

PRODUTTORI OLIO D'OLIVA

Cantina Colli Ripani
C.da Tosciano, 28 - RIPATRANSONE
tel.0735.9505

Az. Agr. Agrituristica Frattini Laura
Via Canali, 33 - RIPATRANSONE
tel. 0735.97104 - 328.2732083

Il Podere del Nonno di Pignotti Manuela
C.da S. Imero, 4 - RIPATRANSONE
tel. 333.2180559

Acciarri Bruno
C.da S. Michele, 18 - RIPATRANSONE
tel. 0735.99690

Iervasciò di Giannetti Attilio
C.da S. Michele, 18 - RIPATRANSONE
tel. 333.7742482

Cardarelli Maurizio
Via Virginia, 1 - RIPATRANSONE
tel. 328.1855766

I Calanchi Country Hotel
C.da Verrame, 1 - RIPATRANSONE
tel.0735.90244

Frantoio e Biofattoria Aleandri
Via F.lli Cervi, 34 - OFFIDA
tel. 339.8230594

Conca d'Oro di Alessandrini Alessandro
Via Valle Chifente, 118 - APPIGNANO DEL TR.
tel. 0736.86326

Az. Agricola Fiorano
C.da Fiorano, 19 - COSSIGNANO
tel. 0735.98446

Oleificio Silvestri Rosina
Via Schiavoni, 3 - SPINETOLI
tel. 0736.890027

Az. Agricola Rucoli Ida
C.da S. Lucia Alta, 26 - SAN BENEDETTO TR.
tel. 380.4664988

Coop. Prod. Olivicoli Italia Centrale
C.so V. Emanuele II, 21 - ASCOLI PICENO
tel. 347.3853963

Az. Ag. Biancucci Antonio
Via Pompeiana, 203 - FERMO
tel. 339.2601325

Az. Ag. La Castelletta di Rosa Gabriella
C.da S. Andrea, 17 - CUPRAMARITTIMA
tel.0735.779088

Az. Ag. Scarpecci Marcello
Via Colle da Sole, 50 - TORRE S. PATRIZIO
tel.0734.510389



Come raggiungere
RIPATRANSONE



COMUNE DI
RIPATRANSONE



La Primavera dell'Olio

in collaborazione con L'ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DEL'OLIO

9 - 10 - 11 aprile 2010



OTTAVA DI PASQUA

Festa in onore della Madonna di San Giovanni
Patrona della Città e della Diocesi



Regione
Marche



Provincia di
Ascoli Piceno

Assessorato all'Agricoltura



Fondazione Carisap
Ascoli Piceno



Camera di Commercio
Ascoli Piceno

Istituto Tecnico Agrario di Ascoli Piceno "C. Ulivani" - Istituto d'Istruzione Superiore "Faccini-Mercantini"
Istituto Scolastico Comprensivo "L. Malavolta"



PROGRAMMA



venerdì 9 aprile 2010

SALA DI RAPPRESENTANZA DEL COMUNE - ore 15,00
Piazza XX Settembre
Coordinamento Regionale Marche dell'Associazione Città dell'Olio

SALA ASCANIO CONDIVI - ore 17,00
Piazza XX Settembre
Seduta certificata di Assaggio Oli
Esperto Assaggiatore: *Dr. Ugo Testa*
Massimo 25 partecipanti

Info e contatti (prenotazione obbligatoria entro il 8.4.2010)
Delegato Olea *Tiziano Aleandri* n. cell. 339.8230594

SALA DI RAPPRESENTANZA DEL COMUNE - ore 18,30
Piazza XX Settembre
Convegno "L'Olio d'Oliva un protagonista del territorio"
Interverranno:
Dott. Ugo Testa - Etichettatura e parametri qualitativi di un olio: istruzioni per l'uso

Dott. Renzo Ceccacci - Proprietà salutistiche di un olio d'oliva. Abbinamenti con i piatti della cucina italiana

Ist. Tecnico Agrario: Spurio Daniele, Di Pasquale Stefano.
"Dall'ascolana tenera del Piceno, oliva e olio cuore del territorio"

Relazione degli studenti dell'I.I.S. Fazzini-Mercantini, indirizzo Turistico di Grottammare sul "VIII Incontro Internazionale della cucina a base di olio Extravergine di Oliva: la promozione di un grande evento"

LUNGO LE VIE DEL CENTRO E NEI RISTORANTI
dalle ore 19,00 - alle ore 23,00
Oleogastronomia

LUNGO LE VIE DEL CENTRO
ore 21,00

Concerto itinerante "1° Festival Ignifer musica popolare"



sabato 10 aprile 2010

SALA ASCANIO CONDIVI - ore 9,00
Piazza XX Settembre
Minicorso con guida alla conoscenza dell'olio d'oliva
Rivolto ai ragazzi dell'ISC di Ripatransone e diretto dal Prof. Leonardo Seghetti con l'ausilio degli studenti Vagnoni Fabrizio e D'Erasmus Gianluca dell'Ist. Tec. Agrario di Ascoli Piceno

"I colori dell'olio"
Mostra dei disegni realizzati dagli alunni dell'ISC di Ripatransone

SALA DI RAPPRESENTANZA DEL COMUNE - ore 17,30
Piazza XX Settembre
Premiazione dei disegni in mostra, con consegna di diplomi e targhe

LUNGO LE VIE DEL CENTRO E NEI RISTORANTI
dalle ore 19,00 - alle ore 23,00
Oleogastronomia



domenica 11 aprile 2010

SALA ASCANIO CONDIVI - ore 10,30
Piazza XX Settembre
Seduta certificata di Assaggio Oli
Promotore: Coop. Prod. Olivicoli Italia Centrale
Esperto Assaggiatore: *Leonardo Seghetti*
Info e contatti (prenotazione entro il 10.4.2010)
Delegato *Travaglini Cesare* n. cell. 347.3853963

LUNGO LE VIE DEL CENTRO E NEI RISTORANTI
dalle ore 16,00 - alle ore 21,00
Oleogastronomia

info: 0735.99329

La Primavera dell'Olio

9-10-11 aprile 2010

L'Extra Vergine d'Oliva incontra i sapori della tradizione all'interno dei ristoranti



Barone Rosso - 0735.9442 - 347.6630861
Ravioli al tartufo

Acciari Bruno
Scarpecci Marcello

Hotel Piceno - 0735.9418
Medaglioni di Maiale con cime di rapa

Giannetti Attilio
Prod. Olivicoli Italia C.

Lu Cuccelò - 0735.99766 - 333.4789703
Ciavarro

Fratini Laura
Oleificio Silvestri R.

Torre del Gallo - 0735.99003 - 347.7262812
Focaccia sale, aglio, olio e rosmarino

Cardarelli Maurizio
Biancucci Antonio

Trattoria Rosati - 0735.9222
Maccheroncini al pomodoro

Il Podere del Nonno
Az. Agr. Rucoli Ida

Relais del colle - 0735.987003 - 335.215859
Chiarina alle olive con relè di verdure

Az. Agr. Fiorano
Aleandri Luigi

I Calanchi Country Hotel - 0735.90244
Zuppa rustica d'orzo e farro con crostone di pane di segale

Conca d'Oro
Rosa Gabriella

Ristorante Romano - 0735.97133 - 348.3386586
Tagliatella all'ortica tartufata

Cantina Colli Ripani
Aleandri Luigi
Fratini Laura

Il 9 e 10 aprile, all'interno dei ristoranti, guida agli abbinamenti piatti-olio da parte di esperti assaggiatori