

Giovedì 8 dicembre



Ore 10,00

- Apertura mostra mercato
- Percorso espositivo area archeologica a cura della CNA di Ascoli Piceno
- Esposizione chiostro Palazzo dei Capitani "antichi libri di agricoltura e cucina"

Ore 10,15

Convegno:

Sala della Ragione, Palazzo dei Capitani
"I prodotti della Terra Picena come naturale investimento in tempo di crisi"

Piero Celani

Presidente della Provincia di Ascoli Piceno

Guido Castelli

Sindaco di Ascoli Piceno

Massimiliano Di Micco

Assessore al Commercio del Comune di Ascoli Piceno

Paolo Petrini

Vicepresidente e Assessore

all'Agricoltura della Regione Marche

Sara Giannini

Assessore all' Artigianato della Regione Marche

Domenico Malavolta

Presidente Carisap S.p.A.

Alessandro Cipriani

Direttore Generale Carisap S.p.A.

Luigi Contisciani

Presidente Bim Tronto

Maria Anna Perotti

Presidente Comunità Montana del Tronto

Adriano Federici

Presidente C.C.I.A.A. di Ascoli Piceno

Paola Armellini

Consigliere della Fondazione Carisap

Relatori

Investire in "eccellenze": risorse ed opportunità di un territorio a forte vocazione agricola

Rodolfo Santilocchi

Preside della Facoltà di Agraria

dell'Università Politecnica delle Marche

Agri-cultura. Le risorse materiali e immateriali della terra per uno sviluppo anticrisi

Carlo Cambi

Giornalista enogastronomico

Il ruolo dell'ASSAM a sostegno dell'agricoltura marchigiana

Gianluca Carrabs

Amministratore unico dell'ASSAM -

Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche

I perchè dell'"Elle Effe Esse"

Locale Fresco Stagionale

Mauro Mario Mariani

Nutrizionista

Interventi

Presidenti delle OO.PP. del settore agricolo

Con la partecipazione di

Massimiliano Ossini

Conduttore televisivo Rai 3

"Cose dell'altro Geo"

Coordinatore

Giuseppe Mariani

Assessore all'Agricoltura della Provincia di Ascoli Piceno

Ore 16,00

Sale espositive Palazzo dei Capitani

Inaugurazione mostra

"Campi visivi: il paesaggio rurale da Licini a Pericoli"

Ore 17,30

Sala dei Savi, Palazzo dei Capitani

Laboratorio (gratuito, solo su prenotazione 0736/403949 392/2418163)

"La castagna in un vaso"

Verranno fornite informazioni sulle possibilità di utilizzo della castagna

partendo dal prodotto fresco fino ad arrivare ai vari conservati. Preparazione e cottura della confettura marronita (di castagne). Imparare a distinguere il sapore della castagna e del marrone nelle diverse fasi di preparazione e a percepire l'alterazione dell'aroma in abbinamento ad altri ingredienti (marron glacé, castagne al vino cotto, ecc.), al fine di scoprire la straordinaria varietà dei sapori che lo storico "Pane dei Poveri" riesce a coniugare.

Il laboratorio è realizzato in collaborazione con il Gal Piceno. Conducono lo chef Alessandro Camillo D'Addazio, primo chef di cucina e Presidente della Federazione Italiana Cuochi di Ascoli Piceno, ed il maestro pasticciere, Fabrizio Mariani, tecnologo alimentare.

Ore 18,00

Loggia dei Mercanti, Piazza del Popolo

Orchestra popolare

Musica popolare, musica world europea e del mediterraneo, contaminazioni musicali interculturali

Venerdì 9 dicembre



Ore 10,00

Piazza del Popolo

Apertura mostra-mercato

Ore 10,00

Sala dei Savi, Palazzo dei Capitani

Laboratorio riservato alle scuole

(gratuito, solo su prenotazione

0736/403949 392/2418163)

"Dal seme al pane"

Dimostrazione di come si fa il pane con farina di produzione biologica, a filiera chiusa, e lavorazione di biscotti da riportare a casa.

Analisi delle qualità nutrizionali del pane con il nutrizionista Dott. Mauro Mario Mariani.

Il laboratorio è condotto da Emanuele Michilli dell'Azienda Agricola Michele Il forno di Collina.

Ore 18,00

Sala dei Savi, Palazzo dei Capitani

Laboratorio

(gratuito, solo su prenotazione

0736/403949 392/2418163)

"Elle Effe Esse"

Locale Fresco Stagionale

Dimostrazione di come si fa il pane con farina di produzione biologica, a filiera chiusa, e l'importanza del consumo quotidiano della frutta e della verdura a chilometro zero.

Incontro con il nutrizionista Dott. Mauro Mario Mariani.

In collaborazione con Emanuele Michilli dell'Azienda Agricola Michele - Il forno di Collina e Anna Galanti dell'Azienda B.I.fantasia.

Sabato 10 dicembre



Ore 10,00 Piazza del Popolo

Apertura mostra-mercato

Ore 9,30 e ore 10,30 "Tenera Ascoli"
Sala dei Savi, Palazzo dei Capitani

Laboratori del gusto

in collaborazione con i Produttori
Olivicoli dell'Italia Centrale
(gratuiti, solo su prenotazione
0736/256472)

**"Olii extravergini d'oliva.
Monovarietali d'autore"**

Analisi sensoriale dei migliori
extravergini d'oliva monovarietali del
territorio Piceno.

