- > **Giovanni Rondina** – Ass. Prov.le Agricoltura

ore 10,00 - Relazioni

- > Valorizzazione di vecchie varietà nella filiera dei cereali biologici

Norberto Pogna - CRA – QCE Roma
Coordinatore tecnico-scientifico progetto
"Pasta alimentare da agr. Biologica"

- > Presentazione risultati rete nazionale frumento duro biologico-campagna 2007-08

Fabrizio Quaranta - CRA - QCE Roma

- > La trasformazione del frumento duro biologico e sue caratteristiche qualitative

M. Grazia D'Egidio - CRA – QCE Roma

- > Prospettive per il futuro della filiera dei cereali biologici nell'attuale contesto internazionale

Claudio Malagoli - Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo - CN

ore 11,30 - Esperienze a confronto

- > Interventi programmati

Gino Girolomoni - Alce Nero Cooperativa

Maurizio Gambini - Consorzio TerraBio

Bruno Sebastianelli - Coop.Terra e il Cielo

Giorgio Grottini - Agriconero srl

Massimo Fiorani - Prometeo srl

ore 12.30 - Conclusioni

- > **Vincenzo Cimino** – Assessorato Regionale all'Agricoltura

Coordina:

Francesco Torriani – Segretario AMAB Naz.le

Domenica 30 novembre

Aula Magna Fano Ateneo

O.L.E.A.

in collaborazione con

A.I.O.M.A., A.M.P.O., A.P.P.O., APR.OL (Ancona, Macerata, Ascoli Piceno), organizza:

Olio extravergine di oliva

Novità normative su condizionamento ed etichettatura (reg. CE 1019/02) e sul nuovo metodo di valutazione organolettica (reg. CE 640/08), nell'ottica del reg. CE 2080/05 'Miglioramento della qualità.

ore 9,00 - Apertura dei lavori

- > Saluti

Ettore Franca - Presidente O.L.E.A., delle autorità e dei rappresentanti delle Associazioni olivicole marchigiane;

ore 9,15

- > "Nuove disposizioni su confezionamento ed etichettatura"

Angelo Mangoni, Istituto Controllo sulla Qualità (ICQ)

ore 10,15

- > "Il nuovo metodo di valutazione degli oli da oliva"

Barbara Alfei - assaggiatore O.L.E.A., capo panel A.s.s.a.m.- Marche

Lorenzo Cerretani - Università di Bologna, assaggiatore O.L.E.A, capo panel Di.S.A. Cesena;

ore 11.00

- > Prove pratiche di valutazione con l'impiego della scheda proposta dal reg. CE 640/08 (*).

ore 12.00

- > **Premiazioni 8° Concorso Regionale L'Oro delle Marche**

ore 13.00

- > **Segue pranzo degustazione** a base di prodotti tipici regionali (Per Soci O.L.E.A e produttori - Costo € 15.00 - su prenotazione al 3387798125)

Per info:

CERMIS - "N. Strampelli" - Abbazia di Fiastra, 3 62029 Tolentino (MC) Tel e Fax 0733.203437 cermis@tin.it

(*): le prove pratiche di valutazione hanno valore di "Seduta di Assaggio Certificata" e, ai soci O.L.E.A. che lo richiedano, sarà consegnato il relativo attestato.



GUSTAFANO

CALORE, SAPORI E
FOLCKLORE



A tavola con i vecchi sapori fanesi e metaurensi
a cura della Società Olympia Cuccurano

Antipasto

Crostini al tartufo
Bruschetta all'olio extravergine nuovo

Primo

Tagliatelle al tartufo o ragù
Polenta al tartufo o ragù
Fagioli con le cotiche

Secondo

Arista di maiale
Stoccafisso in umido con patate
Piadina con frittata al tartufo
Piadina con affettati, salsiccia e erba
cotta

