



Realizzazione grafica PMS&C D. Anselmi - Comune di Montefiore Conca (RN) - www.comune-montefiore-conca.com

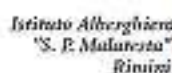
Manifestazioni organizzate da:



Con il Contributo di:



Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Rimini



Istituto Nazionale per lo studio e il controllo dei tumori e delle malattie ambientali "BERNARDINO RAMAZZINI" - Bologna

INFORMAZIONI per MANGIARSANO

Prenotazione Degustazioni:

Comune di Montefiore Conca, Tel. 0541.980035 Fax 0541.980206
Rag. Fabio Mini dalle 9.00 alle 13.00, da lunedì a sabato
e-mail: utribmontefiore@email.it
www.comune-montefiore-conca.rn.it

Istituto Mediterraneo di Certificazione - www.imcert.it

Dott. Agr. Lucio Faragona - Viale Ceccarini, 171 - Riccione (RN)
Tel. e Fax 0541.693586 - e-mail: l.faragona@imcert.it

Mostra Mercato:

Promo D snc - Tel. 0541.827254 Fax 0541.825161
email: info@promo-d.com - www.promo-d.com

INFORMAZIONI per SAGRA DELLA CASTAGNA

Pro Loco di Montefiore Conca, Tel. 0541.980035 Fax 0541.980206

PER RAGGIUNGERE MONTEFIORE CONCA

Per chi arriva in autostrada, uscita consigliata CATTOLICA, a sx in direzione Morciano di Romagna, poi seguire le indicazioni.
DISTANZE: Da Rimini km 29, da Riccione o Cattolica km 17



Si ringraziano per il Contributo e la Collaborazione:



AZIENDA AGRICOLA IL COLLE
Via Montebello, 19
MONDAINO (RN)
tel. e fax 0541.985807
agnocol@libero.it



PASTIFICIO GHIGI
Morciano di R. (RN)
Tel. 0541.583111
www.ghigipasta.com



Az. Agr. Valle delle Legni
Via C. Righetti, 17
CORIANO (RN)
Tel. e Fax 0541.650454
info@valledellelegni.it



Una goccia e il mondo
PER INFO
Daniela Sabatini
347.0021310



www.fantasticacina.com
Tel. e Fax 0541.775475
Via Mirasolesse 234
RIMINI



Az. Agr. Zavoli Fausto
Via Pulzone - SALUDECIO (RN)
Tel. 0541.952351 Fax 858041
faustozavoli@libero.it



La Madia di Civigo
Via delle Forche, 16/b - CIVIGO (RE)
tel. 0522.907421 fax 0522.907208
madia@chigo.com



ASSOCIAZIONE MEDITERRANEA AGRICOLTURA BIOLOGICA



Fattoria del Piccione
S. Savino di Montecosaro (RN)
Tel. 0541.985664
www.fattoriadelpiccione.it



Agricola Frontino
Strada Frontino, 23
ACQUALAGNA (PU)
Tel. 0721.799065 Fax 797259
www.agricoladelfrontino.it



COOPERATIVA ALCE NERO
ISOLA DEL PIANO (PU)
Tel. 0721.720221 Fax 720209
alcenero@alcenero.cooperativa.it



Az. Agr. Podere Vecciano
Via Vecciano, 21 - CORIANO (RN)
Tel. e Fax 0541.658358
vizi@podereveciano.it



Partner di Zona
GUGNALI MARCO - Riccione
0541.600336 / 335.6097853
www.acquapurity.it



Bolognesi
PRODUZIONE ERBE AROMATICHE
Sala di Cesenatico (FC) Tel. 0547.60557
www.bolognesiaromatiche.com

OTTOBRE DA GUSTARE a Montefiore Conca

MANGIAR SANO

domenica 3 ottobre 2004

La pasta italiana di qualità

tutte le domeniche dal 10 al 31 Ottobre 2004

40° SAGRA DELLA CASTAGNA



MANGIAR SANO

La pasta italiana di qualità

DOMENICA 3 OTTOBRE Mattina

dalle 11.45 alle 13.15 e dalle 13.30 alle 15.00:
Pranzo-Degustazione di Paste di Semola e Paste all'Uovo
(Quota Procapite Euro 15,00)

