











































30^ MOSTRA FIERA

SAPORI E AROMI D'AUTUNNO

l Salotto del Gusto®

≥19/26 FANO SNOV CODMA ZONA ROSCIANO

INGRESSO GRATUITO

30 ANNI di qualità e gusto **Made in Marche**

INFO: +39 392 9930653 www.saporiearomi.info (f) Sapori e Aromi d'Autunno

30 ANNI DI SAPORI E AROMI"

Torna, e per la 30^ edizione, il 19 e 26 novembre al CODMA, Loc. Rosciano - Fano (Pu), Sapori e Aromi d'Autunno ® - Il Salotto del Gusto® 2017.

Sapori e Aromi....è la vetrina dei sapori della **Terra Marchigiana**®, delle eccellenze del territorio che dalla sua nascita, nel 1988, rivolge attenzione alla qualità dei prodotti, consigliando regole base per una sana alimentazione e consumi consapevoli, favorendo la cultura alimentare e, non da meno, l'economia del territorio.

Come la scorsa edizione, anche quest'anno sarà riservata attenzione particolare alle popolazioni marchigiane colpite dal sisma del 2016, ospitando, come gesto di solidarietà, in spazi espositivi gratuiti, associazioni e aziende agricole di quei territori, provenienti dai Comuni di Castelsantangelo sul Nera (Mc), Arquata del Tronto (Ap) e Castelluccio di Norcia e Preci (Pg), in una sorta di fil rouge che unisca, con i propri Sapori e aromi, le due regioni Marche e Umbria.

Una fucina di eventi di livello regionale e nazionale come il **Gran Galà dell'Olio Marchigiano** 2017, **ExpOlea**®, il **Premio L'Oro delle Marche**®, la **XXX^ Mostra Micologica** regionale, la 4^ **Camminata Gusto & Cuore** e i momenti riservati alla Salute, Sport e Solidarietà, con l'appendice invernale di **BacalàFest e GiroBacalà** che completerà il programma della manifestazione.

Anche in questa edizione si rinnova la collaborazione degli Istituti di Istruzione Superiore, Istituto agrario A.Cecchi di Pesaro e del Liceo Artistico A. Apolloni di Fano e della Scuola Primaria F. Tombari di Bellocchi di Fano, quale connubio e diretto coinvolgimento degli studenti.

Un ringraziamento va ai produttori, al Comune di Fano, all'Assemblea Legislativa Marche, alla Provincia di Pesaro-Urbino, alle Associazioni agricole, a quelle di volontariato e a quelle culturali, ai collaboratori e agli sponsor e, soprattutto, al pubblico che da sempre apprezza e crede in questa manifestazione, trovando in essa un valido messaggio di crescita, divulgazione, conoscenza e valorizzare di un intero territorio e delle sue peculiarità agroalimentari.

Poche risorse, un grande sforzo comune e tanta caparbietà, in particolare dall'Associazione Viandanti dei Sapori, quale organizzatore della manifestazione e dall'Associazione O.L.E.A., quale partner fondamentale, con il fine comune di mantenere vive le tradizioni della nostra bella e buona Terra Marchigiana. Arrivederci a Sapori e Aromi 2018 con una *Nuova veste!*

Francesco FragomenoPresidente Viandanti dei Sapori

Giorgio Sorcinelli Coordinatore Sapori e Aromi



PATROCINIO E CONTRIBUTO



COLLABORAZIONI















PARTNER











































Gruppo Micologico Valle del Metauro

















DOM 19

CERIMONIA INAUGURALE

30° SAPORI E AROMI D'AUTUNNO

10.00 | **Area Fiera**

Saluto delle autorità e degli organizzatori.

Apertura Mostra Fiera prodotti della Terra Marchigiana®

Premio Marche Nostre

XXVI° Edizione

Conferimento premio a personalità ed imprese agricole marchigiane.

Ospite d'onore:

Mauro Falcucci Sindaco di Castelsantangelo sul Nera (Mc)

Esibizione Corpo Bandistico Città di Fano e Coro Scuola Tra le Note di Bellocchi, Mo Giorgio Caselli 16.00 -16:45 | Salotto del gusto
Presentazione
DEGUSTAZIONE
Emporio ae

"Anche gli angeli mangiano fagioli": legumi biologici e

locali, come e perchè. Nutrizionista *Danilo Caporaletti*.

