



Saperi e Aromi
d'Autunno



Associazione di
Cultura
Enoagronomica



Comune di Fano



Scuola Internazionale
di Alta Formazione e
Cultura degli Alimenti

Con il patrocinio e contributo



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Regione Marche
Comune di Fano

REGIONE
MARCHE



Consorzio
Regionale
Ascolani Ispolita
della Marca



Provincia di
Pesaro - Urbino

36^ MOSTRA MERCATO

SAPORI E AROMI D'AUTUNNO®

Il Salotto del Gusto®

2024 **17/24** FANO
NOV CODMA
ZONA ROSCIANO

TORNA IL FESTIVAL
DEI SAPORI

INGRESSO GRATUITO

QUALITÀ E GUSTO MADE IN MARCHE

L'ORO DELLE MARCHE®
FESTIVAL

BACALÀFEST - GIROBACALÀ

TERRA MARCHIGIANA®
PRODOTTI E SAPORI UNICI

MOSTRE E
PREMIAZIONI
LABORATORI E ASSAGGI

SAPORI, SALUTE
SPORT E
SOLIDARIETÀ

INFO:
+39 393 5146483
segreteria@saporiearomi.info
www.saporiearomi.info

Saperi e Aromi d'Autunno

+39 338 8328092
www.olea.info

17/24 NOV 2024

36 ANNI DI SAPORI E AROMI

Torna al CODMA di **Fano (Pu)**, il **17 e 24 novembre**, la **XXXVI^a** edizione di **Sapori e Aromi d'Autunno® - Il Salotto del Gusto® 2024**.

Sapori e Aromi.... Il più longevo e qualificato appuntamento con i sapori e le eccellenze della **Terra Marchigiana®** e precursore delle tante manifestazioni eno-gastronomiche regionali che fin dalla sua nascita, nel 1988, rivolge attenzione alla qualità dei prodotti, consigliando regole base per una sana e corretta alimentazione e consumi consapevoli, favorendo la cultura alimentare e, non da meno, anche l'economia del territorio.

Una fucina di eventi di interesse regionale ne **Il Salotto del Gusto®**, con mostre, seminari, degustazioni aperte al pubblico sulle migliori produzioni, il **XXXII°** Premio Marche Nostre, il **Gran Galà dell'Olio Marchigiano** con il 25° Concorso regionale **L'Oro delle Marche®** e il 4° Concorso amatoriale **L'Oro di Casa**, di O.L.E.A..

Sempre nutritissima la partecipazione degli espositori, circa un centinaio tra aziende produttrici e operatori dell'eno-gastronomia delle Marche e non solo, rigorosamente selezionati dall'organizzazione, che con i loro prodotti di alta qualità danno lustro alla manifestazione e garanzie al pubblico che nelle due domeniche riempie l'area della fiera.

Come di consueto, anche quest'anno sarà presente la **C.I.A. - Agricoltori Italiani di**

Pesaro Urbino e Marche con numerosi produttori e quest'anno, in occasione della **Giornata nazionale della spesa consapevole**, con l'iniziativa "**La Spesa in Campagna**", ha scelto **Sapori e Aromi d'Autunno** di Fano tra le tappe nazionali previste dall'evento.

Presenti anche i produttori del **Distretto Biologico Terre Marchigiane Bio**, oltre a quelli di altre associazioni e consorzi.

Tra le iniziative più importanti sarà allestita, a cura del **Gruppo Micologico Valle del Metauro**, la più importante e qualificata **Mostra Micologica** regionale, giunta anch'essa alla **XXXVI^a** edizione, quest'anno dedicata ad uno dei suoi fondatori e curatori, l'amico **Samuele Gabellini**, segretario dell'associazione, recentemente scomparso.

Importanti i momenti riservati alla Solidarietà ed allo Sport e Salute, attraverso la 10^a **Camminata Gusto & Cuore** e la 4^a **Pedalata "Prima del tempo, va in bici"**.

Rinnovate le tradizionali collaborazioni con l'**Istituto Agrario "A. Cecchi" di Pesaro**, la **Scuola Primaria "F. Tombari" di Bellocchi di Fano** e **Il Coro "Tra le Note"**, la **Protezione Civile CB Club E. Mattei di Fano**, le associazioni e istituzioni varie: **Fondazione Lotta all'Infarto di Pesaro**, **Fano Cuore**, **AVIS Fano**, **ANT Pesaro**, **CRI Fano**, **Associazione Prima del Tempo**, **Associazione La Via**



della Seta, A.I.S. Delegazione di Pesaro, Associazione Culturale "Pro Art", Fondazione Agraria Cante di Montevecchio e Coop T41, e, anche per questa edizione, l'**AST Pesaro Urbino**: U.O.S. Igiene della Nutrizione, Pediatria territoriale e Ospedaliera, con l'Infopoint sulla nutrizione e salute alimentare.