Paste di semola di qualità (Linea Azzurra - Pastificio Ghigi)
Paste da Agricoltura Biologica con semole di grani duri antichi
(varietà Senatore Cappelli, Duro Lucano, Saragolla - Cooperativa Alce Nero)
Paste da Agricoltura Biologica al kamut, al farro, al grano duro integrale (Pastificio del Frontino)
Tortelli di patate e tortelli di zucca da Agricoltura Biologica (La Madia di Civago)
Insalata mista con verdure di stagione da Agricoltura Biologica
Dolce
Vini locali con uve da Agricoltura Biologica e di qualità
(Fattoria del Piccione, Podere Vecciano, Valle delle Lepri)

DOMENICA 3 OTTOBRE Pomeriggio

Tavola Rotonda dal titolo:

**LA PASTA COME ALIMENTO BASILARE DELLA DIETA MEDITERRANEA,
STORIA TRADIZIONI TECNOLOGIA E ASPETTI MEDICO-ALIMENTARI**
(dalle 15.00 alle 18.00)

ORE 15.00 - Saluti delle Autorità

On. Filippo Berselli, Sindaco di Montefiore Conca
Dott. Mauro Morri, Assessore Attività Produttive e Agricoltura Provincia di Rimini

ORE 15.30 - Apertura lavori

Moderatore: Pietro Cipriani, Vicesindaco Montefiore Conca
Gino Girolomoni, Agricoltore Biologico

"Il ruolo dei prodotti biologici nella corretta e sana alimentazione moderna - L'Esperienza di Alce Nero"
Prof. Morando Soffritti, Oncologo "I rischi alimentari da residui di sostanze nocive negli alimenti"
Dott. Riccardo Lagorio

"Prodotti a Denominazione di Origine e Qualità: convivenza di fatto o di diritto?"

Dott. Ettore Tommasoli, Tecnologo Alimentare "La storia del Pastificio Ghigi nella Valconca"
Prof. Giovanni Panatta, Direttore Sezione Nutrizione Clinica Università di Ferrara
"Gli italiani: da mangiafoglia a mangiamaccheroni"

Dott. Agr. Lucio Faragona, Responsabile IMC "La certificazione della Ristorazione di qualità
quale garanzia del consumatore nel consumo di pasti fuori casa"

ORE 18.15 Dibattito finale

ORE 18.30 Chiusura lavori

EVENTI E INTRATTENIMENTI

RIEVOCAZIONE STORICA DI ARTI E MESTIERI ANTICHI E MERCATO MEDIEVALE
Associazione Storica "Quelli del Ponte" città di Ravenna (dalle 15.00 alle 20.00)
"GRUPPO SERGIO CASABIANCA" musica italiana d'autore (dalle 15.00 alle 17.30)
ESIBIZIONE BANDA MUSICALE SVIZZERA "STOFFEL MUSIKANTEN" di Hittnau (ore 17.30)
PASTA CON RICOTTA E VERDURE PER TUTTI Offerta dal Pastificio Ghigi (ore 18.30)

MOSTRA MERCATO (dalle 10.00 alle 20.00)

ESPOSIZIONE E VENDITA PRODOTTI BIOLOGICI, TIPICI E ARTIGIANATO
a cura di Promo D snc

STANDS GASTRONOMICI (dalle 11.30 alle 20.00)

SALUMI E PORCHETTA DI MORA ROMAGNOLA, FORMAGGI LOCALI E PIADINA da Agricoltura Biologica
a cura delle aziende Antica Cucina, Zavoli Fausto e Il Colle dei F.lli Pintus
CALDARROSTE E DOLCI A BASE DI CASTAGNE a cura della Pro Loco di Montefiore Conca



LA SEMINA



LA MIETITURA



LA TREBBIATURA

40° SAGRA DELLA CASTAGNA

tutte le domeniche
dal 10 al 31 OTTOBRE '04

domenica 10 OTTOBRE

Piazza della Libertà "ORCHESTRA
SPETTACOLO MONICA"
MERCATINO DELL'ANTIQUARIATO

domenica 17 OTTOBRE

Piazza della Libertà
"ORCHESTRA EDGARDO GELLI"
P.le II Giugno D.J. PAOLO IL RUVIDO

domenica 24 OTTOBRE

Piazza della Libertà
"QUARTETTO WERTER ROCCA"
P.le II Giugno D.J. PAOLO IL RUVIDO

domenica 31 OTTOBRE

Piazza della Libertà "TRIO MELODY"

Tutte le domeniche:

Per i bambini Pagliaccio Karamfil con palloncini e zucchero filato
Mercatino con prodotti tipici autunnali
Stand gastronomici e degustazioni caldarroste locali

INGRESSO LIBERO

Per informazioni:
PRO LOCO MONTEFIORE CONCA
Via Roma n. 3, tel. 0541.980035

