**AL CODMA I VERI PROFUMI DELL’AUTUNNO……DALLA VETRINA ALLA PROVETTA**

I profumi dell’autunno quest’anno si possono portare a casa: non solo perché si potranno fare acquisti con la GIORNATA NAZIONALE DELLA SPESA CONSAPEVOLE, ma anche perché nasce quest’anno il primo LOGO OLFATTIVO dedicato all’autunno.

Fano, 12 novembre 2024 – Sapori e Aromi d’Autunno è sempre stato un evento votato alla valorizzazione del territorio, delle sue straordinarie biodiversità, delle produzioni tradizionali e dell’enogastronomia tipica…Ma in occasione della sua 36° edizione, **in programma al CODMA di Fano domenica 17 e domenica 24 novembre 2024**, ha deciso di stupire il pubblico con **iniziative e collaborazioni davvero innovative prima tra tutte quella che, insieme agli organizzatori, e cioè i Viandanti dei Sapori e ad OLEA, vede protagonista per la prima volta Confcommercio Marche Nord**.

“Per due domeniche consecutive, Sapori e Aromi d'Autunno si fa vetrina d’eccezione di questa meravigliosa terra marchigiana”. Così **Giorgio Sorcinelli**, responsabile e direttore della manifestazione, racconta la 36° edizione. “Sapori e Aromi d’Autunno è l’unico evento del territorio che unisce cibo, cultura e buone pratiche a tavola ad una grande attenzione per l’economia del comparto gastronomico, una delle più importanti della Regione Marche. Sapori e Aromi d’autunno si rivolge non solo al grande pubblico al quale consiglia regole per una sana alimentazione e per consumi consapevoli, ma mette in rete produttori e commercianti e mantiene viva l’attenzione all'economia dell'agroalimentare motivo, quest’ultimo, per cui si è fortemente voluto costruire la collaborazione con Confcommercio Marche Nord”.

“Con entusiasmo Confcommercio collabora a questa ormai storica manifestazione – sostiene il Direttore Confcommercio Marche Nord, **Amerigo Varotti** – che con successo offre una importante vetrina alle tante eccellenze agroalimentari che la nostra meravigliosa regione può vantare. Una sinergia naturale con l’associazione Viandanti dei Sapori, visto il nostro impegno continuo nella promozione e valorizzazione del territorio, in primis con il progetto Itinerario della Bellezza e anche perché quello dell’agroalimentare è uno dei comparti più vivi e attivi”.

Ma le novità sono molte e davvero interessanti per il pubblico. Si parte **domenica 17 novembre dalle 9.00**, e per tutta la giornata, con la proposta di un nuovo modo di fare spesa, un modo consapevole che vuole avvicinare sempre di più il prodotto locale alle tavole delle famiglie. La prima domenica di Sapori e Aromi, sarà infatti la **GIORNATA NAZIONALE DELLA SPESA CONSAPEVOLE**, una iniziativa a cura de “la spesa in campagna” di CIA – Agricoltori Italiani. Fare una spesa consapevole vuol dire scegliere un’alimentazione varia, seguire la stagionalità di frutta e verdura, rispettare l’ambiente e la biodiversità, elementi che convergono verso la creazione di una “**cittadinanza alimentare**” che CIA promuove e che Sapori e Aromi D’Autunno ha sempre condiviso. Ma quest’anno c’è di più della sola spesa. Quest’anno **Sapori e Aromi**, in collaborazione con loghi 5NATURAE e IMMERGITI, ha voluto condensare tutti i propri principi in un **vero e proprio PROFUMO D’AMBIENTE** costruito, con mesi di lavoro, unendo in **una sinfonia olfattiva tutte le essenze della stagione** **autunnale**: funghi, tartufo, castagne, erba bagnata, olio, vino in una sola essenza! La presentazione del logo olfattivo “Sapori e Aromi d’Autunno” avverrà proprio **domenica 17 novembre alle 17.45** nel Salotto del Gusto.