Tra gli eventi, a corollario della manifestazione, si rinnovano le iniziative promozionali e della tradizione degli usi alimentari marchigiani, quali il "**BacalàFest**" e "**GiroBacalà**" che, nel "**dopo Sapori e Aromi...**", dal **29 gennaio al 30 marzo 2025**, coinvolgerà gli appassionati di questo gustoso pesce in un tour gastronomico, girovagando dal monte al mare, nei ristoranti e trattorie aderenti all'iniziativa della provincia di Pesaro e Urbino e dell'intera regione Marche

"**BacalàFest**" vedrà inoltre le tradizionali e appassionanti Disfide culinarie per Amatori e Professionisti, dedicate alla cucina tradizionale o innovativa del baccalà o dello stoccafisso.

Un ringraziamento ai produttori, agli operatori, agli sponsor, ai tanti soci e volontari collaboratori e agli enti sostenitori che hanno concesso il loro patrocinio e/o compartecipazione: **MASAF** – Ministero Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste, **Comune di Fano, Regione Marche, Assemblea Legislativa Marche, Provincia di Pesaro-Urbino, BCC di Fano.**

Con limitate risorse economiche ma con un grande impegno comune dei volontari dell'Associazione **Viandanti dei Sapori**, organizzatrice della manifestazione e dell'Associazione **O.L.E.A.**, partner, con il fine di mantenere vive le tradizioni della nostra bella e buona **Terra Marchigiana®**, rinnoviamo questa nostra tradizionale mostra mercato.

Siamo inoltre orgogliosi di avere tra i principali partner della manifestazione e di alcuni eventi in programma, la **Confcommercio Marche Nord**, la più importante associazione del commercio della regione.

Un grazie particolare al pubblico che da sempre apprezza questa manifestazione, trovando in essa un valido messaggio di crescita, conoscenza e valorizzare di un intero territorio e delle sue peculiarità agroalimentari. Vi invitiamo tutti a questa nuova edizione di **Sapori e Aromi....., Il Salotto del Gusto®** delle Marche.

Giorgio Sorcinelli
Presidente Viandanti dei Sapori

Francesco Fragomeno
Coordinatore Sapori e Aromi

Amerigo Varotti
*Direttore Generale
Confcommercio Marche Nord*



PROGRAMMA E APPUNTAMENTI

DOMENICA 17 NOVEMBRE 2024

AREA FIERA

09.00 - **APERTURA MOSTRA MERCATO** dei prodotti della **Terra Marchigiana®**

10.00 - **CERIMONIA INAUGURALE 36^a ediz. di SAPORI E AROMI D'AUTUNNO 2024**

Il Salotto del Gusto, delle Marche. Saluto delle autorità e degli organizzatori.

Partecipano:

Luca Serfilippi - *Sindaco di Fano*

Alberto Santorelli - *Assessore al Turismo Comune di Fano*

Giorgio Sorcinelli - *Presidente Viandanti dei Sapori*

Francesco Fragomeno - *Coordinatore Sapori e Aromi*

Amerigo Varotti - *Direttore Confcommercio Marche Nord*

Renzo Ceccacci - *Presidente O.L.E.A.*

Invitati:

On. Mirco Carloni - *Presidente Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati*

Emanuela Saveria Greco - *Prefetto di Pesaro e Urbino*

Francesco Acquaroli - *Presidente Regione Marche*

Dino Latini - *Presidente Consiglio Regionale Marche*

Andrea Maria Antonini - *Assessore agricoltura Regione Marche*

Stefano Aguzzi - *Assessore all'ambiente Regione Marche*

Francesco Baldelli - *Assessore allo Sviluppo economico Regione Marche*

Giuseppe Paolini - *Presidente Provincia di Pesaro e Urbino*

Giacomo Rossi - *Consigliere regionale Marche*

Francesco Cavalieri - *Presidente Consiglio Comune di Fano*

Romualdo Rondina - *Presidente della BCC di Fano*

Invitate altre autorità provinciali e regionali

Presentatore: Massimo Foghetti - *Giornalista*

Partecipazione del **Corpo Bandistico Città di Fano** e del **Coro Scuola Tra le Note** di Bellocchi, diretto dal M° **Giorgio Caselli**, con il **Canto degli italiani**.

PREMIO MARCHE NOSTRE - XXXII^a edizione

Conferimento del premio a personalità della società civile e della cultura, operatori agricoli e della enogastronomia e ristorazione, del turismo e del commercio della Regione Marche.

