



OTTOBRE DA GUSTARE a Montefiore Conca

MANGIAR SANO

Formaggi e Miele di Qualità

domenica 1 ottobre 2006

tutte le domeniche
dall'8 al 29 Ottobre 2006

42° C SAGRA DELLA
CASTAGNA



MANGIAR SANO - Programma -

MOSTRE ED ESPOSIZIONI

Sala degli Archi dalle 10.00 alle 20.00

ARTIGIANATO ARTISTICO LOCALE, MOSTRA FOTOGRAFICA DI ARTISTI VARI

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

DEGUSTAZIONE GUIDATA - Tendone Ristorante

Pranzo Degustazione a base di Formaggi di Qualità
dalle 12.00 alle 13.30 e dalle 14.00 alle 15.30 - euro 18,00

A cura dell'Istituto Alberghiero S.P. Malatesta di Rimini - Chef Marco Rossi

MENU'

Antipasto

Tavolozza di Formaggi Freschi e Stagionati

Primi Piatti

Ravioli d'erbe e Ravaggiolo alle erbe aromatiche

Gnocchetti di patate rosse al formaggio di fossa

Fusilli di Farro integrale alla ricotta e peperoni

I secondi

Tortino di verdure Al Pecorino di Romagna

Frittatina con Zucchini e Pecorino cagliata con l'Erba de Chés (Cardo Selvatico)

Piadina con Squacquerone e ruola

I contorni

Insalata di mista ai sapori d'autunno

Il dolce

Tortino di Caciocotta di Capra alla composta di Albicocche e miele d'arancio

I Vini

Biancame Colli di Rimini DOC

Chardonnay Frizzante - "Il Furioso"

Rebola Colli di Rimini DOC "Larus"

Rebola Passito Colli di Rimini DOC

(Cantina le Rocche Malatestiane Rimini, Fattoria del Piccione Montecolombo RN)

Pani

Pane da Agricoltura Biologica a Lievitazione Naturale

(Forno il Certello di Laghetti Giovanni, Frontino PU)

Piadina, Sfioglattine e Crakers da Agricoltura Biologica

(L'Antica Cucina di Marchini Milena, Rimini)

TAVOLA ROTONDA "A TAVOLA"

Tendone Ristorante

CON DEGUSTAZIONE GUIDATA DI MIELE FORMAGGI E VINI,
SU PRENOTAZIONE (dalle 16.30 alle 18.30 - euro 10,00)

ORE 16.30 Saluti delle Autorità

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

ORE 16.50 Apertura lavori

Conduttore: Riccardo Lagorio

Ospiti:

- Gianfranco Rossini, Presidente del Consorzio Formaggio di Fossa di Sogliano e Talamello
- Marco Valentini, Apicoltore Biologico e rappresentante esperto assaggiatori di miele
- Luigi Rusconi, Cardiologo, Vicepresidente Associazione Amici del Cuore di Riccione
- Pietro Cipriani, Vicesindaco del Comune di Montefiore Conca
- Lucio Faragona, Agronomo, responsabile DOP, IGP e STG per l'Istituto Mediterraneo di Certificazione srl (IMC)
- Luca Mazzanti, Assessore del Comune di Molinella (BO)
- Fabio Rossi, Chef del Ristorante Acero Rosso di Rimini
- Franco Fregni, giornalista, Direttore del quotidiano La Voce di Romagna
- Nonne Annarosa, agricoltore e rappresentante dell'Azienda Agricola Il Buon Pastore
- Laura Giorgi, giornalista redazione del Corriere di Romagna

Durante la tavola rotonda si degusteranno:

Formaggi Dop, Igp, e da Agricoltura Biologica e Presidi Slow Food
Ravaggiolo, Squacquerone, Formaggio di Fossa di Sogliano e Talamello,
Pecorino di Romagna, Pecorino cagliato con l'Erba de Chés (Cardo Selvatico),
Pecorino stagionato nelle foglie di Castagno, Formaggio Pecorino "Appassito",
Formaggio Caprino Stagionato, Formaggio Caprino Fresco, Caciocotta di Capra
Piadina, Sfioglattine e Crakers da Agricoltura Biologica
(L'Antica Cucina di Marchini Milena, Rimini)

In abbinamento ai migliori Vini DOC della Provincia di Rimini
(Cantina le Rocche Malatestiane Rimini, Fattoria del Piccione Montecolombo RN)

ORE 18.15 Dibattito finale

ORE 18.30 Chiusura lavori

EVENTI E INTRATTENIMENTI

STAND GASTRONOMICI:

Pro Loco Montefiore Conca proporrà le prime caldaroste e dolci a base di castagne
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 Concerto di Sergio Casabianca

(dalle 15.00 alle 19.00)

INTRATTENIMENTO PER I BAMBINI - Teatro Malatesta.

