

Patrocino e contributo



Saperi e Aromi
d'Autunno



Assemblea Legislativa
delle Marche



Regione
Marche



Provincia di
Pesaro-Urbino



Camera di Commercio
Pesare e Urbino



Comune di Fano
Ass. di Turismo ed Eventi



Società Olympia
Cuccarano



Associazione di
Cultura Enogastronomica



Scuola Internazionale
di Analisi Sensoriale e
Cultura degli Alimenti



Associazione Europea
dei Borghi Storici del Gusto

CIA
Coldiretti
Copagri

MOSTRA FIERA

SAPORI E AROMI D'AUTUNNO

Il Salotto del Gusto®

25
ANNI
CON GUSTO

FANO

CODMA

ZONA ROSCIANO

18/25

NOVEMBRE 2012

INGRESSO
GRATUITO

GRAN GALÀ
DELL'OLIO

GRIGLIATE
D'AUTUNNO

STOCCAFISSO
& BACCALÀ

25^ MOSTRA
MICOLOGICA



25[^] ANNI DI GUSTO “SAPORI E AROMI D’AUTUNNO”

Torna **Sapori e Aromi d’Autunno**® - **Il Salotto del Gusto**® per festeggiare il suo 25° anniversario, le nozze d’argento tra le migliori produzioni del territorio e il pubblico degli affezionati che da un quarto di secolo frequenta questo imperdibile evento.

E’ l’appuntamento con il meglio che offre questa terra e che contribuisce, da allora, all’economia dell’agroalimentare provinciale e regionale.

Dal 1988, è un grande laboratorio di eventi culturali e gastronomici di rilievo regionale e nazionale con la vetrina dei sapori della **Terra Marchigiana**®, il **Gran Gala’ dell’Olio**®, i Premi **L’Oro delle Marche**® regionale, **L’Oro d’Italia**® nazionale, **L’Oro dei Due Mari**® internazionale, il concorso **Il Naso d’Italia**®, il Premio **Marche Nostre**, gli eventi **Una Goccia d’Oro per il Cuore**, i concorsi gastronomici **L’Oro nel Piatto**®, la disfida locale e nazionale **Stoccafisso&Baccalà**®, **Pane e olio in piazza**, i concorsi di formaggi “**OvillusAureus – il Pecorino d’Oro**®” di valenza nazionale e quello dei **Formaggi di Fossa**, la **Mostra Micologica** e, da quest’anno, **L’Olio di Casa Mia** mirato alla educazione alimentare per le scolaresche oltre a mostre, incontri, spettacoli e gastronomia del territorio.

Da non trascurare i momenti riservati alla Solidarietà, Sport e Salute, con la partecipazione di numerose associazioni del settore e migliaia di partecipanti.

Un ringraziamento al Comune di Fano, alla Regione Marche, alla Provincia di Pesaro e Urbino, alla Camera di Commercio e alle Associazioni dei produttori agricoli e al pubblico che, da sempre, ha creduto in questa manifestazione apprezzandone il messaggio culturale di conoscenza, valorizzazione e crescita di un territorio e delle sue peculiarità agroalimentari.

Tutto questo, grazie all’impegno della Società Olympia, alla collaborazione e alla competenza delle Associazioni O.L.E.A. e Viandanti dei Sapori e alla partecipazione dei produttori.

Un appuntamento unico, per palati fini ed esigenti.

Benvenuti a questa 25[^] festa ... del gusto !



Patrocinio e contributo



Assemblea Legislativa
delle Marche



Regione
Marche



Provincia di
Pesaro-Urbino



Provincia di
Ancona



Camera di Commercio
Pesaro e Urbino

Media partners



89.2 Mhz | www.radioesmeralda.it
diretta radiofonica



cittapepta.it, Web-TV

Collaborazione



Delegazione
di Pesaro e Urbino



APERA MARCHE



ROBERTI MARCO



Ristorante
MONTECUCCO



Gruppo Micologico
Valle del Metauro



Ristorante
alle Botteghe



Le Fornerie
Longhini



ufficio
Montenoio

Main sponsor





SAPORI E AROMI D'AUTUNNO



LA FESTA DELL'AUTUNNO 1988-2012



PROGRAMMA E APPUNTAMENTI

MER 14 NOV

12.00 Casa Archilei
C.E.A. Centro di Educazione Ambientale

Conferenza di presentazione della 25^a edizione di Sapori e Aromi d'Autunno. Segue degustazione di prodotti tipici offerti dall'az. Agr. Marco Roberti e da Casadele di Franco Biagioli