AREA FIERA

09.00 – 19.30 – **Apertura GIORNATA NAZIONALE DE “LA SPESA CONSAPEVOLE: con gli agricoltori il primo passo verso una cittadinanza attiva”**

a cura de “LA SPESA IN CAMPAGNA” di C.I.A. - Agricoltori Italiani Marche

10.00/12.00 - **10^a CAMMINATA “GUSTO & CUORE**

Camminata non competitiva di 5 km. Iscrizioni e partenza c/o ingresso CODMA.

Aperta a bambini e adulti - Iscrizione gratuita.

NOVITA' 2024

15.00 / 19.30 **“BRUSCHETTA ...IN FESTA '24”**

La merenda più sana e gustosa della storia

Fantasia di Bruschette preparate con pani tipici offerti da Panificio Pasticceria LONGHINI – Bakery café 1918 di Fano e gli oli extravergini di oliva del Concorso L'Oro delle Marche di OLEA.

A cura delle Associazioni I Viandanti dei Sapori, OLEA e La Via della Seta.

SALOTTO DEL GUSTO Area riservata con tavoli

TERRE, ARTI, SAPORI E TIPICITA' ... A CONFRONTO

Presentazioni e degustazioni di prodotti e ricette regionali

15.45 / 16.30 - "CROSTINO CON TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA"

L'**Associazione Pro Loco di Acqualagna** (Aps) propone la propria specialità tipica con la presentazione e degustazione di crostino con "tartufo nero di Acqualagna", una ricetta "segreta" dei cuochi della Pro Loco. Guiderà la degustazione **Franco Sacci**, cuoco amatoriale per passione della Pro Loco, ci racconterà la storia del prodotto e la ricetta. Il "**Crostino con tartufo nero di Acqualagna**" verrà accompagnato da vini dell'**Azienda agricola Galiardi di Cartoceto**.

A cura di **A.I.S. Marche - Delegazione di Pesaro**. Partecipazione gratuita.

16.30 / 17.45 - "ASPETTANDO DI BACALA'FEST 2025"

Anteprima promozionale di BACALA'FEST 2025 – 14° Festival del Baccalà e dello Stoccafisso nelle Terre di Pesaro e Urbino e delle Marche.

Apertura ufficiale delle iscrizioni alle Gare gastronomiche per "Amatori e Professionisti" e delle adesioni al gustoso itinerario GiroBacalà 2025, da parte dei ristoranti e trattorie della provincia di Pesaro e Urbino e delle Marche.

Partecipano:

Corrado Piccinetti – Biologo marino

Alfredo Antonaros – Presidente Confraternita del Brodetto

Amerigo Varotti – Direttore Confcommercio Marche Nord

Flavio Cerioni - Ristoratore

Giorgio Sorcinelli – Responsabile BacalàFest e Sapori e Aromi

*Seguiranno piccoli e gustosi assaggi a base di Baccalà o Stoccafisso, a cura di alcuni Ristoranti del territorio, aderenti al progetto, in accostamento a vini dell'**Azienda agricola Galiardi di Cartoceto**.*

A cura di A.I.S. – Marche, Delegazione di Pesaro. Partecipazione gratuita.

17.45 / 18.30 - "IMMERGITI NEL MONDO OLFATTIVO, TRA TERRA E MARE"

Immergiti nel mondo delle emozioni olfattive con le essenze dei prodotti della terra e del mare.

Vivi un'esperienza unica con il Profumo di "**Sapori e aromi d'Autunno**" e i vini affinati in mare, gustando un'affascinante connubio esperienziale di profumi e sapori profondi, tra terra e mare.

Presentazione del LOGO OLFATTIVO dedicato a "**SAPORI E AROMI D'AUTUNNO**".

Presentazione Progetto "**Immergiti**". A cura di **5NATURAE** e **IMMERGITI**

Presentazione e degustazione guidata di vini affinati in mare del progetto "Immergiti"

A cura di A.I.S. – Marche, Delegazione di Pesaro. Partecipazione gratuita.

PRESSO LO STAND DELLA VIA DELLA SETA

18.30/20.00 - "APERITIVO D'AUTUNNO"

Ass.ne LA VIA DELLA SETA - Caldarroste...vin brulé e maritozzi

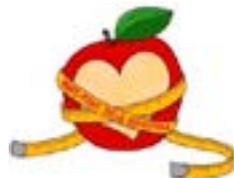
Armonie sonore con Fabio e David".

