



Saperi e Aromi  
d'Autunno



Associazione di  
Cultura  
Eno-gastronomica



Comune di Fano



Scuola Internazionale  
di Alta Cucina e  
Cultura degli Alimenti

Con il patrocinio e contributo



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE



Regione Marche



Consorzio  
Regionale  
Assoalimenti  
Marche



Provincia di  
Pesaro - Urbino

36<sup>^</sup> MOSTRA MERCATO

# SAPORI E AROMI D'AUTUNNO<sup>®</sup>

Il Salotto del Gusto<sup>®</sup>

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<sup>®</sup>  
FESTIVAL

BACALÀFEST - GIROBACALÀ

TERRA MARCHIGIANA<sup>®</sup>  
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](http://www.saporiearomi.info)

Saperi e Aromi d'Autunno

+39 338 8328092  
[www.olea.info](http://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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> **Camminata Gusto & Cuore** e la 4<sup>a</sup> **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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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.





PERCORSO



COLLABORATORI



AVIS



# 10<sup>a</sup> 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](http://www.olea.info) - [segreteria@olea.info](mailto:segreteria@olea.info)

## DOMENICA 24 NOVEMBRE 2024

---

### AREA FIERA

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

8.30/11.45 – **“4<sup>A</sup> 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<sup>a</sup> 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](http://www.primadeltempo.org)  
[info@primadeltempo.org](mailto: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<sup>®</sup> delle Marche

25° CONCORSO REGIONALE DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA

*L'eccellenza  
a tavola*

**EDIZIONE 2024**

Domanda di partecipazione su [www.olea.info](http://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](http://www.olea.info) - [segreteria@olea.info](mailto: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<sup>a</sup> 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](http://WWW.OLEA.INFO)

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

Info: [www.olea.info](http://www.olea.info) - [segreteria@olea.info](mailto: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<sup>a</sup> disfida "Cuochi amatoriali"** - 29.1.2025

**14<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> esposizione d'arte collettiva a cura dell'Ass.ne Culturale PROART**

Piagge di Terre Roveresche.

**VESPE & ALFA ROMEO – 17<sup>a</sup> 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

Immagine di Andrea Scapellato - www.italianmagazine.com



## 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](mailto:segreteria@confcommerciomarchenord.it)

Valentina 339 8971778 - 0721 698205

[segreteria@saporiearomi.info](mailto:segreteria@saporiearomi.info)

Francesca 392 9932485

[www.confcommerciomarchenord.it](http://www.confcommerciomarchenord.it)

[www.saporiearomi.info](http://www.saporiearomi.info)

## LE DISFIDE GASTRONOMICHE

14<sup>a</sup> Disfida "Cuochi amatoriali"  
(mercoledì 29 gennaio)

14<sup>a</sup> 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

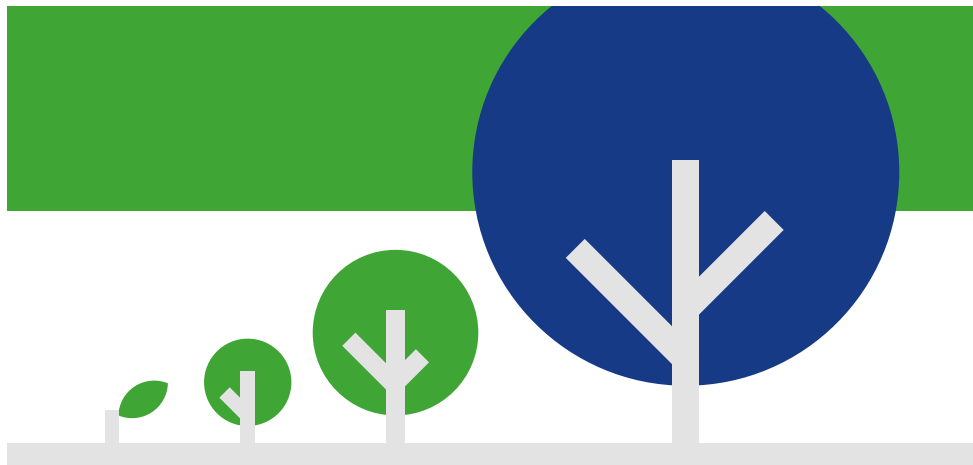


*a cura dell'Associazione Culturale ProArt*

## **Colori d'Autunno e Non solo... 3<sup>a</sup> Esposizione d'Arte collettiva**

nell'ambito della 36<sup>a</sup> 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](mailto:soci@fano.bcc.it), ti ricontatteremo noi!**

**[www.fano.bcc.it](http://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](http://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

*... il nostro modo di affare*

Ristorante  
**MONTECUCCO**

[www.ristorantemontecucco.it](http://www.ristorantemontecucco.it)

Con il patrocinio

Con il patrocinio e collaborazione



**REGIONE  
MARCHE**



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](http://www.viandantideisapori.it)



**O.L.E.A.**  
c/o I.I.S. A. Cecchi, Via Caprile, 1  
61121 Pesaro  
[www.olea.info](http://www.olea.info)



Info e contatti:  
[www.confcommerciomarchenord.it](http://www.confcommerciomarchenord.it)  
[segreteria@confcommerciomarchenord.it](mailto:segreteria@confcommerciomarchenord.it)

[segreteria@saporiearomi.info](mailto:segreteria@saporiearomi.info)  
[www.saporiearomi.info](http://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**