DOM 18 NOV

09.00 Area fiera
Apertura Mostra Fiera e Gastronomia

Terra Marchigiana®
vetrina dei sapori&gusti delle Marche

Il Salotto del Gusto®
prodotti / produttori / assaggi a confronto
Spazio sensoriale e di educazione al gusto (gratuito su iscrizione)

Pane&Olio in piazza
Festa dei pani tipici e dell'olio delle Marche

25^a Mostra micologica regionale
Gruppo Micologico Valle del Metauro

Aula didattica
Assessorato Agricoltura e lavori pubblici
Provincia di Pesaro e Urbino
C.E.A.-Pesaro

La Tenda del Cuore - Ambulatorio
Fanocuore e Fondazione Lotta contro l'Infarto di Pesaro

10.00 Area fiera
Gara podistica d'autunno "3° Trofeo Esalex"
Associazione Fano Corre

10.00 Area fiera
4° Vesparaduno ... d'autunno
Vespa Club di Fano

10.30 Area fiera
Inaugurazione ufficiale della manifestazione. Premio Marche Nostre 2012
Assegnazione riconoscimenti

Partecipazione Corpo bandistico Città di Fano

11.00 Salotto del Gusto
Torta celebrativa e brindisi di benvenuto

11.00 Sala riunioni Codma
Seduta di Assaggio Certificata
a cura di O.L.E.A.

12.00 Area Gastronomica / Tenda ristorante
Grigliate d'autunno
Cucina & tradizione
carni di produzione propria
Il gusto a tavola con il Ristorante Montecucco e l'az. agr. Marco Roberti

16.00 Area fiera
Li Matti de Montecò
Folclore e musiche popolari marchigiane

DALLE 15:00 ALLE 19:00
Il Salotto del Gusto
prodotti / produttori / assaggi a confronto
Spazio sensoriale e di educazione al gusto (gratuito su prenotazione)

DALLE 18:00
Area Gastronomica / Tenda Ristorante
Grigliate d'autunno
Cucina & tradizione
carni di produzione propria
Il gusto a tavola con il Ristorante Montecucco e l'az. agr. Marco Roberti

LUN 19 NOV

09.00 Sala Riunioni Codma
Premio L'Oro delle Marche 2012
a cura di O.L.E.A.
Selezioni del 13° concorso regionale degli oli extravergini di oliva

VEN 23 NOV

20.30 Tenda ristorante
Cara vecchia ... briscola !!
a cura della Società Olympia
Per la 25^a volta, l'amato torneo a 64 coppie

DOM 25 NOV

09.00 Area fiera

Apertura Mostra Fiera e Gastronomia

Terra Marchigiana®

vetrina dei sapori&gusti delle Marche

Il Salotto del Gusto®

prodotti / produttori / assaggi a confronto
Spazio sensoriale e di educazione al gusto
(gratuito su iscrizione)

Pane&Olio in piazza

Festa dei pani tipici e dell'olio delle Marche

25^ Mostra micologica regionale

Gruppo Micologico Valle del Metauro

Aula didattica

Assessorato Agricoltura e lavori pubblici
Provincia di Pesaro e Urbino
C.E.A.-Pesaro

La Tenda del Cuore - Ambulatorio

Fanocuore e Fondazione Lotta contro l'Infarto
di Pesaro

09.00 Sala Riunioni Codma

Seduta di Assaggio Certificata

a cura di O.L.E.A.

09.00 Area fiera

Assaggiatori in erba ...

con merenda "pane e olio"

Le Scuole elementari in visita alla mostra - fiera

11.00 Aula Magna Fano Ateneo

Presentazioni:

Attività di O.L.E.A. e dei Viandanti dei Sapori
anno 2013

Presentazione dei concorsi e i corsi

Il panel professionale

laboratorio sensoriale O.L.E.A.

