



HERBARIA®  
segreti e magie del mondo della natura

inaugurazione giovedì 22 maggio ore 17,30

*nutrire passioni*



[www.herbaria.it](http://www.herbaria.it)

22-25 MAGGIO 2008  
Abbadia di Fiastra, Macerata

## LABORATORI

gratuiti, prenotazione obbligatoria

venerdì 23, sabato 24 maggio

### VENERDÌ

**IL CAFFÈ** *Cucina dei Frati*

ore 10.00

Origini del caffè

ore 15.00

Analisi sensoriale di una tazzina di espresso

A cura della Nuova Simonelli

**L'OLIO D'OLIVA** *Cucina dei Frati*

ore 11.30 e ore 16.30

Olio extravergine di oliva, per saperne di più...

A cura dell'APROL Macerata e dell'OLEA

**IL FORMAGGIO** *Cucina Ex-Ospizio dei Pellegrini*

ore 10.00

L'uso delle erbe nei formaggi: dall'impiego  
nelle tecnologie casearie agli affinamenti

ore 15.00

Approccio alla tecnica di degustazione di un formaggio

A cura dell'ONAF Pesaro Urbino

**IL GELATO ARTIGIANALE** *Cucina Ex-Ospizio dei Pellegrini*

ore 11.30

La storia del gelato

ore 18.00

Come si riconosce un gelato artigianale di qualità:  
analisi sensoriale

A cura dell'Associazione Gelatieri Marche

**LA BIRRA** *Cucina Ex-Ospizio dei Pellegrini*

ore 16.30

Le birre e il mondo vegetale: degustazione di birre  
aromatizzate con spezie, frutta, erbe e...formaggi

A cura di Luigi D'Amelio

### SABATO

**IL CAFFÈ** *Cucina dei Frati*

ore 10.00

Origini del caffè

ore 15.00

Analisi sensoriale di una tazzina di espresso

A cura della Nuova Simonelli

**L'OLIO D'OLIVA** *Cucina dei Frati*

ore 11.30 e ore 16.30

Olio extravergine di oliva e salute

Dott. Renzo Ceccacci

**IL FORMAGGIO** *Cucina Ex-Ospizio dei Pellegrini*

ore 10.00

Laboratori di abbinamento al formaggio:  
birre e formaggi

ore 15.00

Tecniche di degustazione dei formaggi

A cura dell'ONAF Ascoli Piceno

**IL GELATO ARTIGIANALE** *Cucina Ex-Ospizio dei Pellegrini*

ore 18.00

Come si prepara un gelato di qualità

A cura dell'Associazione Gelatieri Marche

**LA BIRRA** *Cucina Ex-Ospizio dei Pellegrini*

ore 11.30

Birre estreme: quello che non ti aspetti  
dalla bevanda di Cerere

ore 16.30

Birra e pane, la magia dei lieviti

A cura di Luigi D'Amelio

## CERIMONIE DEL TÈ

gratuite, prenotazione obbligatoria



venerdì 23, sabato 24 maggio

Sala delle Tenute

ore 10.00 e ore 16.00

LA CERIMONIA GIAPPONESE DEL TÈ

ore 11.30 e ore 17.30

LA CERIMONIA MAROCCHINA DEL TÈ

A cura di Chef Kumalé con illustrazione del rituale e degustazione

 **FONDAZIONE**  
CASSA DI RISPARMIO  
DELLA PROVINCIA DI MACERATA

 **CAMERA DI COMMERCIO**  
Industria Artigianato Agricoltura  
**Macerata**

 **FONDAZIONE**  
GIUSTINIANI BANDINI  
Riserva Naturale Abbadia di Fiastra



**ABBADIA DI FIASTRA**  
UN LUOGO  
PER RITROVARSI

### INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Fondazione Carima - Carima Arte srl  
via G. Crescimbeni 30/32 - 62100 Macerata  
tel. 0733.271836/271837 fax 0733.268155  
orario 8.30 - 13.30 / 15.00 - 17.30  
info@herbaria.it [www.herbaria.it](http://www.herbaria.it)

 **Banca Marche**

### VISITE GUIDATE ALLA SCOPERTA DELLE ERBE

Escursioni per scolaresche nella  
**Riserva Naturale Abbadia di Fiastra**  
Escursioni gratuite per adulti nel  
**Parco Archeologico di Urbs Salvia**  
con raccolta delle erbe mangerecce  
*Prenotazione obbligatoria*  
Meridiana srl tel. 0733.202942



MOSTRE



ore 10.00 - 20.00 *Ex-Ospizio dei Pellegrini*  
**OLIO SU TAVOLA**  
Fisionomie dell’arte culinaria nella pittura dal XVII al XXI secolo  
Dal 26 maggio al 29 giugno:  
ore 10.00 - 13.00 / 15.00 - 20.00 (tutti i giorni)

