

UNA GIORNATA PERBENE

LABORATORI

9.45 - 11.30

CONVEGNO D'APERTURA SULL'AGRICOLTURA SOCIALE

12.00 - 12.50

FOOD DESIGN

Food Design Progettare il mondo del cibo. A cura di Unicam, Paolo Barchiella

14.30 - 15.20

MARKETING

Food Economy, l'Italia all'estero. A cura di SVIM

17.00 - 18.00

TARTUFO

Conosciamo il Tartufo: come il clima influenza la qualità del prodotto.

A cura di Alberto Mandozzi

AULA MULTIMEDIALE

9.45 - 10.40

FORMAGGIO

La stagionatura dei formaggi: l'evoluzione dei sapori e dei profumi.

A cura di ASSAM (Ugo Testa)

11.00 - 12.40

PASTA&OLIO

Pasta, olio e formaggio: piatto principe della Dieta Mediterranea.

A cura di ASSAM (Barbara Alfei- Ugo Testa) e Ass. Flavor (Roberta Fiordelmondo)

14.30 - 15.20

PASTA

La pasta di semola di grano duro: impariamo a riconoscere la qualità.

A cura di Roberta Fiordelmondo Associazione Flavor Culturadigusto

15.45 - 16.40

TÈ

L'ora del tè: storia, preparazione corretta e assaggio

AULA SPAZIO EVENTI

17.00 - 18.00

GELATO

La favola del gelato. Guida a un consumo consapevole. A cura di Palmiro Bruschi

18.20 - 19.00 **PASTICCERIA**

Dolci di Natale: degustazione sensoriale e abbinamenti per le feste alle porte.

A cura di Sara Bonamini e Laura Di Pietrantonio, Gambero Rosso

9.45 - 10.40 **MIELE**

Miele, nettare degli dei - a cura di ASSAM (B. Alfei e Chiara Luminari)

11.40 - 12.50 **VINO**

Pecorino: 4 terroir a confronto. A cura di Prof. Francesco Felix

14.30 - 15.20 **VINO**

Sangiovese, lunga vita al Piceno. A cura di Prof. Francesco Felix

15.45 - 16.40 **BIRRA**

Birra e formaggi. A cura di Unionbirrai (Laura Di Pietrantonio)

17.00 - 18.15 **VINO&SALUMI**

Salumi e vino, bianco, rosso o bollicina? A cura del Prof. Francesco Felix

AULA VINO

9.45 - 11.30 **ANICE VERDE**

Anice Verde di Castignano, biodiversità da mille virtù: vantaggi per la salute e usi in tavola.

A cura di Sergio Corradetti e del Prof. G. Acciarri

12.00 - 12.50 **PANE**

Conoscere le farine: dal campo al pane, passando per il mulino - Sara Bonamini, Gambero Rosso

14.30 - 15.20 **PANE**

Degustiamo il pane: tutti i segreti per riconoscere un pane di qualità.

A cura di Sara Bonamini, Gambero Rosso

15.45 - 16.40 **OLIO**

Alla scoperta della biodiversità: profumi e sapori degli oli monovarietali marchigiani.

A cura di ASSAM (Barbara Alfei)

17.00 - 18.00 **BIRRA**

Se la birra incontra il vino: IGA, barley wine e contaminazioni.

A cura di Unionbirrai (Luca Di Saverio)

AULA RICERCA

Il calendario potrebbe subire piccole variazioni di orari.

LABORATORI su prenotazione: www.picenofriends.it - 333 2722246 (Laura Di Pietrantonio)