Premiazioni:

L'Oro delle Marche® 2012

Vedi programma Gran Galà dell'Olio a pag. 5

12.00 Area Gastronomica / Tenda ristorante

Grigliate d'autunno

Cucina & tradizione

carni di produzione propria

Il gusto a tavola con il Ristorante Montecucco
e l'az. agr. Marco Roberti

DALLE 15:00 ALLE 19:00

Il Salotto del Gusto

Prodotti / produttori / assaggi a confronto
Spazio sensoriale e di educazione al gusto
(gratuito su prenotazione)

16.00 Area fiera

Che... pizzica !!!

balli e musiche salentine
con la Compagnia Solstizio Mediterraneo
di Fano

DALLE 18:00

Area Gastronomica / Tenda Ristorante

Grigliate d'autunno

Cucina & tradizione

carni di produzione propria

Il gusto a tavola con il Ristorante Montecucco
e l'az. agr. Marco Roberti

MER 05 DIC

20.00 Ristorante Alla Lanterna Fano

Stoccafisso & Baccalà

6^ Disfida nazionale "Professionisti"

Assegnazione dei premi ai vincitori

**Quota di adesione cena e
giuria popolare 30 €**

Prenotazioni cena:

cell. 338-8328092

segreteria@olea.info

entro **sabato 1 dicembre**

(fino ad esaurimento posti - max. 80).

GIO 20 DIC

20.00 Ristorante Montecucco San Giorgio

Auguri ... a tavola !

Sapori e Aromi d'Autunno: i primi 25 anni.

Consegna riconoscimenti.

(Solo su invito)

DOMENICA
18/25 NOVEMBRE

Area manifestazioni
Ingresso gratuito

Le giornate dell'olio extravergine di oliva

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



Il Gran Galà dell'Olio® '12



MOSTRE

**Mostra mercato delle olive e
dell'olio, con degustazioni**

L'Oro delle Marche 2012
Mostra degli oli del 13° concorso
regionale

Olea, l'albero degli dei
Mostra fotografica O.L.E.A.
sull'olivo e l'olio - Fotografie di
Giorgio Sorcinelli

Pupette ... dedicate a O.L.E.A.
Mostra di pittura e simpatiche
immagini dell'artista Giovanna
Marini

Pane&Olio in piazza
Festa dei pani tipici e dell'olio
Sponsor Fornerie Longhini Fano

APPUNTAMENTI

DOM 18/25 NOV
Sala riunioni Codma
Sedute di Assaggio Certificate
(D.M. 1334/02) e di Addestra-
mento O.L.E.A.
Gratuite per i Soci O.L.E.A.

e aperte agli assaggiatori in for-
mazione e agli iscritti all'Elenco
Nazionale; con **Stefano Cerni**,
socio O.L.E.A. e capo panel dell'
ASSOPROL Umbria

Prenotazioni
segreteria@oleainfo o ai nn.
338-8328092 / 340-3281067
entro il 16.11

PRESENTAZIONI ATTIVITÀ O.L.E.A. E VIANDANTI

DOM 25 NOV
11.00 Aula Magna Fano Ateneo

L'Olio di Casa mia
Progetto O.L.E.A. "sondaggio
confronto" di supporto ai consu-
matori e ai produttori.

I concorsi del 2013:
4° Premio **L'Oro d'Italia®**
2° Premio **L'Oro dei Due Mari®**
L'Oro nel Piatto®
Concorso gastronomico
in collaborazione con Istituti
Alberghieri e Ristoratori

Olivo & Paesaggio Mediterraneo
Concorso internazionale di
fotografia e pittura sul tema il
paesaggio dell'olivo nel bacino
mediterraneo;

7° Premio **Ovillus Aureus**
Il Pecorino d'Oro® concorso
nazionale di formaggi pecorini

I corsi del 2013:
**Corsi "divulgativi" e per
"assaggiatori"** di olio da olive,
olive da mensa, formaggi, salumi,
miele e pane

**Master e Corsi di perfeziona-
mento per Assaggiatori** di olio
da olive e formaggi, insieme ad
Università e Istituti Alberghieri.

Il panel:
Istituzione del Panel professiona-
le di Assaggio O.L.E.A. e Labo-
ratorio sensoriale su formaggi,
salumi e pane.