EVENTI E CONFERENZE



**VENERDÌ**  
ore 10.00 Conferenza  
I cereali nella storia dell’alimentazione umana  
Prof. NORBERTO POGNA  
  
ore 12.00 Conferenza  
Le cucine come Dio comanda:  
i precetti alimentari religiosi  
VITTORIO CASTELLANI aka CHEF KUMALÉ  
giornalista e gastronomade

SPETTACOLI  
*ingresso gratuito*



**GIOVEDÌ**  
ore 20.30 Spettacolo inaugurale  
MATTEO GIARDINI legge Dante  
Suite da Inferno, Canti XXXII, XXXIII, XXXIV

CORSI DI CUCINA  
*gratuiti, prenotazione obbligatoria*



**VENERDÌ**  
ore 10.00  
Dim Sum: la cucina imperiale cinese che tocca il cuore con degustazione di Dim Sum e tè cinese  
ore 17.00  
IncrEdible India: la magia delle spezie con degustazione di Chai masala, tè nero Assam alle spezie e latte, dolcetti indiani  
Officine Gastronomiche Multietniche di CHEF KUMALÉ

da venerdì 23 a domenica 25 maggio

ore 10.00 - 20.00 *Aula Verde*  
**SET DA CUCINA**  
Assaggi di cinema nazionale e internazionale  
Il cibo e la tavola nelle scene dei film più famosi  
  
ore 10.00 - 20.00 *Chiostro dell’Abbazia*  
**MONASTICA**  
Benedetta quotidianità  
La vita e le attività dei monasteri cento anni fa come oggi  
**Farmacia dei Conventi**  
I prodotti dei monaci in vendita  
**Il cibo dell’anima**  
Film documentari del regista Piero Cannizzaro

ore 10.00 - 20.00  
**MERCATO VERDE**  
Mostra mercato delle erbe e dei prodotti naturali

venerdì 23, sabato 24 maggio  
Palaconvegni

ore 16.00 Conferenza  
Il cibo: migrazioni e contaminazioni.  
Dal foie gras al risotto milanese  
Prof. PHILIPPE DAVERIO, critico d’arte  
  
ore 17.30 Incontro letterario  
Signor Cafone e Galateo  
LINA SOTIS, giornalista e scrittrice  
MATTEO GIARDINI, attore  
  
**SABATO**  
ore 10.00 Conferenza  
Qualità della vita e benessere.  
Dalla dieta mediterranea alla nutrigenomica  
Prof. PIETRO MIGLIACCIO, nutrizionista  
  
ore 12.00 Presentazione dei libri e degustazione di dolci locali  
*Ricette, ricordi, racconti. I dolci della tradizione maceratese* di MANUELA DI CHIARA  
*La cucina del buonsenso* di BEPPE BIGAZZI  
  
ore 17.00 Intervista - dibattito  
Il cibo nel cinema  
con CARLO VERDONE, attore e regista  
e LAURA DELLI COLLI, giornalista

Tutti i partecipanti alle conferenze riceveranno un omaggio in ricordo della manifestazione

giovedì 22, venerdì 23, sabato 24 maggio  
Chiesa dell’Abbazia

**VENERDÌ**  
ore 22.00 Spettacolo teatrale  
Nel lustro del piatto il tuo viso, bambina  
GIULIANA LOJODICE interpreta brani dal romanzo  
*Giù la piazza non c’è nessuno* di Dolores Prato

**SABATO**  
ore 21.30 Spettacolo musicale  
Concerto in Quintetto  
NICOLA PIOVANI compositore e musicista Premio Oscar  
esegue le sue più celebri musiche da film

venerdì 23 maggio ore 20.00  
**FIOR DI MENÙ**, cena a base di erbe  
Ristorante La Foresteria tel. 0733 201125

venerdì 23, sabato 24 maggio  
Cucina del Parco

ore 12.00  
Crostatà con crema e ricotta  
ore 15.00  
Torta nocciolata  
I dolci della tradizione maceratese di MANUELA DI CHIARA  
  
**SABATO**  
ore 10.00  
Ciambelline alla Vernaccia  
ore 15.00  
Strudel marchigiano  
I dolci della tradizione maceratese di MANUELA DI CHIARA  
  
ore 12.00  
Chilimania: il cornetto dal brivido caldo  
con presentazione di peperoncini da tutto il mondo  
ore 17.00  
Harem Pleasure: essenze dell’amore, miscele afrodisiache segrete e vini speziati dei sultani de *Le Mille e una Notte*  
Officine Gastronomiche Multietniche di CHEF KUMALÉ