Non mancheranno, in ogni caso, le preziosissime collaborazioni che la manifestazione ha avviato nel corso di questi ultimi anni e che si sono rivelate un punto di forza. Quindi non solo Sapori e Profumi, ma anche momenti dedicati allo sport, alla solidarietà, alla cultura e alla salute, come dimostrato dalla rinnovata partecipazione di AST - Azienda Sanitaria Territoriale di Pesaro e Urbino, che sarà impegnata per il secondo anno, nella divulgazione dei valori nutrizionali e alimentari con iniziative per bambini e adulti. Presenti anche l’associazione Prima del Tempo con la sua 4° pedalata “Prima del tempo va in bici”, la Fondazione lotta contro l’infarto di Pesaro e l’associazione Fano Cuore con l’ambulatorio-tenda “Amico Cuore”, gli organizzatori della 10° camminata “Gusto e Cuore”, La Via della Seta con le merende tipiche del nostro territorio e la presentazioni di nuovi volumi di storia locale, la musica popolare e Sapori in Rima..Mare e Monti con il Gruppo dialettale DE TRA-VERS e le loro dizioni dialettali, le Pro Loco con le tipicità locali che le distinguono e i momenti dedicati al prodotto autunnale per eccellenza, l’olio extravergine di oliva delle Marche con i due concorsi di OLEA, L’Oro delle Marche, per i produttori e L’Oro di Casa dedicato ai produttori amatoriali e inoltre la 36^ mostra micologica regionale, a cura del Gruppo micologico Valle del Metauro.

Di seguito il programma dettagliato della 36° edizione di Sapori e Aromi d’Autunno:

**DOMENICA 17 NOVEMBRE**

09.00 - APERTURA MOSTRA MERCATO dei prodotti della Terra Marchigiana®

Dalle 09.00 – **GIORNATA NAZIONALE DELLA SPESA CONSAPEVOLE** a cura de “LA SPESA IN CAMPAGNA” di C.I.A. - Agricoltori Italiani Marche

10.00 - **CERIMONIA INAUGURALE** 36^ edizione di SAPORI E AROMI D’AUTUNNO 2024

**PREMIO MARCHE NOSTRE** - XXXII° edizione

10.00 - **10^ CAMMINATA “GUSTO & CUORE** Camminata non competitiva di 5 km. Iscrizioni e partenza c/o ingresso CODMA.

12.00 / 19.00 SAPORI E AROMI A TAVOLA - Stand gastronomico a cura del Ristorante La Perla di Fano

15.00 / 19.00 – **“BRUSCHETTA…IN FESTA ‘24”** Fantasia di Bruschette preparate con pani tipici offerti da Panificio Pasticceria LONGHINI – Bakery Cafè 1918 di Fano e gli oli extravergini di oliva del Concorso l’Oro delle Marche di OLEA. A cura delle Associazioni I Viandanti dei Sapori, OLEA, LE Vie della Seta.

SALOTTO DEL GUSTO - **TERRE, ARTI, SAPORI E TIPICITA’ … A CONFRONTO** Presentazioni e degustazioni di prodotti e ricette regionali - Area riservata con tavoli

15.30 / 19.00 - **CORPO BANDISTICO DI CARTOCETO** Intrattenimento con musiche popolari

15.45 / 16.30 - “**CROSTINO CON TARTUFO NERO DI ACQUALAGNA**”

L’Associazione Pro Loco di Acqualagna (Aps) propone la propria specialità tipica con la presentazione e degustazione di crostino con “tartufo nero di Acqualagna”, una ricetta “segreta” dei cuochi della Pro Loco. Guiderà la degustazione Franco Sacci, cuoco amatoriale per passione della Pro Loco, ci racconterà la storia del prodotto e la ricetta. Abbini vini dell’Azienda agricola Galiardi di Cartoceto a cura di A.I.S. Marche - Delegazione di Pesaro.