AREA FIERA 15.30 / 19.00

CORPO BANDISTICO DI CARTOCETO esibizione itinerante con musiche popolari

AREA RISTORO 12.00 / 19.00

SAPORI E AROMI A TAVOLA Stand gastronomico a cura del **Ristorante La Perla di Fano**



INFOPOINT SULLA NUTRIZIONE XIV^a EDIZIONE

CODMA – FANO

DOMENICA 17 NOVEMBRE 2024 dalle ore 17.30

sala riunioni della Protezione Civile Cb Club “E.Mattei” area fiera

Incontro pubblico su **“Un premio condiviso: ristorazione scolastica sana e sostenibile in AST Pesaro-Urbino”** con interventi di vari portatori di interesse sanitari, scolastici e sociali

DOMENICA 17 E DOMENICA 24 NOVEMBRE 2024 dalle ore 10

A cura del personale sanitario dell’AST Pesaro Urbino: **U.O.S. Igiene della Nutrizione, Pediatria Territoriale, Pediatria Ospedaliera** e con la partecipazione dell’associazione **Clown dottori “T’immagini”** e dell’**Associazione Sub Tridente**.

Per promuovere uno stile di vita sano, una sana alimentazione e prevenire l’obesità, nell’ambito della estensione locale della **Giornata nazionale Obesity Day**, verranno proposte diverse attività, con coinvolgimento di bambini, genitori e popolazione in generale. Esposizione e distribuzione materiali informativi su Prevenzione e stili di vita in età evolutiva: il cibo, il gioco, il sonno, gli schermi e focus sullo spreco alimentare in occasione della Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti. Possibilità di incontro con gli esperti. Le sane abitudini di vita e l’ambiente che ci circonda: Gioco didattico: **“Il gioco della campana della salute”** a cura del personale AST Pesaro Urbino.

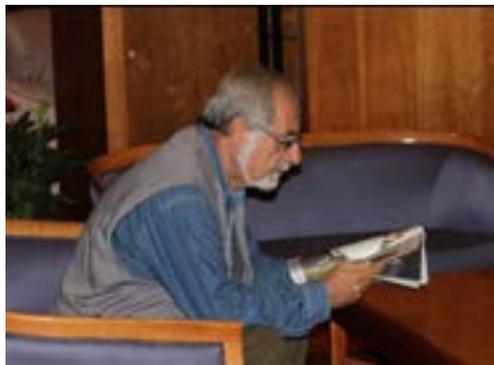
Video di sensibilizzazione ambientale **“Proteggiamo il mare e le sue bellezze”** a cura dell’**Associazione Sub Tridente**.

36^a MOSTRA MICOLOGICA REGIONALE

CODMA – FANO: DOMENICA 17 E DOMENICA 24 NOVEMBRE 2024

a cura del **Gruppo Micologico Valle del Metauro**

Foto di repertorio con l’amico **Samuele Gabellini**, storico segretario dell’Associazione.





FANO



CUPRAMONTE MARE

CIVITANOVA MARCHE



AVIS



10^a CAMMINATA Gusto & Cuore



SAPORI E AROMI D'AUTUNNO

DOMENICA 17 NOVEMBRE 2024

PUNTI DI RITROVO: CODMA FANO ORE 10:00

Camminata non competitiva di 5 km. ISCRIZIONE GRATUITA

Possibilità di effettuare la camminata con la tecnica del Nordic Walking e del Fit Walking.

La camminata si svolgerà anche in caso di maltempo.

CHECK-UP GRATUITO

domenica 17 e 24 novembre 2024 dalle 9.30 alle 17 a cura di Fondazione lotta all'infarto Pesaro e Fano Cuore Onlus con valutazione dell'indice di massa corporea, misurazione pressione arteriosa e il test della fibrillazione atriale silente.

RISTORO

degustazione di pane e olio offerto dai produttori del concorso Oro delle Marche 2024

O.L.E.A.-Aps... chi è?



E' un'associazione di assaggiatori degli oli di oliva e scuola internazionale per la formazione di assaggiatori professionali, tra le più importanti e qualificate a livello nazionale ed internazionale. Con la sua attività promuove, a 360 gradi, la cultura dell'olivo e dell'olio extra vergine di oliva. Organizza corsi di formazione degli assaggiatori, corsi divulgativi, concorsi regionali, nazionali e internazionali, incontri e manifestazioni legate al mondo dell'olio extra vergine di oliva ed è al fianco dei produttori e a garanzia dei consumatori. O.L.E.A. è dotata di un proprio Comitato di assaggio professionale, riconosciuto dal MASAF con sede a Jesi. Ha sede legale presso l'Istituto Agrario A. Cecchi, di Pesaro e sede operativa presso il Codma di Fano. www.olea.info - segreteria@olea.info

DOMENICA 24 NOVEMBRE 2024

AREA FIERA

09.00 - **APERTURA MOSTRA MERCATO** dei prodotti della **Terra Marchigiana®**

8.30/11.45 – **“4^A PEDALATA “PRIMA DEL TEMPO, VA IN BICI”**

PARTENZA E ARRIVO dal CODMA. *Pedalata non competitiva a sostegno del progetto “Home Visiting”, a cura dell’Ass.ne Prima del Tempo, per promuovere l’assistenza domiciliare a favore dei bambini nati prematuri e le loro famiglie.*

AULA FORMATIVA PROTEZIONE CIVILE

10.30/12.30 - **“DEGUSTIAMOLI”**

Percorso nel mondo degli oli monocoltivar delle Marche – nuova produzione 2024

Seduta di assaggio professionale di addestramento, riservata agli assaggiatori O.L.E.A.