16.45 -17:15 | Salotto del gusto PRESENTAZIONE LIBRO

Urbino a tavola - La cucina del Montefeltro tra Marche, Umbria, San Marino e Romagna, ricette e cucina tradizionale dell'urbinate, a cura di Rolando Ramoscelli Gastronomo e Gianfilippo Centanni Giornalista.

15.30 - 18.30 | Area Fiera Li Matti de Montecò Gruppo Folk Musiche e danze popolari 17.15 -18:00 | Salotto del gusto DEGUSTAZIONE

Stoccafisso&Baccalà

Chef Alessandro Palma e Maria Beatrice Fenucci con lo "Stoccafisso de na orta" piatto vincitore della 9^ Disfida Professionisti BacalàFest 2017

- Degustazione in abbinamento ai vini dell'azienda Sabbionare di Montecarotto.

18.00 -18:30 | Area Fiera Presentazione

DEGUSTAZIONE
Focaccia di farro con cipolla
di Suasa - in abbinamento con
vini del territorio

A cura della *Pro Loco*San Lorenzo in Campo.

P.s. La partecipazione al Salotto del Gusto è gratuita

Castagnata, Marrone che passione! Pro Loco di Arquata del Tronto.



DOM 26

GRAN GALA DELL'OLIO O.L.E.A.

10.30 | Sala riunioni Codma Saluto autorità e produttori. L'Olio della Solidarietà

Consegna della bottiglia a S.E. Armando Trasarti Vescovo di Fano, a favore della Mensa Opera Padre Pio di Fano per conto dei produttori italiani.

Presentazione attività OLEA 2018 a cura di *Renzo*Ceccacci Presidente O.L.E.A.

- Comitato di assaggio professionale O.L.E.A.
- L'Oro d'Italia® '18
- L'Oro del Mediterraneo®'18
- Guida L'Oro d'Italia... in tasca
- Premiazioni L'Oro delle Marche® 2017.

10.00 | Area Fiera

4^ CAMMINATA "Gusto & Cuore"

aperta a tutti A cura della *Società Olympia Ginnastica e Fondazione Lotta all'Infarto Pesaro*

15.30 - 18.30 | Area Fiera Forum dance Gruppo Folck Musiche e danze popolari

16.00 - 16:30 | Salotto del gusto PRESENTAZIONE LIBRO Racconti di Marche - 10 classifiche, 100 idee per scoprire le Marche - di Nadia Stacchiotti - Blogger, con Afredo Antonaros Giornalista Gastronomo TV.

P.s. La partecipazione al Salotto del Gusto è gratuita

16.30 - 18:15 | Salotto del gusto CORSO BREVE DI DEGUSTAZIONE Olive Ascolane del Piceno DOP e Oli marchigiani.

In collaborazione con *A.M.P.O.* Marche Iniziativa organizzata in applicazione ai Reg.ti UE 611-615 / 2014 settore 3d Progetto miglioramento della qualità.

- Bell'ascolana l'oliva ascolana del Piceno DOP Conosciamola e assaggiamola.
 A cura di Leonardo Seghetti
- V. Presidente O.L.E.A. 2 **PresentiamOli**
 - Degustazione guidata dei migliori oli del Premio L'Oro delle Marche '17. A cura di *Renzo Ceccacci* presidente O.L.E.A.

Caldarroste e Brulè a go go! Ass. Culturale La Via della Seta.



DOM 26 NOV

18.15 - 19:00 | Salotto del gusto DEGUSTAZIONE Chiusura col botto!

Brindisi di arrivederci con le bollicine di: Az. Agr. Bruscia Azienda Agraria Guerrieri Az. Agr. Mariotti, che sposano i pani tipici de Le Fornerie Longhini L'olio de L'Oro delle Marche Il pecorino Il Botticello di Bilancioni, i Salumi dell'Az. Agr. Roberti Marco

a cura del Sommelier

Raffaele Papi AIS Montefeltro.