"Fate e Favole" lettura di fiabe per bambini e cura di "Gente in Armonia"

Ass. ONLUS, 1° spettacolo ore 15.00 - 2° spettacolo ore 17.00

Il Piccolo Teatro delle Marionette a cura di Sergio Casabianca, spettacolo ore 16.00

Cà Melucci
AZIENDA AGRITURISTICA
ristorazione solo
su prenotazione
I sapori di una volta
Via S. Pietro, 119 - MONTEFIORE CONCA (RN) - Tel. 0541.980106

Rovelli
Via Provinciale, 2315
MONTEFIORE CONCA (RN)
Tel. 0541.988372
Fax 0541.987662
www.rovellidolciaria.com
rovelli@rovellidolciaria.com
Uova Pasquali anche personalizzate
Bocci con ciliegia
Praline di cioccolato

DRUDI
Via Tavoleto, 87
Sant'Andrea
di San Clemente (RN)
Tel. 0541.988299

**FORMAGGI DI NOSTRA PRODUZIONE
PRODOTTI TIPICI**
Via Trado, 43 - S. Clemente - Rimini - tel. 0541 987764
Stabilimento - Via dell'Industria, 12 Loc. Cavinella - 41030 Tavoleto (PU) Tel. 072628418

BAR BAITA DEI TIGLI
aperto tutto l'anno
chiusure invernale martedì
Completamente rinnovato, immerso nel verde
Rinfreschi per cerimonia
Larga Santiago de Compostela, 2 - SALUDECIO (RN) Tel. 0541.982214

Locanda delle Rose
Ristorante - Pizzeria - Albergo ★★
Specialità di pesce e carne
Piazza Gioco del Pallone, 1 - Saludecio (RN) - Tel. e Fax 0541.981109
Cel. 333.3843000 - www.locandadellerose.it - info@locandadellerose.it

RESIDENCE La Cicala
Via dell'Industria, 1
Zona artigianale Casarola di San Clemente (RN)
Tel. e Fax 0541.865317 - www.residencelacicala.it

42° C SAGRA DELLA CASTAGNA

domenica 8 OTTOBRE
dalle 15.00 alle 19.00

Piazza della Libertà "ORCHESTRA BRILLANTI SPARSI"
Per i bambini, TRUCCA BIMBI e CLOWN

domenica 15 OTTOBRE
dalle 15.00 alle 19.00

Piazza della Libertà "ORCHESTRA L'IDEA MUSICALE
DI CLAUDIO E GEPPÒ"
dalle 16.00, Piccola Arena del Teatro
Spettacolo di BURATTINI

domenica 22 OTTOBRE
dalle 15.00 alle 19.00

Piazza della Libertà "ORCHESTRA I BOOMERANG"
Per i bambini, TRUCCA BIMBI

domenica 29 OTTOBRE
dalle 14.30 alle 18.30

Piazza della Libertà "ORCHESTRA GLI AMICI DEL SOLE"

Tutte le domeniche:

Mercatino con prodotti tipici autunnali
Stands gastronomici

Degustazione di caldarroste locali da bagnare nel vino
che sgorga dalla fontana!

INGRESSO LIBERO

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

.....SAN CLEMENTE.....
CAFFÈ

Via Trado, 43 - San Clemente (RN)

GARDENS

PIZZERIA DA ASPORTO

Via Mazzini, 37 - Morciano di Romagna (RN) - Tel. 0541.987.867

Relax Lago
La Pescaccia



Via Petrarca, 15 - 47832 Sant'Andrea in Casale di San Clemente (RN)
Tel. 0541.988254 - 856355 Fax 0541.857545
www.villaggiolapescaccia.com - e-mail: villaggiolapescaccia@libero.it

STORIA di MONTEFIORE CONCA

La felice posizione delle terre di Montefiore ha spinto diverse popolazioni a stabilirsi in questi luoghi sin da tempi antichissimi: reperti preistorici, arcaiche tombe dell'età del ferro, resti di estesi insediamenti romani raccontano la presenza dell'uomo ben prima del Medioevo.

Nel 1302 il castello cerca di sottrarsi alla giurisdizione di Rimini, ma la minaccia di un assedio stronca la ribellione. Con al potere i Malatesta Montefiore vive un momento di grande sviluppo e assume il ruolo di centro principale della vallata. La casata lo scelse per edificarvi una delle più grandi e imprevedibili fortezze: la rocca fu edificata intorno alla metà del 1300 e tenuta dai Malatesta per più di cento anni consecutivi. Con la disfatta dei Malatesta si alternarono i Guidi di Bagno, i Borgia, la Repubblica di Venezia e il principe di Macedonia.

Dopo il passaggio sotto lo Stato Pontificio e il breve governo della Repubblica Cisalpina, il paese seguì le sorti che portarono alla nascita dello Stato Italiano.

Ottica Biondi

MORCIANO DI R. (RN) in Via Bacci, 32/C - Tel. e Fax 0541.988256 - 937595
a MACERATA FELTRIA (PU) in Via Andini, 49 - Tel. e Fax 0722.74632
e-mail: otticabiondi@libero.it

La Pagoda

RISTORANTE PIZZERIA
DISCO DANCING

LA PAGODA, VIA FORNACE, 21
MISANO ADRIATICO (RN)

APERTO VENERDI'
SABATO E DOMENICA

ampio giardino
con pergolato
banchetti e cerimonie

INFO E PRENOTAZIONE:
320.9775844 - 0541.610737



INFORMAZIONI per MANGIARSANO

Prenotazione Degustazioni:

Comune di Montefiore Conca,
Tel. 0541.980035 Fax 0541.980206
Segreteria Comunale - Signora Rita
tutti i giorni dalle 9.00 alle 12.30
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: lfaragona@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:



Con la collaborazione di:



Un Incanto forte e vibrante rapisce irrimediabilmente l'ospite che varca la Torre della Porta

palazzo Viviani Castello di Montegrolfo

I ristoranti del Castello

Il **Ristoro di Palazzo Viviani**,
ricavato dalle vecchie cantine: elegantissimo,
propone piatti stagionali di alta cucina.

Grotta dei Gridolfi,
specialità cotta al forno a legna.

L'**Agrumaria**, ideale per meeting, colazioni di lavoro, esclusivi party o cerimonie private.

Info: 0541 855350
www.montegrolfo.com
www.hotelphilosophy.net