Le attività per i soci:
Escursioni, gite e serate gastro-
nomiche

Le premiazioni 2012:
13° Premio **L'Oro delle Marche®**

DOMENICA
18/25 NOVEMBRE

Tenda ristorante
Area manifestazioni
Partecipazione gratuita

Spazio sensoriale e
di educazione al gusto

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

Salotto del Gusto® '12



PRODOTTI

Le migliori produzioni della
nostra terra.

DOM 18 NOV
15.00

Apertura del Salotto del Gusto:
Saluti da parte degli organizzatori

ASSAGGI

(gratuito su prenotazione)

15.00

Olio extravergine di oliva
del Concorso L'Oro delle Marche

Olive da mensa

varie tipologie:
Alessandri Cartoceto
Migliori Ascoli Piceno
Galiardi Cartoceto

Pane e prodotti da forno
di Fornerie Longhini - Fano

17.00

Prodotti a confronto
Parco della valle dell'Alcantara
da gustare
a cura della Delegazione
O.L.E.A. Sicilia Orientale

I Salumi e prosciutti
del territorio

a cura delle aziende
Basilio Canestrari e Marco Roberti.

Presentazione:

16.30

Il nuovo Punto IAT
di San Costanzo

Centro di cultura
enogastronomica popolare.
Francesco Fragomeno
Pres. Pro Loco San Costanzo

DOM 25 NOV

15.30

Prodotti a confronto:

I Grandi Formaggi Pecorini
marchigiani

A cura delle aziende:
Bilancioni, Biagioli, Sotgia/Cadoni
e Spada

Mieli e confetture

a cura delle aziende:
Frattesi, Gabannini, Gentilini

Salento da Gustare

Degustazione prodotti del Salento - Coldiretti e CEA Posidonia.

17.30

Un Salame .. da record.

Taglio e degustazione
az. agr. Marco Roberti

18.00

Dolci e dolcezze

Dolci delle Scuole Elementari di
Cuccurano/Carrara e Fornerie
Longhini - Fano

Vino di Visciole

Azienda Gentilini

CONCORSO A.I.B.E.S.

Tutte le degustazioni saranno accompagnate da cocktail a base di prodotti delle aziende presenti, con il Concorso "Autunno da bere"

A cura di A.I.B.E.S.
sezione Marche

I Vini e le birre artigianali in
degustazione, utilizzati per

i cocktail sono forniti dalle
Aziende Agricole: **Bruscia** (San
Costanzo), **Cantine Mariotti**
(Montemaggiore al M.), **Galiardi**
(Cartoceto) e il **Birrificcio Pergolese**
(Pergola).

DOMENICA
18/25 NOVEMBRE

Tenda Ristorante Riscaldata
Area Gastronomica

Grigliate d'autunno

Ristorazione: Il gusto a tavola

a cura
Ristorante Montecuoco e
l'az.agr. Marco Roberti



Cucina & tradizione
carni e olio extra vergine di oliva
di produzione propria



Azienda Agricola
ROBERTI MARCO

Ristorante
MONTECUOCO

MENÙ

I primi piatti

Tagliatelle al ragù
Tagliatelle al tartufo
Lasagne al forno

I secondi

Tagliata di manzo
al sale grosso o rucola
Grigliata mista di maiale
Pasticciata di vitellone
Oca in porchetta

Esclusiva

Maialino allo spiedo

Stoccafisso

alla moda di Montecuoco

I contorni

Erbe e verdure cotte
Patate fritte

I vini

Verdicchio dei Castelli di Jesi
Sangiovese dei Colli Pesaresi

Servizio self service agli stand

BAR

Area Fiera
a cura della Società Olympia
Caffè, Digestivi, Brulè, Dolci e
Castagnole.



Buon appetito!
da Sapori e Aromi d'Autunno

MERCOLEDÌ
5 DICEMBRE

20.00
Ristorante Alla Lanterna
Fano

Organizzazione:
Viandanti dei Sapori,
O.L.E.A. e I Borghi del
Gusto

Collaborazione:
Accademia Italiana della
Cucina - Delegazione di
Pesaro e Urbino

Stoccafisso & Baccalà

6^a Disfida Nazionale Professionisti
Concorso gastronomico
L'Oro nel Piatto
Olio&Cibo... e vino



PROFESSIONISTI

7 magnifici ristoranti in gara da:
Emilia Romagna, Marche, Puglia
e Veneto.