VEN 1 DIC ANTEPRIMA

Aspettando BACALA'FEST 2018

20.00 | Ristorante Montecucco San Giorgio di Terre Roveresche

"II Baccalà... è servito"
Cena promozionale a base di
stoccafisso e baccalà della
tradizione.
Costo € 32.00
Info e prenotazioni ai nn.
0721/970502 / 970150

MER 20 DIC

Olio e vino per "LA CASA NUOVA"

Castelsantangelo sul Nera (MC)

a cura di O.L.E.A. Consegna di olio e vino che, come da antica usanza, vuole essere un segno bene augurante per le famiglie assegnatarie delle nuove casette (S.A.E.).

Gli oli sono donati da O.L.E.A. a nome dei produttori del Concorso L'Oro delle Marche 2017.

Vini offerti da Az. Agr. Guerrieri.



SAPORI E AROMI A TAVOLA

Menù

- Lasagne al forno
- Tagliere di salumi e affettati
- Piadina alla griglia farcita
- Grigliate d'autunno
- Erbe cotte, patate prezzemolate, al forno e patatine fritte
- Zuppa inglese (ciambella imbottita) e crostate, fatti in casa
- Bianchello del Metauro e Sangiovese dei Colli pesaresi

Gustosa attrazione Maialino allo spiedo









PREMIAZIONI, MOSTRE ED ESPOSIZIONI

PREMIO MARCHE NOSTRE

26^ edizione

Assegnazione dei riconoscimenti a personalità della società civile, della cultura e ad operatori nel campo della valorizzazione e promozione del patrimonio enogastronomico della Regione Marche.

30^ MOSTRA MICOLOGICA REGIONALE

a cura del Gruppo Micologico "Valle del Metauro"

L'ORO DELLE MARCHE

oli del concorso 2017

PANE & OLIO IN PIAZZA

mostra degustazione oli e pani tipici delle Marche

IMMAGINAZIONE E CREATIVITÀ D'AUTUNNO

- mostra di opere degli allievi del Liceo Artistico Apolloni Fano - Classe 3^ A Arti figurative.

LA SCUOLA DI SAPORI

A cura dell'Istituto Agrario A. Cecchi Pesaro

MOSTRA DEI FRUTTI ANTICHI a cura di Green Garden

OLIVO, albero degli Dei Immagini di Giorgio Sorcinelli

MOMENTI AGRESTI

del pittore naif Claudio Silvi

GIOCO & RIGIOCO

Mercatino di vecchi giocattoli che rientrano in gioco. A cura dell'Ass.ne Tra le Note e dei genitori dei bimbi della Scuola primaria "F.Tombari" di Bellocchi.

VESPE & ALFA ROMEO 10^ Raduno ..d'Autunno ed esposizione di Vespe e Alfa Romeo d'epoca A cura del *Vespa Club* di Fano

DIRETTA RADIOFONICA CON RADIO FANO



SAPORI E AROMI RACCHIUDE LE MIGLIORI PRODUZIONI DELLA NOSTRA TERRA. BIO E CONVENZIONALI

SALUTE, SPORT E SOLIDARIETÀ

PUNTO D'INCONTRO

AMICO CUORE - Ambulatorio tenda - a cura di *FanoCuore e Fondazione Lotta all'Infarto di Pesaro*

19.11

a cura di *Fanocuore*Controllo pressione e colesterolo

26.11

a cura della Fondazione Lotta all'Infarto di Pesaro

Controllo pressione, colesterolo e peso ideale. Inoltre come novità, lo screening per la valutazione del rischi dell'infarto e dell'ictus mediante test della fibrillazione atriale silente.

E... UNA GOCCIA D'ORO PER IL CUORE

Raccolta fondi a favore della Fondazione, con acquisto di mini bottiglie di olio extravergine del territorio.

4^ CAMMINATA "GUSTO & CUORE" aperta a tutti con iscrizione libera.

A cura dei Viandanti dei Sapori, Olympia Ginnastica, Fondazione Lotta Contro l'Infarto di Pesaro, Fanocuore, OLEA e Gruppo Podistico Lucrezia. Segue **merenda** "Pane e Olio" per i partecipanti

PUNTO D'INCONTRO

Croce Rossa e Avis di Fano.





