

## CIBARIA IN CITTÀ

**Soste golose tricolori** nei ristoranti del centro storico da sabato 29 ottobre a martedì 1 novembre  
In collaborazione con Associazione Commercianti Centro Storico e Trekking Urbano

## DOMENICA 30 OTTOBRE

### INAUGURAZIONE UFFICIALE

11:00 Taglio del nastro e giro d'onore

### IMPASTIAMO CON LA KITCHEN-AID

11:00-19:00 Stand Stacchiotti Casa

Il maestro di cucina Giuseppe Villa ci guiderà alla scoperta della migliore impastatrice al mondo

### MANGIANDO S'IMPARA...

16:00-19:00 Dimostrazioni e mini corsi dedicati ai bambini presenti in fiera

### A TAVOLA CON OZ

16:00-19:00 Area Associazione Oz

- **Colorati per natura:** dipingiamo con colori naturali, ottenuti da cibi, piante, fiori, bustine di tè
- **Timbri del "cavolo":** che immagine viene fuori se sezioniamo una piantina di lattuga e ne usiamo il gambo come timbro?
- **Dolcetto o scherzetto?** Laboratorio di Halloween
- Truccabimbi e sculture di palloncini

### CUCINA SHOW TRICOLORE

16:00 Area Eventi Lube

**Corso di cucina** con il coinvolgimento del pubblico, preparazione e degustazione di **piatti legati al tricolore**, a cura dei **Ristoranti del Centro Storico di Macerata**

### ATELIER del VINO

17:00 Stand Fiera Diffusa

**DOC Tricolore: Verdicchio di Matelica, Bianco dei Colli Maceratesi e Rosso Piceno**  
degustazione gratuita di vino DOC e DOCG  
a cura dell' AIS provinciale

### CONCORSO DI PASTICCERIA

17:30 - Area Eventi Lube

**3° concorso di Pasticceria DANILO GARBINI**, riservato a cuochi e pasticceri professionisti, a cura dell'Associazione Cuochi Macerata

### I "PRIMI" DELLE MARCHE

18:30 - Ristocibaria

I pastifici delle Marche si presentano:  
**storia e curiosità della Pasta La Campofilone**  
con degustazione gratuita

## LUNEDÌ 31 OTTOBRE

### APPUNTAMENTO CON TAGLIA E CUOCI

10:00-19:00 Stand Stacchiotti Casa

Il giusto coltello per ogni utilizzo della famosa coltelleria tedesca **Zwilling**; cucina con noi e le famose cocotte di ghisa **Staub**

### CONCORSO DI CUCINA

15:00 - 19:00 Area Eventi Lube

**14° concorso di cucina ANTONIO NEBBIA**, riservato a cuochi professionisti, a cura dell'Associazione Cuochi Macerata e Camera di Commercio di Macerata

### I "PRIMI" DELLE MARCHE

18:00 - Ristocibaria

I pastifici delle Marche si presentano:  
**storia e curiosità della Pasta di Aldo**  
con degustazione gratuita

## MARTEDÌ 1 NOVEMBRE

### SUCCHI DI FRUTTA A VOLONTÀ

10:00-13:00 Stand Stacchiotti Casa

Utilizzo della formidabile centrifuga **MAGIMIX**

### CORSO DI CUCINA

10:30 Sala Degustazioni

**Corso di preparazione di prodotti senza glutine**, a cura di AIC Associazione Italiana Celiachia

### LE GOLOSE CRÊPES ALLA NUTELLA

15:00-19:00 Stand Stacchiotti Casa

Utilizzo di **I love Cooking Crêpes Ballarini**

### A TAVOLA CON OZ

16:00-19:00 Area Associazione Oz

- **Colorati per natura**: dipingiamo con colori naturali, ottenuti da cibi, piante, fiori, bustine di tè, etc
- **Timbri del "cavolo"**: che immagine viene fuori se sezioniamo una piantina di lattuga e ne usiamo il gambo come timbro?
- Truccabimbi e sculture di palloncini

### CUCINA SHOW TRICOLORE

16:30 Area Eventi Lube

**Corso di cucina** con il coinvolgimento del pubblico, preparazione e degustazione di **piatti legati al tricolore**, a cura dei **Ristoranti presenti in fiera**

### ATELIER del VINO

17:00 Stand Fiera Diffusa

**DOC Tricolore: Verdicchio dei Castelli di Jesi, Bianco dei Colli Maceratesi e Rosso Piceno** degustazione guidata gratuita di vino DOC e DOCG a cura dell' AIS provinciale

### BANDIERA DI COCKTAILS

18:00 - Area Eventi Lube

**Preparazione di Cocktail Tricolore con degustazione gratuita**

a cura di AIBES sez. Marche, Abruzzo, Molise

### I "PRIMI" DELLE MARCHE

18:30 - Ristocibaria

I pastifici delle Marche si presentano:

**storia e curiosità della Pasta di Celiano**

con degustazione gratuita

## TUTTI I GIORNI

### LA BANCA DELLA PROVINCIA DI MACERATA CON IL TERRITORIO

11:30 **Aperitivo di tradizione** in collaborazione con le aziende agricole e vinicole della provincia

