

PROGRAMMA PICENO È

L'evento si apre al pubblico venerdì alle ore 18:00. Scelto un'affascinante percorso all'interno di quella che è considerata la patria del Rosso Piceno, l'Istituto Agrario Celso Ulpiani .

L'ingresso per degustare decine di etichette potrà essere acquistato all'ingresso ad un costo pari ad € 10,00 comprensivo di sacca e calice (da restituire), scoprendo quindi un itinerario che lo porterà ad assaggiare vini delle migliori aziende del territorio.

Per i Sommelier muniti di tesserino il costo è ridotto ad € 5,00.

VENERDI 26 OTTOBRE

Istituto Agrario

Ore 17.00 – Cerimonia d'inaugurazione

- All'esterno castagne e novello per tutti gli intervenuti
- Cooking School & Wine a cura dell'Istituto Alberghiero

Ore 18/22 – Ingresso visitatori e degustazioni

SABATO 27 OTTOBRE

Istituto Agrario

Ore 17/22 – Ingresso visitatori e degustazioni

- All'esterno castagne e novello per tutti gli intervenuti

Ore 18.30 – Laboratorio **“50 anni, ma non li dimostra: il Rosso Piceno in 9 declinazioni agili e succose, di giovanile dinamismo”** a cura di **Giampaolo Gravina** alla scoperta del Rosso Piceno nella sua vocazione più vitale e genuina di vino quotidiano.

Succosi e coinvolgenti, i Rosso Piceno più riusciti sono vini dalla beva particolarmente agile e gratificante, la cui dinamica gustativa stimola il sorso successivo. Non per forza vini dalla materia ricca e concentrata, dal telaio solido e strutturato, dalla persistenza lunga e pronunciata; bensì vini che lasciano apprezzare la propria schiettezza e spontaneità come felici qualità espressive.

Nei suoi libri sul vino, Gravina insiste da tempo su questo aspetto: coltivare il piacere di bere significa anche – e non secondariamente – imparare ad apprezzare la semplicità come una risorsa, educarsi a non confondere il vino vistoso con quello

elegante, a non sopravvalutarne le doti di pienezza e intensità, a non preferire ingenuamente l'accumulo alla sottrazione.

In questo laboratorio, arricchito dalla presenza di diversi vignaioli piceni, proveremo a esplorare la personalità più vitale e scalpitante del Rosso Piceno, che a differenza di tanti vini da concorso caricaturali nella confezione, nonché spesso prevedibili e noiosi nel sapore, rivendica la sua spensierata scorrevolezza come un qualificante elemento di piacere. E perciò non più come un limite, bensì come un valore aggiunto in termini di bevibilità.

Salone Fieristico Camera di Commercio

Ore 09.30 – Convegno sul cibo & ambiente

Ore 10.00/19.00 – Apertura stand Slow Food e banchi olio

Ore 10.00 – Laboratorio “Pane e Olio” con la partecipazione di studenti

Ore 11.00 – Laboratorio “Pane e Olio” con la partecipazione di studenti

Ore 16.00 – Laboratorio pecorino dei Monti Sibillini

Ore 17.00 – Laboratorio sulle Erbe aromatiche dei Sibillini

Hotel Marche

Ore 21.00 – Cena di Gala

DOMENICA 28 OTTOBRE

Istituto Agrario

Ore 17/22 – Ingresso visitatori e degustazioni

- All'esterno castagne e novello per tutti gli intervenuti
- “La pigiatura ... come nà vodda” e musica popolare

Ore 15.30 – Laboratorio “Il piceno in Bianco” a cura di **Francesco Falcone**

Nell'immaginario collettivo il Centro Italia non è incline ai bianchi di rango, che invece si produrrebbero soprattutto nelle regioni del nord. Ma la realtà è fortunatamente ben più complessa dei luoghi comuni, ed è ormai una certezza che dalla Toscana al Lazio, dall'Umbria alla Romagna meridionale, dalle Marche all'Abruzzo, si coltivino alcuni vitigni a bacca bianca di enorme valore e si producano tanti ottimi vini bianchi di talento. Non fa eccezione il Piceno, terra del rosso montepulciano ma anche culla di uve bianche peculiari come pecorino e passerina, senza affatto dimenticare le buone potenzialità che qui dimostra l'onnipresente trebbiano. Un tempo i bianchi piceni sono stati penalizzati da generazioni di vinificatori inclini ad uno stile rustico -

e da vini carenti di finezza - oggi invece alcuni assaggi sono sorprendenti. E ci raccontano una storia nuova, che merita una ricognizione appassionata e senza pregiudizi.

Salone Fieristico Camera di Commercio

Ore 11/19.00 – Apertura stand slow- food e banchi olio

Ore 12.00 – Laboratorio “Pane e Olio”

Ore 16.00 – Laboratorio sul pecorino dei Monti Sibillini

Ore 17.00 – Laboratorio erbe aromatiche dei Monti Sibillini

Ore 17.00 – Laboratorio sull’olio curato dalla F.I.S.

IL CONVEGNO CHE SI TERRÀ PRESSO IL CENTRO CONGRESSI DELLA
CAMERA DI COMMERCIO IL GIORNO SABATO 27 OTTOBRE A
PARTIRE DALLE ORE 10.00

EDUCAZIONE AL CIBO E ALL’AMBIENTE NEL TERZO MILLENNIO

2018. Nell’anno dedicato dall’Onu al cibo italiano nel mondo, il convegno vuole porre l’accento su parole chiave come qualità ed eccellenza che rendono unici i nostri prodotti, con un particolare riferimento a quelli nati nelle sfortunate zone terremotate.

Un approfondimento e una riflessione sulla qualità del cibo e sul grande allarme del secolo: l’inquinamento ambientale.