IL SALOTTO DEL GUSTO®

Spazio di educazione al gusto a cura dei Viandanti dei Sapori, O.L.E.A., AIS Montefeltro

Qui, raccontiamo saperi e sapori È il luogo dedicato alla conoscenza e alla divulgazione dei nostri prodotti più rappresentativi, lo spazio riservato all'educazione al gusto, alla cultura del cibo e alle sue tradizioni, alla qualità salutistica e organolettica degli alimenti proposti, con presentazioni e degustazioni.

Un palcoscenico dove i prodotti e i produttori del territorio regionale si raccontano e, con l'aiuto degli esperti, si presentano ai consumatori attenti alla buona alimentazione.



EXPOLEA® il villaggio dell'olivo e dell'olio a cura diO.L.E.A.

Qui, siamo nelle **Marche: Terra di Olivo e Olio**.

È l'evento riservato alla conoscenza e divulgazione dell'olivo e dell'olio Marche. Uno spazio dedicato alla promozione della cultura dell'olio da olive, dalla produzione al consumo, dalla qualità organolettica a quella salutistica, mediante corsi brevi e degustazioni.

Un palcoscenico dove i migliori oli delle Marche, sono proposti in assaggio agli amanti di questo sacro prodotto della Terra Marchigiana.

BACALÀFEST®

Festival internazionale del Baccalà e dello Stoccafisso nelle Terre di Pesaro e Urbino

da Dicembre 2017 a Marzo 2018

GIROBACALÀ

Girovagando dal monte al mare

È un percorso gastronomico nei locali del baccalà e dello stoccafisso delle Terre di Pesaro e Urbino Periodo: dal 15 gennaio al 16 marzo 2018;

LE DISFIDE GASTRONOMICHE REGIONALI E INTERNAZIONALI "STOCCAFISSO&BACCALÀ

MAR 23 GENNAIO 2018 -

9^ disfida "Cuochi professionisti"

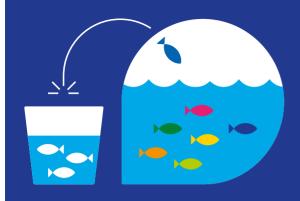
MAR 30 GENNAIO 2018

9^ disfida " Cuochi amatoriali"

presso Ristorante Alla Lanterna Str. Adriatica Sud - Fano (PU)

Programma dettagliato prossimamente: www.saporiearomi.info www.olea.info

Facebook sapori e aromi d'autunno



CAMBIA!

Porta il tuo conto in BCC FANO

Tutti i servizi di base compresi

∞ OPERAZIONI BANCARIE ILLIMITATE

CONSULENZA E OPERATIVITÀ IN FILIALE

🚱 WEB BANKING E MOBILE APP SIMPLYMODILE

BANCOMAT INTERNAZIONALE

CON PRELIEVI GRATUITI IN TUTTO IL CIRCUITO BCC IN ITALIA

CARTA DI CREDITO CIRCUITO MASTERCARD

PAC - PIANO DI ACCUMULO
COMMISSIONE DI INGRESSO AZZERATA (PER LE NUOVE ATTIVAZIONI)

zero canone su tutti i conti smart

Inizi a pagare il canone solo a gennaio 2019 Iniziativa valida per trasferimenti effettuati entro il 31/01/2018

TI ASPETTIAMO IN FILIALE





Fano

AD OGNUNO IL SUO CONTO

Noi ci siamo!

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Fogli informativi disponibili presso tutti gli sportelli della BCC di Fano o su www.fano.bcc.it





Sambughi Assicurazioni Fano







Giorgio Sorcinelli Cell. +39 338 8328092 Francesco Fragomeno Cell. +39 368 7019170 Sonia Cannucci Cell. +39 328 8631240

segreteria@saporiearomi.info www.saporiearomi.info



Segui l'evento sulla nostra pagina facebook **Sapori e Aromi d'Autunno**



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



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



Ufficio stampa
 Via Fratelli Rosselli, 147
 San Lorenzo in Campo (PU)
 tel. 0721 871658 www.echomunica.com