Prenotazione obbligatoria: [WhatsApp Costantino 347 0176041](https://www.whatsapp.com/channel/00299800000000000000)

NOVITA' 2024

15.00 / 19.30 **“BRUSCHETTA ...IN FESTA ‘24”** la merenda più sana e gustosa della storia

Fantasia di Bruschette preparate con pani tipici offerti da Panificio Pasticceria LONGHINI – Bakery caffè 1918 di Fano e gli oli extravergini di oliva del Concorso L'Oro delle Marche di OLEA.

*A cura delle Associazioni **I Viandanti dei Sapori, OLEA e La Via della Seta.***

BRUSCHETTA IN FESTA 2024

*la merenda più sana
e gustosa della storia*

17 e 24 novembre 2024

SAPORI E AROMI D'AUTUNNO

a cura di

Viandanti dei Sapori

OLEA

La Via della Seta





CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
PESARO E URBINO/MARCHE NORD

ITINERARIO DELLA BELLEZZA nella Provincia di Pesaro Urbino



Prima del Tempo VA IN BICI 4^a Pedalata



PARTENZA :

Ore 8.30 CODMA Fano

ARRIVO :

Ore 11.45 CODMA Fano

SAPORI E AROMI D'AUTUNNO

RISTORO FINALE

Domenica 24 Novembre 2024

Pedalata non competitiva a sostegno del progetto "HOME VISITING"
assistenza domiciliare gratuita e precoce con l'obiettivo di:

- ♥ PROMUOVERE LA SALUTE DEL BAMBINO
- ♥ SALVAGUARDARE L'EQUILIBRIO DEL NUCLEO FAMILIARE
- ♥ SUPPORTARE I GENITORI NELLA CURA DEL BAMBINO
- ♥ RIDURRE L'IMPATTO SOCIO-ECONOMICO SULLA FAMIGLIA



www.primadeltempo.org
info@primadeltempo.org

Iscrizione obbligatoria c/o : **LA CASA DEL CICLISTA 0721.798192, FULIGNI BIKE 0721.830182, GREEN BIKE 0721.714701, BIKER'S FACTORY FANO 0721.580265**

Percorsi: MTB a cura del Team Bike Metauro e su Strada dei Teams di Fano. La pedalata si svolgerà anche in caso di maltempo

Per info: **Daniele 0721.798192 / 333.2610248 - Stefano 328.3262627**

SALOTTO DEL GUSTO Area riservata con tavoli

TERRE, ARTI, SAPORI E TIPICITA' ... A CONFRONTO

Presentazioni e degustazioni di prodotti e ricette regionali

11.30 e 16.00 - "ASPETTANDO BACCALA'FEST" - GiroBacalà 2024-2025

Promozione del Festival del Baccalà e dello Stoccafisso nelle Terre di Pesaro e Urbino e delle Marche. Piccoli assaggi di ricette a base di Baccalà, a cura di alcuni Ristoranti del territorio, aderenti al progetto.

15.45/17.00 – "SAPORI IN RIMA ..MARE E MONTI 2"

*Ad opera del Gruppo Dialettale DE TRA-VERS. Rassegna di Poesie dialettali di Fano e dintorni
Dizioni dialettali di Fano (Centro- Porto- Periferia) - Marotta e Pesaro
(Con Elvio Grilli, Daniela Gregorini, Walter Trebbi, Stefano "Snel" Rovinelli e Paolo Parenti)
Scenette dialettali con Massimo Gasperini e Paolo Parenti
Note inedite musical-poetiche del Duo "I GRILLI PARLANTI"
(Stefano Snel Rovinelli e Vanni Oliva)
Toni fonetici a cura di Gianfranco Bacchiocchi. Conduce Elvio Grilli*

17.00/17.45 – " IL CASTAGNOLO COL FARRO" a cura della Pro Loco di San Lorenzo in Campo

Dalle Sagre di Qualità: l'Associazione Turistica Pro Loco di San Lorenzo in Campo propone il suo prodotto tipico "Castagnolo col farro", dolce caratteristico pasquale, inserito nell'elenco dei prodotti tipici e tradizionali con marchio De.C.O. (denominazione di origine Comunale).

