



HERBARIA®
segreti e magie del mondo della natura

inaugurazione giovedì 22 maggio ore 17,30

nutrire passioni



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

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