

Piceno Senso Creativo Tutti i colori del Piceno!

Piceno Senso Creativo è un progetto, cofinanziato nell'ambito del **Piano di Sviluppo Locale Piceno** (Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 - Unione Europea / Regione Marche - **Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale** "L'Europa investe nelle zone rurali") e realizzato da Piceni Art For Job, che ha l'obiettivo di mettere in rete le eccellenze del **Piceno**, territorio di confine interessante, nella parte meridionale delle **Marche** e a contatto con il vicino Abruzzo.

Piceno Senso Creativo è insieme un **festival itinerante**, basato sulla promozione dei prodotti enogastronomici che maggiormente contraddistinguono il territorio e ad esse sono legati a doppio filo da un punto di vista produttivo, tradizionale e culturale. Ma è anche un **progetto coordinato di promozione del territorio** che mette insieme tutte le sue peculiarità, le sue eccellenze, gli elementi forti di riconoscibilità, a livello paesaggistico, artistico, culturale, produttivo, proponendoli al grande pubblico con un'immagine molto colorata, fresca e contemporanea, mettendo in mostra un territorio autentico e genuino che ha tanto da offrire e far conoscere al visitatore attento e curioso.

Per info e approfondimenti sul progetto Piceno Senso Creativo, sul territorio piceno, cultura, arte, enogastronomia, itinerari, eventi, prenotazioni:
www.youpiceno.it

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI
Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 - Asse IV - Leader - Attuazione Strategie di Sviluppo Locale - Misura 4.1.3.7. Promozione Territoriale



Unione Europea / Regione Marche



MINISTERO DELLA POLITICA AGRICOLA
ALIMENTARE E FORESTALE



REGIONE
MARCHE



#destinationmarche

PICENO 2014 SENSO CREATIVO



Montedinove SIBILLINI in ROSA 1-2 Novembre



Comune di Montedinove
0736 892410
Associazione Rosa
0736 828276



SIBILLINI in ROSA

Le mele rosa sono un'antica **popolazione** coltivata da sempre nelle Marche, in particolare tra i **450 e i 900 metri di altitudine**: dalle aree pedecollinari fino alle valli appenniniche e ai versanti dei Monti Sibillini.

Un tempo le mele rosa erano preziose e ricercate soprattutto per la loro serbavolezza: raccolte nella prima decade di ottobre, infatti, si conservano perfettamente fino ad aprile. Le diverse tipologie hanno in comune una **polpa acidula e zuccherina e un profumo intenso e aromatico**. Qualità che rendono questa mela perfetta anche per la preparazione di **torte e dolci**.

Tutte le tipologie di mele rosa coltivate sono **piccoline, irregolari, leggermente schiacciate e con un peduncolo cortissimo**.

Insomma, buone ma poco appariscenti e che, per questo, non riescono a competere con le mele moderne presenti sul mercato: più grandi, regolari e dai colori brillanti.

La loro coltivazione era stata quasi completamente abbandonata ed era sopravvissuto solo qualche vecchissimo albero sparso, ma da un po' di anni sono tornate in coltura, grazie al lavoro della Comunità Montana dei Sibillini, che le ha reintrodotte sul territorio, ai produttori che le hanno coltivate, a Slow Food e al Comune di Montedinove che le hanno valorizzate.

Sabato 1 Novembre

dalle ore 12.00

Stand gastronomici

ore 16.00

Inaugurazione con tavola rotonda

"Mele rosa dei Monti Sibillini 1994-2014, 20 anni di terra madre"

Moderatore:

Francesco Massi Giornalista

Interventi:

Antonio Del Duca Sindaco di Montedinove

Maura Malaspina Assessore all'Agricoltura Regione Marche

Paolo D'Erasmo Presidente Provincia di Ascoli Piceno

Fabrizio Cesetti Presidente Provincia di Fermo

Cesare Milani Commissario Straordinario CM Sibillini

Gianluca Carrabs Amministratore Unico Assam

Ugo Pazzi Presidente Slow Food Regione Marche

Nelson Gentili Responsabile Presidio Slow Food

Interventi tecnici:

Leonardo Seghetti Istituto Tecnico Agrario Ascoli Piceno

Giovanni Borraccini Tecnico Agronomo Assam

Conclusioni:

Gian Mario Spacca Presidente Regione Marche

Apertura Mercatino della terra

Domenica 2 Novembre

ore 10.00

Laboratorio del Gusto

Mele rosa e mele antiche - Pane nostrum - Olii monovarietali

a cura di:

Luca Giacomozzi Docente di scienza degli alimenti

Leonardo Seghetti Istituto Tecnico Agrario Ascoli Piceno

dalle ore 10.00

Mercatino della terra con i prodotti tipici dei Monti Sibillini

dalle ore 12.00

Stand gastronomici

Laboratori del Gusto

ore 17.00 Olii monovarietali

Leonardo Seghetti Istituto Tecnico Agrario Ascoli Piceno

ore 18.30 Mele rosa e mele antiche

Luca Giacomozzi Docente di scienza degli alimenti

● **DEGUSTAZIONI** di prodotti tipici dei Monti Sibillini

● **PERFORMANCES ed ARTE CULINARIA** Food blogger & Food art

● **ARTISTI DI STRADA e CANTORI** Gruppo Poeti del Folk

● **Domenica ore 16.00 Piazza Cino Del Duca**

Gruppo sbandieratori della quintana di Ascoli Piceno (Piazzarola)

