

Si ringraziano per il Contributo e la Collaborazione:

**AZIENDA AGRICOLA IL COLLE**  
 Via Montepino, 19  
 MONDAINO (RN)  
 tel. e fax 0541.985897  
 agricolle@libero.it



**PASTIFICIO GHIGI**  
 Morciano di R. (RN)  
 Tel. 0541.988111  
 www.ghigipasta.com



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



**ASSOCIAZIONE MEDITERRANEA AGRICOLTURA BIOLOGICA**



**www.anticacucina.com**  
 Tel. e Fax 0541.775475  
 Via Marocchiese 234  
 RIMINI



**PROMETEO SRL**  
 Zona Artigianale, s.n.  
 61030 Canaraccio di Urbino (PU)  
 Tel. 0722.53520 Fax. 0722.53521  
 info@prometeourbino.it



Consorzio Agricoltori Biologici  
**CONSORZIO TERRABIO**  
 Via dell'Aspa  
 61029 Schieti di Urbino (PU)  
 tel. 0722.58178  
 e-mail: terrabio@libero.it

**Azienda Agricola Bolognesi**  
 Produzione Erbe Aromatiche  
 Sala di Cesenatico (FC) Tel. 0547.88557  
 www.bolognesieromatiche.com



**Forno Il Certello**  
 Pane biologico e biodinamico  
 Via Scarpia, 117 - 61020 Fagnola (PU)  
 tel. 072271718 e-mail: certello@libero.it



**la cucina di mamma bio**  
 gastronomia biologica  
 Via S. Maria, 41 - 61021 Fagnola (PU)



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

Tel. e Fax  
 0541.989202  
**MISERICORDIA VALCONCA**  
 misericordiavalconca@virgilio.it



**LA TERRA E IL CIELO**  
 Zona PIP  
 Picchio di Apenia (AN)  
 tel. 0731.981906  
 fax 0731.989168  
 e-mail: info@laterraeilcielo.it



**OLEIFICIO CIUFFOLI**  
 via Botrigo, 78  
 47834 Montefiore C. (RN)  
 tel. 0541.988666  
 via Sant'Ansovino, 20/A  
 47835 Saludecio (RN)  
 tel. 0541.850249



**ACQUA PURITY**  
 Partner di Zona  
 GUGNALI MARCO - Riccione  
 0541.600336 / 335.6097853



**BIOSERVICE ITALIA**  
 Piazza Artom, 12 - 50127 Firenze  
 tel. 055.4393020 - www.bsibio.com

### INFORMAZIONI

#### Prenotazione Degustazioni:

Comune di Montefiore Conca,  
 Tel. 0541.980035 Fax 0541.980206

Segreteria Comunale - Rag. Corrado Mancini  
 dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 19.00 alle 20.00  
 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 - email: l.faragona@imcert.it

#### Mostra Mercato:

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

#### PER RAGGIUNGERE MONTEFIORE CONCA:

Per chi arriva in autostrada, uscita consigliata  
 CATTOLICA, a sinistra in direzione Morciano di  
 Romagna, poi seguire le indicazioni.

DISTANZE: Da Rimini km 29, da Riccione o Cattolica km 17



Manifestazione organizzata da:



COMUNE DI  
 MONTEFIORE  
 CONCA



Istituto Mediterraneo  
 di Certificazione



PROVINCIA  
 DI RIMINI  
 Assessorato Attività  
 Produttive e Agricoltura

Con la collaborazione di:



Camera di Commercio Industria  
 Artigianato e Agricoltura Rimini



**PRO LOCO**  
 Montefiore Conca



Istituto  
 Alberghiero  
 "S. P. Malatesta"  
 Rimini



Strada  
 dei vini e  
 dei sapori  
 dei Colli di Rimini



Associazione  
 Amici del Cuore (RIMINI)



OTTOBRE DA GUSTARE a Montefiore Conca

**MANGIAR SANO**

Legumi e cereali da minestra  
 domenica 2 ottobre 2005



# MANGIAR SANO domenica 2 ottobre

## - Programma -

### MOSTRE ED ESPOSIZIONI

Sala degli Archi dalle 10.00 alle 20.00

ESPOSIZIONE DI LEGUMI - MOSTRA FOTOGRAFICA SUI PAESAGGI ROMAGNOLI E ARTIGIANATO ARTISTICO LOCALE

### MOSTRA MERCATO - Piazzetta del Paese dalle 10.00 alle 20.00

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

### DEGUSTAZIONI GUIDATE

**Pranzo Degustazione di Legumi e Cereali Dop, Igp e da Agricoltura Biologica dalle 11.45 alle 13.30 e dalle 13.45 alle 15.30 - euro 15,00**