La Vice Presidente della Pro Loco, Lorena Vitali, ci racconterà la storia del prodotto e la ricetta. Il "castagnolo" verrà degustato con l'abbinamento de "La visciola del lupo" prodotta e fornita dalla Azienda agricola Luca Tenti di Montalfoglio di San Lorenzo in Campo – PU.

17.45/18.45 – "LE VIE DELLA VITA" Presentazione del libro edito dall'Associazione

La Via della Seta - Esposizione opere dello scultore Sauro Tonucci

18.30/20.00 - "APERITIVO D'AUTUNNO " - Caldarroste...vin brulé e maritozzi

presso stand Ass.ne La Via della Seta

AREA FIERA 15.30 / 19.00

GRUPPO FOLK LA DAMIGIANA *Esibizione itinerante con musiche folkloristiche e popolari*

AREA RISTORO 12.00 / 19.00

SAPORI E AROMI A TAVOLA *Stand gastronomico a cura del Ristorante La Perla di Fano*



SABATO 14 DICEMBRE 2024

AULA FORMATIVA PROTEZIONE CIVILE - CODMA

9.45 -13.00

GRAN GALA' DELL'OLIO MARCHIGIANO 2024 (A cura di OLEA)

Giornata Celebrativa del 25° Concorso "L'ORO DELLE MARCHE"®

valorizzata da una conferenza sul tema:

LA SANA ALIMENTAZIONE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA: SAPORE, BENESSERE E SALUTE

Saluto di benvenuto degli organizzatori e di.

Andrea Maria Antonini – *Assessore agricoltura Regione Marche*

Relatore:

Renzo Ceccacci – *Presidente OLEA – Esperto assaggiatore olio – Medico*

Interventi e dibattito.

Autorità invitate:

On. Mirco Carloni – *Presidente commissione Agricoltura della Camera dei Deputati*

Luca Serfilippi - *Sindaco di Fano*

Alberto Santorelli - *Assessore al turismo ed eventi del Comune di Fano*

Amerigo Varotti – *Direttore Confcommercio Marche Nord*

e altre autorità Regionali e Provinciali

Coordinamento:

Giorgio Sorcinelli - *Direttore OLEA*

Presenta: **Massimo Foghetti** - *Giornalista*

PRESENTAZIONE EVENTI E ATTIVITA' OLEA 2024/2025

GRAN GALÀ DE "L'ORO D'ITALIA " 2025 - Fano, comprendente:

16° Premio "L'ORO D'ITALIA®»

14° Premio «L'ORO DEL MEDITERRANEO»

CERIMONIA DI PREMIAZIONE DEL 25° CONCORSO «L'ORO DELLE MARCHE®» 2024

Proclamazione dei vincitori e consegna delle targhe e degli attestati ai produttori.

16.00

CERIMONIA DI PREMIAZIONE DEL 4° CONCORSO AMATORIALE «L'ORO DI CASA» 2024

il nuovo Concorso riservato agli oli di produzione amatoriale. Gratuito.

- **Presentazione risultati del concorso e qualità riscontrata**

- **Proclamazione dei vincitori, consegna riconoscimenti e attestati**



Con il patrocinio e contributo



www.olea.info



Comune di
Fano

Collaborazione



Saperi e Aromi
d'Autunno



Associazione di
Cultura
Enogastronomica



Premio L'OR[®] delle Marche

25° CONCORSO REGIONALE DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA

*L'eccellenza
a tavola*

EDIZIONE 2024

**Domanda di partecipazione su www.olea.info
Consegna campioni entro Lunedì 25 Novembre**

**Premiazioni ore 10 sabato 14 dicembre 2024
presso aula formativa protezione civile C.O.D.M.A. Fano**

Info: www.olea.info - segreteria@olea.info
329 1269696 - 338 8328092 - 347 0176041

Con il patrocinio e contributo



www.olea.info



Comune di
Fano

Collaborazione



Saperi e Aromi
d'Autunno



Associazione di
Cultura
Enogastronomica



PREMIO L'ORO di Casa

4^a EDIZIONE 2024

FANO (PU)

Sabato 14 Dicembre

Ore 16 Aula formativa
Protezione Civile
C.O.D.M.A.

Concorso degli oli extravergini di oliva di produzione **amatoriale**

REGOLAMENTO E DOMANDE DI ISCRIZIONE SCARICABILI DA WWW.OLEA.INFO

PARTECIPAZIONE GRATUITA - SCADENZA DOMANDE E CONSEGNA CAMPIONI IL 25/11/2024

Info: www.olea.info - segreteria@olea.info
329 1269696 - 338 8328092 - 347 0176041

Sapori e Aromi... prosegue con:

BACALA'FEST® 2024/25

DAL 29 GENNAIO AL 30 MARZO 2025

Festival del Baccalà e dello Stoccafisso nelle Terre di Pesaro e Urbino e delle Marche.