La manifestazione gastronomica ha lo scopo di contribuire a riscoprire e valorizzare uno dei piatti "già" poveri della tradizione culinaria italiana e l'olio extravergine di oliva di qualità, principe della cucina.

**Solo su prenotazione
entro il 1 dicembre**

Cell. 338 8328092
segreteria@olea.info

**Quota di adesione cena e giuria
popolare 30 € (Max 80 posti).**

I vini in abbinamento offerti da:

Cantina Broccanera
di Santini Giorgio - Arcevia (An)
Cantina Nonno Vittorio
Torremaggiore (Fg)

Il pane e i dolci offerti da:

Fornerie Longhini
di Longhini Daniele - Fano (Pu)

La gara

In due distinte Sezioni si confronteranno:

Professionisti:

chef o cuochi di ristoranti o strutture alberghiere

*Amatoriali:

massaie, cuoche/i o in rappresentanza di associazioni o pro loco.

La giuria

La giuria tecnica, coordinata dai Viandanti dei Sapori e presieduta dal Prof. **Corrado Piccinetti** - biologo marino e gastronomo, sarà composta da tecnici, cuochi, giornalisti del settore ed esperti di O.L.E.A. e dell'Accademia Italiana della Cucina e sarà affiancata da una Giuria popolare composta da iscritti alla cena.

I premi

A giudizio inappellabile delle Giurie, saranno premiati i migliori piatti valutati in base a: tradizione / difficoltà di preparazione/ qualità degli ingredienti / fantasia e gusto

Particolare importanza avranno gli oli che saranno utilizzati per preparare i piatti. Sono da preferire gli oli partecipanti al 13° concorso "L'Oro delle Marche 2012" selezionati da O.L.E.A. I premi consistono in ceramica artistica raffiguranti il logo dell'evento e pergamene.

*AMATORIALI

Per gli appassionati della cucina, interessati, sono aperte le iscrizioni alla **6^a disfida Stoccafisso & Baccalà - Sezione "Amatoriali"** che, dopo la verifica di interesse, avrà svolgimento entro Gennaio 2013.

Il concorso è riservato a cuoche/i amatoriali e/o di Associazioni.

Domande e regolamento scaricabili dai siti www.olea.info / www.viandantideisapori.it o da richiedere a segreteria@olea.info o al n. 338-8328092.

Da inviare entro il **20 dicembre** anche via fax al n. 0721-877301.

DOMENICA
18/25 NOVEMBRE

Area manifestazioni
Tenda Ristorante
Partecipazione gratuita

Gli Eventi



MOSTRE E MERCATINI

25^a 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 e festeggia pertanto il 25° anniversario.

www.ambfano.it

La vecchia cantina del castello

A cura della Pro Loco di San Giorgio di Pesaro
Degustazioni di castagne e prodotti dell'autunno.

Dolce ... autunno

6° mercatino dei dolci tradizionali autunnali a cura dei bambini della Scuola elementare di Cuccurano-Carrara.

Aula didattica

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

Mercatino oggettistica artistica e artigianale

I SAPORI DELLA VITA

Ambulatorio "Tenda del Cuore"

A cura di Fanocuore e Fondazione Lotta contro l'Infarto di Pesaro
Controllo gratuito pressione, colesterolo e massa corporea
Info: 0721-54221 orario ufficio
www.lottainfartops.it
e.mail info@lottainfartops.it

Punti d'incontro di solidarietà Avis - Aido - ATO e ANT

4° Vesparaduno ... d'autunno

a cura del Vespa Club di Fano
Raduno e tour gastronomico per le colline dell'entroterra.