Legumi (Ceci cicerchia, Lenticchia di Castelluccio, Fagioli di varietà antiche)  
Cereali (Farro, Miglio, Orzo mondo)  
Oli DOP e Vini DOC di Romagna  
Piadina da Agricoltura Biologica e Dolce

**Degustazione in parallelo di Salumi da Agricoltura Biologica**

Con la collaborazione di Mario Celotti Gastronomo e Strada dei Vini e dei Sapori di Rimini dalle 17.00 alle 17.45 e dalle 18.00 alle 18.45 - euro 15,00

Salumi da Agricoltura Biologica di Mora Romagnola e Cinta Senese  
Accompagnati da Pane a lievitazione naturale e Vini di qualità della Provincia di Rimini

### TAVOLA ROTONDA

**I LEGUMI E I CEREALI DELLA TRADIZIONE, NELLA MODERNA DIETA MEDITERRANEA (dalle 15.30 alle 18.00)**

ORE 15.30 Saluti delle Autorità

On. Filippo Berselli, Sindaco del Comune di Montefiore Conca

ORE 15.40 Apertura lavori

Moderatore: Lucio Faragona, Responsabile DOP - IGP dell'Istituto Mediterraneo di Certificazione

- Mauro Morri Assessore Agricoltura e Attività Produttive Provincia di Rimini, "Lo stato dell'agricoltura Riminese e future potenzialità di sviluppo"
- Prof. Stefano Tavoletti, "Legumi italiani, storia tradizioni e curiosità"
- Oriana Porfiri Agronomo, "Le specie minori, una risorsa da salvaguardare in una strategia di filiera produttiva sostenibile. Alcune esperienze a confronto"
- Prof. Natale Froga - Preside Università Politecnica delle Marche, "Caratteristiche nutrizionali dei principali Legumi"
- Prof. Giovanni Panatta Direttore Sezione Nutrizione Clinica Università di Ferrara, "I legumi nella dieta degli italiani di ieri e di oggi"
- Dott. Gaetano Sinatti Presidente AMAB - Marche, "Legumi e cereali minori come risorsa per una moderna agricoltura, l'esperienza del Consorzio TerraBio"
- Dott. A. Olivucci Presidente di Civiltà Contadina, "I Cereali e Legumi dimenticati, una biodiversità da non perdere"
- Dott. S. Guidi, "Alcuni casi di legumi e ortaggi Romagnoli dimenticati ed in corso di Recupero e Valorizzazione"

ORE 17.50 Dibattito finale

ORE 18.00 Chiusura lavori

### EVENTI E INTRATTENIMENTI

**MOSTRA DEGLI ANTICHI MESTIERI** dimostrazione di arti e mestieri antichi a cura di Associazione Storica "Quelli del Ponte" città di Ravenna (dalle 14.00 alle 18.00)

**INTRATTENIMENTO MUSICALE** musica medievale itinerante con antichi strumenti a cura di "Musica Officinalis" (dalle 15.00 alle 19.00)

**ESIBIZIONE BANDA MUSICALE CITTA' DI RAVENNA** nel pomeriggio

**INTRATTENIMENTO PER BAMBINI** - Piccola Arena del Teatro,

"Fate e Favole": lettura di fiabe per bambini a cura di "Gente in Armonia" Ass. ONLUS, 1° spettacolo ore 16.00 - 2° spettacolo ore 18.00

**PASTA CON POMODORINI RICOTTA ED ERBE AROMATICHE**

a cura della Proloco di Montefiore Conca (dalle ore 18.30) - euro 2,00

### STANDS GASTRONOMICI dalle 10.00 alle 20.00

PROLOCO di Montefiore Conca: proporrà le prime caldarroste e dolci a base di castagne

L'ANTICA CUCINA: piadina con salumi, porchetta di Mora Romagnola e formaggi biologici della Valconca

LA CUCINA DI MAMMA BIO: pizza biologica e altre specialità gastronomiche



**Nelle successive domeniche di Ottobre, Vi ricordiamo che ci sarà la tradizionale SAGRA DELLA CASTAGNA**