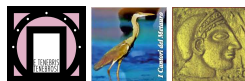


ACCADEMIA dei TENEBROSI
I CANTORI del METAURO
Gli AMICI di ASDRUBALE



ACCADEMIA dei TENEBROSI
I CANTORI del METAURO
Gli AMICI di ASDRUBALE



ACCADEMIA dei TENEBROSI
I CANTORI del METAURO
Gli AMICI di ASDRUBALE

PRESIDIO SLOW FOOD

SABATO ORE 18.00
PRESENTAZIONE
PROGETTO
FIRMA DELL'ACCORDO TRA
SLOW FOOD ITALIA E
COMUNE DI FRATTE ROSA;
INTERVERRANNO I SINDACI
DEI COMUNI COINVOLTI NEL
TERRITORIO DI
PRODUZIONE DELLA FAVA
DI FRATTE ROSA (SAN
LORENZO IN CAMPO,
MONDAVIO, TERRE
ROVERESCHE, PERGOLA), IL
CONSIGLIERE REGIONALE
BORIS RAPA, IL PRESIDENTE
DELLA PROVINCIA DANIELE
TAGLIOLINI, IL PRESIDENTE
DELL'ASSOCIAZIONE
FAVETTA DI FRATTE ROSA,
IL PRESIDENTE DI SLOW
FOOD MARCHE."

La fava
di Fratte Rosa
è una varietà di fava
autoctona, coltivata
in un particolare tipo
di terreno argilloso
e ricco di calcare,
detto "Lubaco",
presente nel territorio
di Fratte Rosa.

I Presidi Slow Food sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta. La fava di Fratte Rosa è una varietà autoctona, coltivata in un particolare tipo di terreno argilloso e ricco di calcare, detto "Lubaco". La fava di Fratte Rosa entrerà a far parte di questa rete di prodotti da salvare, grazie al lavoro svolto dagli agricoltori locali, dall'Associazione Favetta di Fratte Rosa e dal Comune di Fratte Rosa, che insieme all'ASSAM ed all'UNIVPM riescono a mantenere il seme in purezza. Sabato 12 in occasione della presentazione del Presidio sarà possibile assaggiare anche i prodotti della rete dei presidi marchigiani

PROGRAMMA DELLA FESTA



PER LE VIE DEL BORGO:
MERCATO DEI
PRODUTTORI LOCALI
E DELL'ARTIGIANATO TIPICO
E VENDITA PRODOTTI
DEI LABORATORI
E ORTI SCOLASTICI



SABATO 12 MAGGIO

dalle 18.30
Apertura stand gastronomici
dalle 18.00 alle 20.00
L'aperitivo con il gruppo "I TIMIDI"
dalle 20.00
Serata danzante con l'orchestra
"MATTEO e TERESA"

DOMENICA 13 MAGGIO

ore 8.00
Piazza di Torre San Marco
Passeggiata con il gruppo "Camminando
Monti e Valli" e con l'accademia dei
Tenebrosi visita guidata al Convento Santa
Vittoria e nei luoghi della "Banda Grossi".
Quota di partecipazione € 18.00 compreso
di pranzo con menù fisso a base di Fava di
Fratte Rosa.
Informazioni: proloco@fratterrosa.org e
giovannabaldelli@gmail.com - T. 3398289410
dalle 12.00
Pranzo menù fisso € 18,00 su prenotazione
Informazioni: 338 1617191
dalle 17.00
Apertura stand gastronomici
dalle 18.00
L'aperitivo con il gruppo "EDOARDO GILI"
ore 20.00
Serata danzante con "LA TERZA IDEA"

PUNTI RISTORO E DEGUSTAZIONE

IL VICOLO DEI BAMBINI

STAND PIAZZA SAN MARCO

Menù: tacconi al ragù; conchiglie con fava
fresca di Fratte Rosa; tagliere con salumi,
formaggio fresco, porchetta, pane e fava
appena colta di Fratte Rosa; grigliata mista;
piadina con farina di fava, vuota e farcita;
fava in porchetta; fava "bagiana", patatine
fritte; fava di Fratte Rosa appena colta; dolci
tipici di Fratte Rosa e crostate con farina di fava.
ore 18.30

Dietro l'Arco
Laboratori pizza e Tacconi accompagnato
dalla musica di Silvia con la fisarmonica.

Degustazioni con piatti tipici con Fava di
Fratte Rosa in collaborazione con lo chef
Francesco del ristorante "La Graticola".

In caso di maltempo possibilità di mangiare al coperto

Spazio-gioco per bambini, ideato seguendo modalità nuove che nascono dalla riflessione
dei più grandi pedagogisti sull'infanzia. In un mondo dove tutto è giocato sull'immagine
tutto è virtuale, sarebbe necessario tornare a fare. LA CASA DEI BAMBINI di Torre San
Marco propone Laboratori Esperenziali basati su giochi tattili, olfattivi, visivi e non,
attraverso l'uso di prodotti dell'agricoltura: semi, ortaggi, ecc.
La scuola PRIMARIA MONTESSORIANA di Fratte Rosa propone:
- allestimento di un mercatino di prodotti dell'orto, orto biologico e biodiverso, in
particolare saranno presenti: la favetta di Fratte Rosa e il pisello delle Fratte
- Presentazione del libro: "COME GIOCAVANO I NOSTRI NONNI" con simulazione dei
giochi di una volta.
Laboratorio di lavorazione di terracotta al tornio con il mastro vasaio Giacomo Bonifazi.