La manifestazione è suddivisa in 2 fasi:

GIROBACALA' – Girovagando dal monte al mare, un percorso gastronomico nei locali del baccalà e dello stoccafisso nelle Terre di Pesaro e Urbino e marchigiane.

Giorni e menu a scelta degli operatori;

LE DISFIDE GASTRONOMICHE "STOCCAFISSO&BACCALA' "

14^a disfida "Cuochi amatoriali" - 29.1.2025

14^a disfida "Cuochi professionisti" - 11.2.2025

c/o Ristorante Alla Lanterna – S.S. Adriatica Sud - Fano (PU)

Gli eventi saranno promossi e divulgati tramite brochure, canali TV e social.

Il programma dettagliato, in fase di allestimento, sarà divulgato quanto prima tramite i siti web e social:

www.saporiearomi.info - www.olea.info - Facebook sapori e aromi d'autunno

A SAPORI E AROMI TROVERAI INOLTRE:

PREMIO MARCHE NOSTRE 32^a 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.

36^a MOSTRA MICOLOGICA REGIONALE - a cura del **Gruppo Micologico Valle del Metauro**

UNA SCUOLA DI SAPORI" - I.I.S. A. Cecchi di Pesaro

Presentazione dei prodotti e degustazioni guidate dei vini dell'Az. Agraria dell'I.I.S. A. Cecchi di Pesaro. A cura dei tecnici esperti della Scuola. Partecipazione gratuita

COLORI D'AUTUNNO ..E NON SOLO

3^a esposizione d'arte collettiva a cura dell'Ass.ne Culturale PROART

Piagge di Terre Roveresche.

VESPE & ALFA ROMEO – 17^a Raduno .. d'Autunno

a cura del **VESPA CLUB DI FANO** - Raduno ed esposizione di vespe d'epoca.

SALUTE, SPORT E SOLIDARIETA'

punti d'incontro salute:

FONDAZIONE LOTTA CONTRO L'INFARTO di Pesaro e ASS.NE FANOCUORE

AMICO CUORE - Ambulatorio tenda

Domeniche 17 e 24.11 - dalle ore 9.30/13.00 - 14.30/18.00.

Sarà possibile controllare valutare l'**indice di massa corporea**, controllare la **pressione arteriosa** e il **test della fibrillazione atriale silente**.

Presenti: AVIS Fano, CRI comitato di Fano e ANT sez. di Pesaro

BACALÀFEST

FESTIVAL DEL BACCALÀ E STOCCAFISSO
NELLE TERRE DI PESARO-URBINO E DELLE MARCHE

19 GEN. 30 MAR 2025

ORGANIZZAZIONE



COLLABORAZIONE



PATROCINIO



CONFCOMMERCIUM
IMPRESE PER L'ITALIA
PESARO E URBINO/MARCHE NORD

Illustrazione: M. Rossi - Grafica: M. Rossi - Design: M. Rossi



GIROBACALÀ

Andar per baccalà e stoccafisso,
girovagando per ristoranti
dal monte al mare nelle Terre di
Pesaro-Urbino e delle Marche
Seguirà programma dettagliato.

INFORMAZIONI:

Segui l'evento su Facebook

Saperi e Aromi d'Autunno

Confcommercio Marche Nord

Bacalafest

segreteria@confcommerciomarchenord.it

Valentina 339 8971778 - 0721 698205

segreteria@saporiearomi.info

Francesca 392 9932485

www.confcommerciomarchenord.it

www.saporiearomi.info

LE DISFIDE GASTRONOMICHE

14^a Disfida "Cuochi amatoriali"
(mercoledì 29 gennaio)

14^a Disfida "Cuochi professionisti"
(martedì 11 febbraio)

presso il Ristorante "Alla Lanterna"
SS. Adriatica sud Fano PU

Sono aperte le iscrizioni per i cuochi
partecipanti alle disfide al numero 338 8328092
e alle relative cene al numero 0721 884748