Ore 11.30 "Tenera Ascoli"
Azienda Agrituristica Case Rosse
- Fraz. Poggio di Bretta, Ascoli Piceno
*Partenza da Ascoli Piceno (Viale De
Gasperi) con mezzo pubblico per una
visita agli impianti di lavorazione delle
olive. Seguirà una colazione di
antipasti vari con un primo piatto.*

Ore 18,00 "Tenera Ascoli"
Sala dei Savi, Palazzo dei Capitani
Laboratorio del gusto

in collaborazione con i Produttori
Olivicoli dell'Italia Centrale
(gratuito, solo su prenotazione
0736/256472)

**"C'è del tenero fra noi. Oliva
tenera farcita"**

Preparazione dal vivo del prodotto.
Tra la panatura e il ripieno, l'oliva
tenera ascolana fa la differenza. Il
laboratorio prevede una degustazione
comparativa di olive in salamoia e
farcite della Tenera Ascolana ed altre
olive commerciali.

Ore 20,30 "Tenera Ascoli"
Ristorante "Il Gallo d'Oro" -
Corso Vittorio Emanuele, Ascoli Piceno
Cena tradizionale con piatti tipici del
Piceno.
Il territorio piceno sa regalare
produzioni di eccellenze di indubbia
qualità che solo mani esperte e di
raffinata capacità sono in grado di
esaltare.

COLAZIONE c/o Az. Case Rosse € 15,00

CENA d'AUTORE € 40,00
(Cena tradizionale con piatti tipici del Piceno)

COLAZIONE ITINERANTE € 20,00
di domenica 11 dicembre

TICKET COMPLETO € 70,00
(pranzo c/o Case Rosse + cena + colazione itinerante)

Modalità di pagamento

Per non perdere il diritto di prenotazione, il pagamento
dovrà essere effettuato trenta minuti prima dell'inizio,
presso l'ingresso di ciascun evento.

Informazioni e prenotazioni:

Slow Food - Condotta del Piceno
0736/256472 o info@teneraascoli.it-www.teneraascoli.it
Iscrizioni on-line: iscrizioni@teneraascoli.it

Tenera Ascoli è realizzata da Slow Food Condotta del
Piceno con il contributo della Fondazione Cassa di
Risparmio di Ascoli Piceno

Domenica 11 dicembre



Ore 10,00 Piazza del Popolo

Apertura mostra-mercato

Ore 11,00

**Sala dei Savi, Palazzo dei Capitani
Laboratorio**

(gratuito, solo su prenotazione
0736/403949 392/2418163)

"Storia di un vaso di miele"

Il mestiere di apicoltore, il rapporto con le api e l'ambiente. Degustazione dei mieli piceni.

A cura di Lorenzo Paolini, apicoltore professionista titolare dell'Az. Case da Sole apicoltura.

 **Ore 13,00 "Tenere Ascoli"**

Colazione itinerante attraverso luoghi storici e suggestivi di Ascoli Piceno

(direzione artistica a cura di FoodGallery). La passeggiata gastronomica si snoderà attraverso luoghi (coperti) tra i più affascinanti della città. Nel **Palazzo dei Capitani** sarà servito l'antipasto con visita guidata alla mostra "Campi visivi: il paesaggio rurale da Licini a Pericoli",

mentre il primo si degusterà all'interno dell'**Auditorium della Fondazione Carisap di Ascoli Piceno** con intrattenimento musicale a cura del "Quintetto Gaspare Spontini".

Si proseguirà poi con il fritto misto all'ascolana nella **Chiesa di San Pietro in Castello** con intrattenimento "Agre e Dogge", letture a cura del Laboratorio Minimo Teatro. La passeggiata si concluderà con il dolce, vino cotto, caffè ed Anisetta Meletti degustati presso la **Galleria Insieme**, Corso Mazzini 199/Rua David D'Ascoli, con la mostra fotografica "Sottovuoto" di Pierluigi Giorgi a cura di Anna Laura Petrucci.

Colazione itinerante:

€ 20,00

Informazioni e prenotazioni:

 **Slow Food - Condotta del Piceno**

0736/256472 o info@teneraascoli.it - www.teneraascoli.it

Iscrizioni on-line: iscrizioni@teneraascoli.it

Ore 17,00 Chiostro Palazzo dei Capitani

Musica popolare del Piceno

a cura di Pier Filippo Melchiorre

Ore 17,30

Sala della Ragione, Palazzo dei Capitani

Presentazione della guida

**"Le Marche nel Bicchiere 2012"
dell'Associazione Sommelier AIS Marche.**

Premiazione delle aziende i cui vini hanno ottenuto il riconoscimento dell'Eccellenza e del miglior rapporto prezzo/qualità.

Ore 18,00

**Sala dei Savi, Palazzo dei Capitani
Laboratorio a cura di Slow Food
Condotta del Piceno**

(gratuito, solo su prenotazione
0736/403949 392/2418163)

"Sensazioni in rosa"

Il laboratorio della mela rosa verrà condotto da tecnici agronomi esperti del settore e si basa sulla valutazione di parametri rientranti nelle categorie delle sensazioni tattili e delle sensazioni gustative delle mele rosa dei Monti Sibillini in comparazione con quelli di altre varietà commerciali di mele come la mela Golden delicious.