

Si ringraziano per il Contributo e la Collaborazione:



**Forno Il Certello**  
Pane biologico e biodinamico  
Via Scarnigie, 777 - 61022 Frontino (PU)  
tel. 0722/31156 e-mail: certello@libero.it



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



**ASSOCIAZIONE  
MEDITERRANEA  
AGRICOLTURA  
BIOLOGICA**



**AZ. AGR.  
IL BUON  
PASTORE**  
Via Ca' Santino, 1963  
Montefiore Conca (RN)  
Tel. 0541.985874



**www.tasticucina.com**  
Tel. e Fax 0541.775475  
Via Marechiese 234  
RIMINI



Strada del Mezzo, 29 - Meldola (FC)  
Tel. 0543.494472 Fax 0543.494752  
**TEDALDI**



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

**SORGENTE**  
BIOLOGICO SALVA NATURA

Via dell'Aspa - Schiesi di Urbino (PU) tel. 0722 58178



**Le Rocche Malatestiane**  
Produttori Vitivinicoli delle cantine  
Riminense e Valeonca  
Via Emilia, 104 - RIMINI  
Tel. 0541.741079 - 741090 Fax 0541.742140  
lerocche@lerocchemalatestiane.com



**AGRICOLA DETTORI**  
Via C. Dossi, 15 - Rimini  
Loc. Monte Vallecchio, 8 - Montecosaro (RN)  
Tel. e Fax 0541.388692 - mieledeitori@tin.it  
www.mieledeitori.it



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



Tel. e Fax  
0541.989202



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

**Bolognesi**  
Azienda Agricola  
C/O Azienda Agricola  
di proprietà Scipio

PRODUZIONE ERBE AROMATICHE  
Sala di Cesonaccio (FC) Tel. 0547.88567  
www.bolognesiaromatiche.com



**CONSORZIO TERRABIO**  
Via dell'Aspa  
61029 Schiesi di Urbino (PU)  
tel. 0722 58178  
e-mail: terrabio@libero.it

### INFORMAZIONI

#### 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: 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



Associazione  
"Amici del Cuore"



Romagna Acque  
Società delle Fonti

OTTOBRE DA GUSTARE a Montefiore Conca

**MANGIAR SANO**

Formaggi e Miele di Qualità

domenica 1 ottobre 2006



# MANGIAR SANO domenica 1 ottobre

## - 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

Formaggi Dop, Igp, da Agricoltura Biologica e Presidi Slow-Food:  
Raviggiolo, Squacquerone, Formaggio di Fossa di Sogliano e Talamello, Pecorino di Romagna,  
Pecorino cagliato con l'Erba de Chés (Cardo Selvatico), Cacioricotta,  
Formaggi Caprini freschi e stagionati  
Oli DOP e Vini DOP di Romagna  
Piadine e Pani da Agricoltura Biologica

### 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 Riocione
- 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, da Agricoltura Biologica, Presidi Slow-Food,  
accompagnati da Pane a lievitazione naturale e Vini di qualità della Provincia di Rimini

ORE 18.15 Dibattito finale

ORE 18.30 Chiusura lavori

### EVENTI E INTRATTENIMENTI

STAND GASTRONOMICI:

Pro Loco Montefiore Conca proporrà le prime caldarroste 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 a 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



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