PATROCINIO



REGIONE
MARCHE





L'Associazione Culturale
"La Via della Seta - Aps"



vi aspetta a

SAPORI E AROMI D'AUTUNNO

Domenica 17 / 24 Novembre

Dalle ore 9,00 alle ore 20,00

c/o CODMA Fano

Caldarroste



Vin Brulé



Maritozzi



Salotto del gusto: Aperitivo d'Autunno dalle 18,00

17 Novembre

Musica dal vivo con il duo di
voci e chitarre
David Berardi
e Fabio Ambrosini

24 Novembre

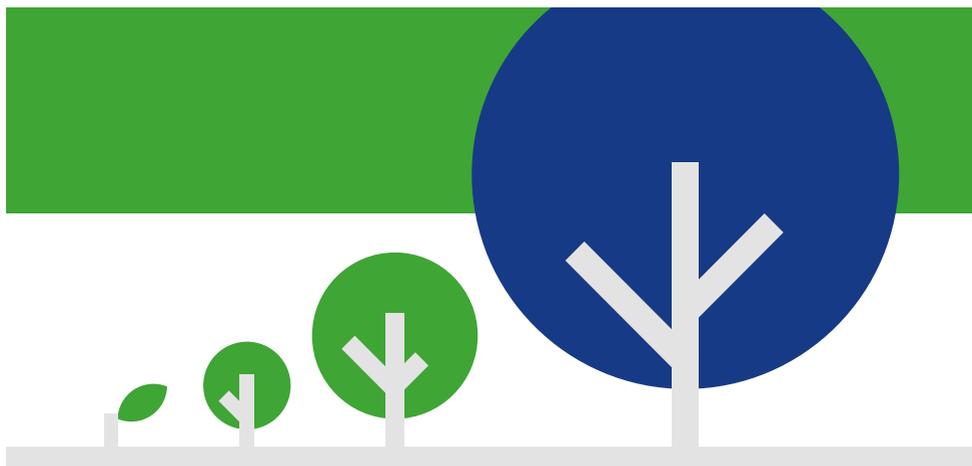
ore 18,00
Presentazione libro
«Le Vie della Vita» edito da IVDS
Esposizione opere dell'artista
Sauro Bonacci



a cura dell'Associazione Culturale ProArt

Colori d'Autunno e Non solo... 3^a Esposizione d'Arte collettiva

nell'ambito della 36^a edizione di
SAPORI E AROMI D'AUTUNNO
Domenica 17 e 24 novembre 2024
presso Area CODMA - Fano (PU)



ESSERE SOCIO



Scopri tutti i vantaggi!



ESSERE
SOCIO



VANTAGGI
BANCARI



VANTAGGI
SOCIALI



SCONTI
CARTA SOCIO



INIZIATIVE
ED EVENTI



*Sempre
in contatto!*

**Per diventare socio presentati presso
la tua filiale o invia una mail a
soci@fano.bcc.it, ti ricontatteremo noi!**

www.fano.bcc.it

 **WhatsApp 335.7620956**

La richiesta di ammissione a socio può essere presentata presso gli sportelli della banca che provvederanno poi ad inoltrarla al Consiglio di Amministrazione per la relativa approvazione e il perfezionamento della stessa. Dell'accoglimento della domanda e dell'iscrizione nel Libro soci verrà data comunicazione scritta al diretto interessato/a.



bmimpianti.it

L.C.S. s.r.l.
lavorazione carni suine

nautilus



Sambughi Assicurazioni Fano

**SOCIETÀ AGRICOLA
ROBERTI s.r.l.**

Via Montecucco, 1 - Terre Roveresche (PU)
Tel. 0721970502 - 3337843825 - e-mail: marcoroberti63@gmail.com

*... il buon mangiare
di una volta*

VIA MONTECUCCO
TERRE ROVERESCHE
(Pesaro- Urbino)
TELEFONO
0721.970150
0721.970545

Ristorante
MONTECUCCO

www.ristorantemontecucco.it

Con il patrocinio

Con il patrocinio e collaborazione



Provincia di Pesaro-Urbino



CONSIGLIO REGIONALE
Assemblea Legislativa delle Marche



Comune di Fano

Partner



Collaborazioni



Gruppo Micologico Valle del Metauro



SAPORI E AROMI D'AUTUNNO®

Il Salotto del Gusto®



Organizzazione:
VIANDANTI DEI SAPORI
Via Papa Giovanni, XXIII°, n. 4
61030 Lucrezia di Cartoceto (PU)
www.viandantideisapori.it



O.L.E.A.
c/o I.I.S. A. Cecchi, Via Caprile, 1
61121 Pesaro
www.olea.info



Info e contatti:
www.confcommerciomarchenord.it
segreteria@confcommerciomarchenord.it

segreteria@saporiearomi.info
www.saporiearomi.info

Giorgio Sorcinelli - Responsabile - cell. 338 8328092
Francesco Fragomeno - Coordinatore - cell. 368 7019170
Marika Pierucci - Segreteria produttori - cell. 392 4514237

Ufficio stampa
Francesca Fortuni cell. 392 99 32 485
Valentina cell. 339 8971778 - tel. 0721 698205



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