16.30 / 17.45 - “**ASPETTANDO DI BACALA'FEST 2025**”

Anteprima promozionale di BACALA’FEST 2025 – 14° Festival del Baccalà e dello Stoccafisso nelle Terre di Pesaro e Urbino e delle Marche con: Corrado Piccinetti – Biologo marino / Alfredo Antonaros – Presidente Confraternita del Brodetto / Amerigo Varotti – Direttore Confcommercio Marche Nord / Flavio Cerioni – Ristoratore / Giorgio Sorcinelli – Responsabile BacalàFest e Sapori e Aromi

Seguiranno piccoli e gustosi assaggi a base di Baccalà o Stoccafisso, a cura di alcuni Ristoranti del territorio in accostamento a vini dell’Azienda agricola Galiardi di Cartoceto.

A cura di A.I.S. – Marche, Delegazione di Pesaro.

17.45 / 18.30 - “**IMMERGITI NEL MONDO OLFATTIVO, TRA TERRA E MARE**”

Vivi un esperienza unica con il Profumo di “Sapori e aromi d’Autunno” e i vini affinati in mare, gustando un affascinante connubio esperienziale di profumi e sapori profondi, tra terra e mare.

Presentazione del LOGO OLFATTIVO dedicato a “SAPORI E AROMI D’AUTUNNO” / Presentazione Progetto “Immergiti” a cura di 5NATURAE e IMMERGITI

Presentazione e degustazione guidata di vini affinati in mare del progetto “Immergiti” a cura di A.I.S. – Marche, Delegazione di Pesaro.

18.30/20.00 - STAND DE LA VIA DELLA SETA - “**APERITIVO D'AUTUNNO**” Caldarroste…vin brulè e maritozzi. Merenda accompagnati da Armonie sonore con Fabio e David.

**DOMENICA 24 NOVEMBRE**

09.00 - APERTURA MOSTRA MERCATO dei prodotti della Terra Marchigiana®

8.30/11.45 – 4^ PEDALATA "**PRIMA DEL TEMPO, VA IN BICI**". Pedalata non competitiva a sostegno del progetto "Home Visiting", a cura dell'Ass.ne Prima del Tempo, per promuovere l'assistenza domiciliare a favore dei bambini nati prematuri e le loro famiglie.

10.30/12.30 - AULA FORMATIVA PROTEZIONE CIVILE - **“DEGUSTIAMOLI**” Percorso nel mondo degli oli monocultivar delle Marche – nuova produzione 2024

Seduta di assaggio professionale di addestramento, riservata agli assaggiatori O.L.E.A.

Prenotazione obbligatoria: WhatsApp 347 0176041

12.00 / 19.00 SAPORI E AROMI A TAVOLA Stand gastronomico a cura del Ristorante La Perla di Fano

11.30 e 16.00 - “ASPETTANDO BACALA'FEST” - GiroBacalà 2024-2025

Promozione del Festival del Baccalà e dello Stoccafisso nelle Terre di Pesaro e Urbino e delle Marche.

Piccoli assaggi di ricette a base di Baccalà, a cura di alcuni Ristoranti del territorio, aderenti al progetto.

15.00 / 19.00 – **“BRUSCHETTE…IN FESTA ‘24”** Fantasia di Bruschette preparate con pani tipici offerti da Panificio Pasticceria LONGHINI – Bakery Cafè 1918 di Fano e gli oli extravergini di oliva del Concorso l’Oro delle Marche di OLEA. A cura delle Associazioni I Viandanti dei Sapori, OLEA, LE Vie della Seta.

SALOTTO DEL GUSTO - **TERRE, ARTI, SAPORI E TIPICITA’ … A CONFRONTO** Presentazioni e degustazioni di prodotti e ricette regionali

15.30 / 19.00 - GRUPPO FOLK LA DAMIGIANA - Musiche folkloristiche e popolari

15.45/17.00 – “SAPORI IN RIMA ..MARE E MONTI 2” – Gruppo dialettale DE TRA-VERS

Rassegna di Poesie dialettali di Fano e zone limitrofe,

Dizioni dialettali di Fano (Centro- Porto- Periferia) - Marotta e Pesaro

(Con Elvio Grilli, Daniela Gregorini, Walter Trebbi, Stefano “Snel” Rovinelli e Paolo Parenti)