16:00 Degustazione gratuita di **Torrone e Panettone della Dolciaria Bettacchi**

18:30 Degustazione I "primi" delle Marche

### GALATEO DEL MATRIMONIO

11:00 Area Eventi

**Matrimonio: l'importanza del Wedding Planner** alla scoperta di tutti i servizi e delle nuove tendenze 2012, a cura di Bouquet et Gourmet

### STAND AIC (ASS.NE ITALIANA CELIACHIA)

Produzione e degustazione di pizza, dolci e cibi senza glutine





# CIBARIA CHOCOLATE

Gemellaggio con il LOVE CHOCOLATE  
a cura di Bouquet & Gourmet



## Domenica 30 Ottobre

### CIOCCOPITTURA

Dalle 11:00 **Laboratorio per bambini** a cura degli artisti Patrizio Moscardelli ed Emanuele Califano che faranno conoscere la versatilità di questo alimento ed il suo utilizzo estroso

### PROVOCAZIONI DEL GUSTO

15:30 **Cioccolato e Vino**: degustazione di cioccolato e Pecorino dell'Az. Agr. Poderi dei Colli

18:00 **Cioccolato e Bollicine**: degustazione di cioccolato e spumante brut Cantina Franca Contea

### CIOCCOLATO E BENESSERE

17:30 **Massaggi al Cioccolato**, a cura del centro benessere Hotel Casale di Colli Del Tronto

## Lunedì 31 Ottobre

### PROVOCAZIONI DEL GUSTO

16:00 **Cioccolato e Vino**: degustazione di cioccolato e Passerina dell'Az. Agr. Poderi dei Colli

17:30 **Cioccolato e Bollicine**: degustazione di cioccolato e spumante brut Cantina Franca Contea



## Martedì 1 Novembre

### CIOCCOPITTURA

Dalle 11:00 **Laboratorio per bambini** a cura degli artisti Patrizio Moscardelli ed Emanuele Califano che faranno conoscere la versatilità di questo alimento ed il suo utilizzo estroso

### PROVOCAZIONI DEL GUSTO

16:00 **Cioccolato e Vino**: degustazione di cioccolato e Montepulciano d'Abruzzo dell'Az. Colle Frisio

17:30 **Cioccolato e Birra**: degustazione di cioccolato e birra del Birrificio Le Fate

### CIOCCOLATO E BENESSERE

17:30 **Massaggi al Cioccolato** a cura del centro benessere Hotel Casale di Colli Del Tronto

## Tutti i giorni

### IL BUONGIORNO SI VEDE DAL CACAO

10:00 **Presentazione delle varietà di cioccolato** e proiezione del filmato che ne descrive la lavorazione dalla raccolta al prodotto finale.

### IL TE' DELLE CINQUE TRICOLORE

17:00 **Dalla Pianta alla tazza**, degustazione di varietà di Tè verde, bianco e rosso



## Bouquet & Gourmet

Wedding Planner, Eventi e Gastronomia  
via Ugo Bassi, 15 - S. Benedetto del Tronto (AP)  
T. 0735 584954 - info@bouquetegourmet.com  
www.bouquetegourmet.com



*"Alea iacta est: oggi abbiamo fatto la storia,  
adesso andiamo a mangiare"*  
Camillo Benso Conte di Cavour

## **Domenica 30 ottobre**

### **MENÙ STORICO**

- *L'entrée di mare alla Cavour*
- *Gli gnocchi dei Mille in salsa di mare*
- *La regina del mare con verdure alla Mazzini*

## **Lunedì 31 ottobre**

### **MENÙ DELL'UNITÀ D'ITALIA**

- *Le fantasie del Sud*  
(*bocconcini di mozzarella campana, parmigiana alla siciliana, panzanella alla pugliese*)
- *Le tagliatelle paglia e fieno al sugo marchigiano*
- *Il brasato al Barolo con purea tricolore*

## **Martedì 1 novembre**

### **MENÙ VERDE, BIANCO e ROSSO**

- *La polentina speziata al profumo di mare*
- *La zuppa di legumi rossi e verdi con seppioline bianche*
- *I bocconcini di calamari fritti con verdure tricolore pastellate*

## **Tutti i giorni**

### **DOLCI D'ITALIA**

- *Il Semifreddo di Bandiera*
- *I Dolci Garibaldini*

Cucina tipica di qualità con **MENÙ** ispirato al Tricolore e all'Unità di'Italia, a cura di Gabriele Catering

### **Costo menù degustazione € 20,00**

Ogni degustazione comprende: antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert, acqua, 1 bicchiere di vino da pasto, caffè.

Prezzi per ogni singola portata:

antipasto € 4,00, primo € 7,00, secondo € 8,00, dolce € 3,00, bicchiere di vino € 3,00, acqua € 1,50, caffè € 1,00.

**È gradita la prenotazione (cell. 393-9351501)**

### **DEGUSTAZIONI TRICOLORE**

Dalle ore 16:00

- *Sushi all'italiana o Polentina speziata o Semifreddo di Bandiera*

### **Costo per ogni singola degustazione € 3,00**

Per ogni degustazione in omaggio un bicchiere di vino offerto dalle aziende del territorio



**Catering e Banqueting, Cerimonie Nuziali  
Eventi, Feste Private**

T. / F. 0734 679005 M. 334 7623299

C.da Santa Vittoria 19 Porto San Giorgio (FM)

[www.cateringgabriele.it](http://www.cateringgabriele.it) - [info@cateringgabriele.it](mailto:info@cateringgabriele.it)