Contorno

Patate fritte ed erba cotta

Dolci

Castagnole, torte, crostate,
biscotti secchi

Bevande

Bianchello del Metauro, Sangiovese
dei Colli Pesaresi



sponsor produttori



oleificio
Montenovo



AZIENDA AGRICOLA
SPERANZINI

12



in vetrina e in assaggio **I BORGHETTI DEL GUSTO**

Borgo Pace e la Pro Loco Metauro

il Crostolo, la Patata Rossa di Sompiano,
i Dolci e il Pane allo zafferano

Sant'Angelo in Vado

il Tartufo, il Vin Santo la Visciolata

Acqualagna

il Tartufo e i Salumi

Frontone e la Pro Loco

il Polentone alla Carbonara

San Giorgio di Pesaro e la Pro Loco

"Sapori, Colori e Suoni" e "Uno sguardo sull'aita"
e i Salumi di Montecucco

Serrungarina

"La Pera Angelica", I Salumi, l'Olio E.V. di Oliva
e il Liquor d'Ulivo

San Costanzo e la Pro Loco

la Polenta e l'Olio E.V. di Oliva Terra d'Argille

Ostra Vetere

l'Olio E.V. di Oliva la Raggia di Montenovio e il
Maiorchino

Saltara

il Bianchello del Metauro e i Berlingozzi

Maiolo

il Pane di Maiolo e le Castagne

Mogliano

il Vin Cotto e l'Olio E.V. di Oliva

Cingoli

l'Olio E.V. di Oliva la Mignola e i dolci

Sasso Marconi (BO)

Tartufesta

Fano

i Dolci, i Salumi, l'Olio E.V. di Oliva e il Pesce
Azzurro

Belforte all'Isauro

il Miele, il Crostolo e i prodotti al tartufo



I.P.S.S.A.R. S.Marta - Pesaro **IL FUTURO È SERVITO**



Con questo simpatico ed eccitante slogan, il benemerito Istituto Statale Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Santa Marta", al servizio del mondo della ristorazione regionale e anche nazionale, si presenta ancora una volta, dopo le tante edizioni precedenti, a questa XXI^a edizione di Sapori e aromi d'autunno, con i propri ragazzi sempre carichi di entusiasmo, per contribuire alla sua migliore riuscita. Questi allievi dell'Istituto diretto dal prof. Gabriele Paci e dalla prof.ssa Silvia Bartoli e coordinati con tanta passione e motivazione dal Prof. Massimo Tombari e altri colleghi insegnanti aderenti anche all'A.M.I.R.A e alla F.I.C., con il loro indispensabile tocco di professionalità, sono collaboratori indispensabili e parte integrante dell'evento. Un particolare grazie a questi "ragazzi speciali" e ai loro insegnanti.



eventi

UNA GOCCIA D'ORO PER IL CUORE

Olio & Salute.

Una goccia d'oro per il cuore è un progetto promosso da O.L.E.A. a favore della Fondazione Lotta all'Infarto di Pesaro diretta dal Prof. Ernesto Sgarbi, insieme alle aziende Oleificio Montenovo e Frantoio Marcolini.

altri EVENTI

Premi e riconoscimenti

- > XVII° Premio "Marche Nostre"
- > V° Premio - "Sapori & Tradizioni"

Mostre ed esposizioni

- > **XX^ Mostra micologica Regionale**
A cura del Gruppo Micologico Valle del Metauro
- > **Finestre sull'oliveto**
Mostra di opere di **Agrà** - Natale Patrizi
- > **Momenti agresti**
Mostra naif di **Claudio Silvi**
- > **Colori, sapori e suoni**
la vecchia fattoria
a cura della **Pro Loco di San Giorgio di Pesaro**
- > **Olea l'albero degli dei e Forme e forma...ggi**
Mostre fotografiche di **Giorgio Sorcinelli**
- > **Dolce...autunno**
2° Mercatino dei dolci autunnali e delle piantine, a cura della scuola elementare di Cuccurano
- > **Degustatoriin erba**
I ragazzi delle scuole elementari in degustazione e visita alla fiera
- > **Saxa intercisa**
Pubblicazioni di **Umberto Marini**
- > **Mostre artigianato locale**

