

Venerdì 11 agosto, ore 18.00

presso stand PSR Marche, Piazza Arringo ASCOLI PICENO



“NON SOLOLIVA....il segreto per riconoscere la qualità di un olio”

*Mini corso assaggio olio a cura di
Barbara Alfei e Donatella Di Sebastiano – AMAP*

vivi
le opportunità del PSR Marche

PSR MARCHE ad ASCOLIVA
CALENDARIO INCONTRI

<p>10.08 giovedì</p> <p>Ore 19:00 Brindisi di inaugurazione "ASCOLIVA"</p>	<p>11.08 venerdì</p> <p>Ore 18:00 NON SOLOLIVA... il segreto per riconoscere la qualità di un olio Mini corso assaggio olio a cura di B. Alfei e D. Di Sebastiano - AMAP</p> <p>Ore 19:00 Degustazione guidata a cura del CONSORZIO VINI PICENI Sommelier AS Marche</p>	<p>12.08 sabato</p> <p>Ore 18:00 Azienda Agricola il Gigante Da maple a figlia l'aroma per il formaggio</p> <p>Ore 19:00 Degustazione guidata a cura dell'ISTITUTO MARCHIGIANO TUTELA VINI Enologo Eleonora Marconi</p> <p>Ore 20:00 Sostenibilità nella tradizione della salumeria marchigiana A cura di Salumificio Citici</p>	<p>13.08 domenica</p> <p>Ore 19:00 Degustazione guidata a cura del CONSORZIO VINI PICENI Sommelier AS Marche</p> <p>Ore 20:00 "Vini le mille nobili" Viaggio nella scoperta di formaggi tipici a cura dell'Azienda Agricola Fontegranne</p>	<p>14.08 lunedì</p> <p>Ore 18:00 Il gusto fresco di una scelta sostenibile Le insalate in busta dell'Azienda Agricola Ambrasi e Vicarioli</p> <p>Ore 19:00 Degustazione guidata a cura dell'ISTITUTO MARCHIGIANO TUTELA VINI Enologo Eleonora Marconi</p>	<p>15.08 martedì</p> <p>Ore 19:00 Le 3P del biologico "Pasta Pesto e Prosciutto" A cura del Consorzio Marche Bio e del Consorzio Vini Piceni</p>
<p>16.08 mercoledì</p> <p>Ore 18:00 La filiera chiusa della Società Agricola La Campellone</p> <p>Ore 19:00 Degustazione guidata a cura dell'ISTITUTO MARCHIGIANO TUTELA VINI Enologo Eleonora Marconi</p> <p>Ore 20:00 La frutta di qualità: pesche e pere coccia le "punte di diamante" della società agricola Acariari di Ortezzano</p>	<p>17.08 giovedì</p> <p>Ore 18:00 Il Picentino di Fossa DOP Maggio di sapori A cura di Cooperat - Trevalli</p> <p>Ore 19:00 Degustazione guidata a cura del CONSORZIO VINI PICENI Sommelier AS Marche</p> <p>Ore 20:00 I "Sett Olio certificati" (OQ (Qualità Marche) e "punte di diamante" della società agricola Acariari di Ortezzano</p>	<p>18.08 venerdì</p> <p>Ore 18:00 L'extravergine di oliva monovarietale di Anzolina Tenera Degustazione guidata a cura di Olive Gregori</p> <p>Ore 19:00 Degustazione guidata a cura dell'ISTITUTO MARCHIGIANO TUTELA VINI Enologo Eleonora Marconi</p> <p>Ore 20:00 La pasta all'uovo e l'olio monovarietale: cibo di qualità marchigiana Degustazione di pasta di Campellone condita con olio monovarietale</p>	<p>19.08 sabato</p> <p>Ore 18:00 Memento a base di Confezioni con la Frutta Biologica</p> <p>Ore 19:00 Degustazione guidata a cura del CONSORZIO VINI PICENI Sommelier AS Marche</p> <p>Ore 20:00 Le insalate buone, garantite e tracciabili Degustazione di insalate certificate OQ</p>	<p>20.08 domenica</p> <p>Ore 18:00 L'orto mondo aromatizzato all'anice, prodotto dimenticato A cura di Cooperativa "Lo Tera e il cielo"</p> <p>Ore 19:00 TAVOLA ROTONDA Il mio PSR Marche Beneficenti del "Pacchetto Giovani" raccontano la loro esperienza</p> <p>Ore 21:00 Degustazione guidata a cura dell'ISTITUTO MARCHIGIANO TUTELA VINI Enologo Eleonora Marconi</p>	<p>21.08 lunedì</p> <p>Ore 19:00 Brindisi di anniversario ai prossimi appuntamenti PSR Marche</p>

 **È TEMPO DI AGRICOLTURA**
 **PSR** Unione Europea / Regione Marche
 **REGIONE MARCHE**