



fAb - Festival dell'Alimentazione Biologica

24 - 25 - 26 giugno 2011 - San Ginesio (MC)

PROGRAMMA

Venerdì 24

ore 18,00 - Foyer del Teatro "G. Leopardi": Incontro inaugurale sul tema: **"Le qualità dei prodotti biologici: alimentazione, ambiente, certificazione"** a cura dell'ASSAM – progetto: "Cattedra Ambulante Biologica (CAB)" a seguire, ore 19,15 circa: **"Degustazione guidata di vini biologici abbinata a prodotti "bio"** a cura dell' AIS (Associazione Italiana Sommelier) e ASSAM, con la partecipazione delle aziende produttrici.

ore 20,00 – Piazza A. Gentili: Cena con menù bio presso i ristoranti **"Il Borgo"** e **"Terra Nostra"**

ore 21,00 – Sala Consiliare del Comune: **"Verso il Distretto di Economia Solidale (DES) maceratese"** come nasce un Gruppo d'Acquisto Solidale (GAS)

ore 21,45 Piazza A. Gentili - Concerto **"King's Head"** - Queen's tribute (ingresso libero)

Sabato 25

ore 12,00 – Piazza A. Gentili: pranzo con menù bio presso i ristoranti **"Il Borgo"** e **"Terra Nostra"**

ore 15,00/24,00 Area Festival *Colle Ascarano*: **Mercato del Contadino Biologico**

ore 16,00/24,00 Chiostro Comunale: mostra di pittura dell'artista Marco Franchini

ore 16,00/22,00 Colle Ascarano laboratorio: **"L'argilla che suona con zio Enzo"** a cura di Enzo Vagnoni

ore 16,00 Viale N. Grasselli: laboratorio **"Pane, olio Bio e fantasia: incontro con produttore e piccola degustazione"** a cura dei "Cuochi di campagna"

ore 16,00 – Colle Ascarano: laboratorio **"La magia delle erbe officinali"** a cura dell'Az. Agricola Stachys

ore 16,30 – Colle Ascarano: laboratorio **"Formazione del lievito pasta madre (farina e acqua)"** a cura del forno artigianale, naturale, biologico "LAB" di Luigi Bellesi

ore 16,30 - Foyer del Teatro "G. Leopardi": **"Olio e cibo, il gioco degli abbinamenti - vota l'olio che ti è piaciuto di più!"** - mini lezione e degustazioni a cura dell'ASSAM

ore 17,00 – Viale N. Grasselli: Laboratorio per bambini **"Le mani in pasta"** a cura dei "Cuochi di campagna"

ore 17,00 - Auditorium Sant'Agostino – proiezione film: **"I colori dell'abbandono"** a seguire: dibattito sul tema: **"I Paesi abbandonati"** con la partecipazione del *Touring Club Italiano*, dell'Associazione *Paesi Bandiera Arancione* e de *"Il Parto delle Nuvole Pesanti"*

ore 18,30 – Viale N. Grasselli: **Aperitivo "Bio"** incontro con vitivinicoltore Bio a cura dei "Cuochi di campagna"

ore 19,30 – Piazza A. Gentili: cena con menù bio presso i ristoranti **"Il Borgo"** e **"Terra Nostra"**

⇒ Piazza Holland cena con menù bio presso lo stand dell'Associazione *Tradizioni Sanginesine*

⇒ Viale N. Grasselli cena con menù bio presso lo stand de *"Cuochi di Campagna"*



Ufficio I.A.T. (Informazioni Accoglienza Turistica)

Via Capocastello n° 35 - 62026 San Ginesio (MC) - Telefono e fax: +39.0733.652056

Mail: info@sanginesio.sinp.net - Internet: www.sanginesio.sinp.net

Tutto il giorno – Colle Ascarano: Bio Pizza e Birreria Naturale

Ore 21,30 - Piazza A. Gentili: concerto de *“Il Parto delle Nuvole Pesanti”* presenta *“Magnagrecia Tour”*
Apertura concerto: Freddy Giorgi *“Musica Bio-Logica”* (ingresso libero)

Domenica 26

ore 9,00/22,00 Area festival Colle Ascarano: **Mercato del Contadino Biologico**

ore 11,00/22,00 Chiostro Comunale: mostra di pittura dell'artista Marco Franchini

ore 10,30 – Colle Ascarano: incontri su

⇒ **“L'agricoltura dopo il 2013”** relatore dott. Onelio Cingolani (Agrisviluppo)

⇒ **“L'esperienza dei Mercati Biologici nella Provincia di Macerata”** relatore prof. Stefano Della Ceca (presidente CiSEI) a cura dell'UNCI (Unione Nazionale Cooperative Italiane)

A seguire: assaggi gratuiti di prodotti da filiera corta biologica

ore 10,30 – Viale N. Grasselli: laboratorio **“Seminando la carta... fioriscono capolavori”**, semi, legumi, pasta, carta fiori...a cura dell'Associazione *“La balena dispettosa”*

ore 11,00 – Spettacoli **gruppi Folk Marche**

ore 11,00 – Colle Ascarano laboratorio: **“La magia delle erbe officinali”** a cura dell'Az. Agricola Stachys

ore 11,30 – Colle Ascarano laboratorio **“Formazione del lievito pasta madre (farina e acqua)”** - a cura del forno artigianale, naturale, biologico *“LAB”* di Luigi Bellesi

ore 12,00 – Piazza A. Gentili: pranzo con menù bio presso i ristoranti **“Il Borgo”** e **“Terra Nostra”**

⇒ Piazza Holland pranzo con menù bio presso lo stand dell'Associazione *Tradizioni Sanginesine*

⇒ Viale N. Grasselli pranzo con menù bio presso lo stand de *“Cuochi di Campagna”*

Tutto il giorno – Colle Ascarano: Bio Pizza e Birreria Naturale

ore 16,00 – Viale N. Grasselli laboratorio: **“Seminando la carta... fioriscono capolavori”**, semi, legumi, pasta, carta fiori...a cura dell'Associazione *“La balena dispettosa”*

ore 17,00 - Colle Ascarano laboratorio: **“Formazione del lievito pasta madre (farina e acqua)”** - a cura del forno artigianale, naturale, biologico *“LAB”* di Luigi Bellesi

ore 17,30 - Colle Ascarano laboratorio: **“Atelier in fattoria con farine, semi e terra”** a cura del CREDIA WWF

ore 17.30 - Foyer del Teatro *“G. Leopardi”*: **“La frutta biologica”** - laboratorio di analisi sensoriale - mini lezione e degustazioni a cura del Centro Italiano di Analisi Sensoriale (CIAS)

ore 18,30 - Viale N. Grasselli: **“Aperitivo “Bio”** Incontro con vitivinicoltore Bio a cura dei *“Cuochi di Campagna”*

ore 19,30 - Piazza A. Gentili: cena con menù bio presso i ristoranti **“Il Borgo”** e **“Terra Nostra”**

⇒ Piazza Holland cena con menù bio presso lo stand dell'Associazione *Tradizioni Sanginesine*

⇒ Viale N. Grasselli cena con menù bio presso lo stand de *“Cuochi di Campagna”*

ore 21,30 - Piazza A. Gentili: concerto: EIT presenta **“Meccanismi Tour”** (ingresso libero)



Ufficio I.A.T. (Informazioni Accoglienza Turistica)

Via Capocastello n° 35 - 62026 San Ginesio (MC)- Telefono e fax: +39.0733.652056

Mail: info@sanginesio.sinp.net - Internet: www.sanginesio.sinp.net