Gustosa sosta presso il Frantoio Marcolini Via Arzilla, 23 Villa Betti di Monteciccardo - PU 0721 470398 - Organizzazione Vespa Club Fano e Viandanti dei Sapori

Gara Podistica d'Autunno

3° Trofeo ESALEX
organizzazione Gruppo podistico "Fano Corre"

SPETTACOLI ED INTRATTENIMENTO

Cara vecchia briscola !!

a cura della Società Olympia
Per la 25^a volta, l'amato torneo a 64 coppie

Li Matti de Montecò

Gruppo spettacolo di folclore marchigiano e musiche popolari

Che... pizzica !!!

Spettacolo di balli e musiche salentine con la Compagnia Solstizio Mediterraneo di Fano

Concerto Corpo bandistico

Città di Fano
Musiche e folclore

Diretta Radio Esmeralda

RICONOSCIMENTI

Premio Marche nostre 21^a edizione

Riconoscimenti a personalità ed operatori agricoli per meriti nel campo della valorizzazione e promozione del patrimonio enogastronomico della Regione Marche o locale.

DOM 18/25 NOV

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

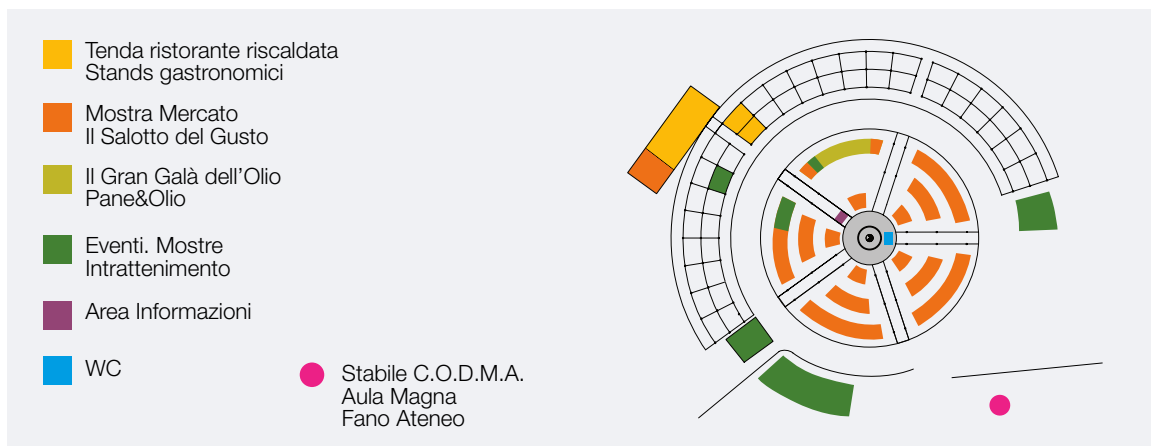
Prodotti in mostra:

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 Società Olympia
L'olio extravergine di oliva delle Marche e "DOP
Cartoceto"
Le olive da mensa - marinate o in salamoia
I vini:
Bianchello del Metauro DOC
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC
I distillati e le grappe
Le bevande a base di vino: Visciolate e Visner
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
Il florovivaismo
Le attrezzature per l'agricoltura
L'artigianato e le opere del proprio ingegno
Le nuove tecnologie in materia di ecologia ed
energie rinnovabili

Ospiti di eccezione

Regione Puglia **"Il Salento"**
con i prodotti tipici della Provincia di Lecce.
A cura della Coldiretti di Lecce e C.E.A.- Posi-
donia di Ugento
Regione Sicilia **"Il Parco della valle dell'Al-
cantara"** con i prodotti tipici della Provincia di
Messina. A cura della delegazione
O.L.E.A. Sicilia Orientale.



sponsor produttori e collaboratori



associazioni volontariato



sponsor ufficiali





INFO COMITATO ORGANIZZATORE

Enrico Nicoletti Cell. +39 338 9906111
Tel. e fax +39 0721 883302

Giorgio Sorcinelli Cell. +39 338 8328092
segreteria@olea.info

INFO RECAPITI



Via Flaminia – 61032 Cuccurano di Fano (Pu)
tel. e fax +39 0721 850934



Via Papa Giovanni XXII°, n. 4 Lucrezia di
Cartoceto (Pu)
www.viandantideisapori.it



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



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. +39 0721.831482 - fax +39 0721.830755
cell. +39 392.9779393
officinanuova@emai.lit - info@officinanuova.it
www.officinanuova.it