Spettacoli ed intrattenimenti

- > **Cara Vecchia...Briscola**
Tenda Ristorante
Venerdi 28 Novembre ore 20.00
Gara di briscola a 128 coppie
- > **Musiche & Folklore**
- > **Corpo bandistico** citta' di fano
- > **I cantori di via Marche**
canzoni popolari marchigiane



sapori e aromi GUSTOSAMENTE GRAN FINALE

Mercoledì 3 Dicembre

ore 20.30 - Ristorante Posta Vecchia

> Calcinelli di Saltara (Pu)

Caci & oli d'autore Gran finale con cena-degustazione con gli oli e i formaggi premiati ai concorsi in abbinamento ai vini e ai prodotti del territorio.

Serata promozionale

> Assegnazione V° Premio **Sapori & Tradizioni**

Prenotazioni entro lunedì 2/12:

3387798125 - 0721 897800

Quota di Partecipazione: **Euro 25.00**



 **Ristorante
Posta Vecchia**

Via Flaminia 18/20 Calcinelli (PU)

Tel. 0721 897800 www.ristorantepostavecchia.com

SPECIALITÀ AL TARTUFO E FUNGHI PORCINI



con la partecipazione

Università di Urbino – Fano Ateneo

Università di Bologna – Dipartimento Scienze degli Alimenti di Cesena

Accademia Agraria in Pesaro

I Comuni e Pro Loco de " I Borghi del Gusto"

A.M.I.R.A.-Ass.ne Maitres Italiani Ristoranti e Alberghi

Amici della Ceramica - Associazione culturale Pesaro

Consorzio di Tutela Formaggio di Fossa D.O.P.

Associazione Provinciale Allevatori - Pesaro-Urbino

15



sponsor ufficiali



Antognoli Stefano
Impianti Idraulici



B.M. IMPIANTI S.n.c.



NUOVA
CARPENTERIA FANESE
di Carboni Stefano & C. sas



SAMBUGH
ASSICURAZIONI



ASTRAL

Sistemi di allarme Automazione cancelli



AMBRO METAL NETWORK
di AMBROGETTI RUGGERO



Si ringraziano tutti i produttori, gli enti, le associazioni, gli sponsor, tutti i collaboratori dell'Olympia, dei Viandanti dei Sapori e di O.L.E.A. e tutto il pubblico che invitiamo alla prossima edizione di Sapori e Aromi... 22 e 29 novembre 2009.

Il Comitato Organizzatore



INFO COMITATO ORGANIZZATORE

Enrico Nicoletti Cell. 338 9906111
Tel. e fax 0721 883302

Giorgio Sorcinelli Cell. 338 8328092
saporiearomi@olympiacuccurano.com

INFO RECAPITI



Via Flaminia – 61031 Cuccurano di Fano (PU)
tel. e fax 0721 883302
www.olympiacuccurano.com



Sede legale Via Papa Giovanni XXII°, n. 4
Lucrezia di Cartoceto (Pu)
Sede operativa c/o il C.o.d.m.a
Via Campanella, 1 Fano (Pu)
www.viandantideisapori.it



Sede legale c/o I.T.A.
Via Caprile, 1 – 61100 Pesaro
Sede operativa c/o C.o.d.m.a.
Via Campanella, 1 – 61032 Fano (Pu)
www.olea.info



Sede Legale e operativa c/o il C.o.d.m.a.
via Campanella, 1 – 61032 Fano (Pu)
Recapito c/o Pro Loco San Costanzo (Pu)
www.borghidelgusto.com



Ufficio stampa
C.so Matteotti 113 - Fano (PU)
tel. 0721.831482 - fax 0721.830755
cell. 392.9779393
officinanuova@email.it - info@officina-
nuova.it
www.officinanuova.it