Scenette dialettali con Massimo Gasperini e Paolo Parenti

Note inedite musical-poetiche del Duo “I GRILLI PARLANTI” (Stefano Snel Rovinelli e Vanni Oliva)

Toni fonetici a cura di Gianfranco Bacchiocchi. Conduce Elvio Grilli

17.00/17.45 – “ IL CASTAGNOLO COL FARRO” a cura della Pro Loco di San Lorenzo in Campo

Dalle Sagre di Qualità: l’Associazione Turistica Pro Loco di San Lorenzo in Campo propone il suo prodotto tipico “Castagnolo col farro”, dolce caratteristico pasquale, inserito nell’elenco dei prodotti tipici e tradizionali con marchio De.C.O. (denominazione di origine Comunale).

La Vice Presidente della Pro Loco, Lorena Vitali, ci racconterà la storia del prodotto e la ricetta.

Il “castagnolo” verrà degustato con l’abbinamento de “La visciola del lupo” prodotta e fornita dalla Azienda agricola Luca Tenti di Montalfoglio di San Lorenzo in Campo – PU

17.45/18.15 UNA SCUOLA DI SAPORI” - I.I.S. A. Cecchi di Pesaro - Presentazione dei prodotti e degustazioni guidate dei vini dell’Az. Agraria dell’I.I.S. A. Cecchi di Pesaro. A cura dei tecnici esperti della Scuola.

17.45/18.45 – “LE VIE DELLA VITA” Presentazione del libro edito dall’Associazione La Via della Seta

Esposizione opere dello scultore Sauro Tonucci

18.30/20.00 - “APERITIVO D'AUTUNNO” - Ass.ne LA VIA DELLA SETA - Caldarroste…vin brulè e maritozzi

EVENTI COLLATERALI:

**SABATO 14 DICEMBRE -** GRAN GALA' DELL'OLIO MARCHIGIANO 2024

====================================

AULA FORMATIVA PROTEZIONE CIVILE -CODMA

9.45 -13.00 - **GRAN GALA' DELL'OLIO MARCHIGIANO 2024** ( A cura di OLEA)

* 16 ° Premio "L’ORO D'ITALIA®"
* 14° Premio "L’ORO DEL MEDITERRANEO"

CERIMONIA DI PREMIAZIONE DEL 25° CONCORSO "L'ORO DELLE MARCHE®" 2024

Proclamazione dei vincitori e consegna delle targhe e degli attestati ai produttori.

CONFERENZA SUL TEMA:

***LA SANA ALIMENTAZIONE. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA: SAPORE, BENESSERE E SALUTE***

Saluto di benvenuto degli organizzatori e di: Andrea Maria Antonini – Ass. Agricoltura Regione Marche

Relatore: Renzo Ceccacci – Presidente OLEA – Esperto assaggiatore olio – Medico

ORE 16.00 - CERIMONIA DI PREMIAZIONE DEL 4° CONCORSO AMATORIALE "**L'ORO DI CASA**" 2024

il nuovo Concorso riservato agli oli di produzione amatoriale. Gratuito.

- Presentazione risultati del concorso e qualità riscontrata

- Proclamazione dei vincitori, consegna riconoscimenti e attestati

**DAL 29 GENNAIO AL 30 MARZO - BACALA'FEST® 2024/25**

====================================

Festival del Baccalà e dello Stoccafisso nelle Terre di Pesaro e Urbino e delle Marche.

GIROBACALA’ – Girovagando dal monte al mare, un percorso gastronomico nei locali del baccalà e dello stoccafisso nelle Terre di Pesaro e Urbino e marchigiane.

LE DISFIDE GASTRONOMICHE "STOCCAFISSO&BACCALA' "

- 14^ disfida " Cuochi amatoriali" - 29.1.2025

- 14^ disfida "Cuochi professionisti" - 11.2.2025

c/o Ristorante Alla Lanterna – S.S. Adriatica Sud - Fano (PU)