

TIPICA 2013

MOSTRA MERCATO DI PRODOTTI TIPICI

ANCONA Piazza Pertini

<p>Sabato 9 e domenica 10 novembre</p> <p>LA TERRA <i>Sabato 9 novembre Ore 10-13</i></p> <p>Liscio come l'olio <i>Olio nuovo e potatura dell'olivo</i> Incontro per assaggiare l'olio nuovo e discutere sulla potatura dell'olivo. Con Davide Neri, Enrico Maria Lodolini e Rino Borghesi, D3A-UNIVPM.</p> <p><i>Domenica 10 novembre Ore 15-18</i></p> <p>Tuttifrutti Minicorso per insegnare ad assaggiare la frutta e la verdura in modo da capirne le caratteristiche qualitative e nutrizionali. Con Bruno Mezzetti, Francesca Balducci, Roberto Capelletti D3A-UNIVPM e azienda Spinsanti.</p>	<p>Sabato 16 e domenica 17 novembre</p> <p>LA TERRA CHIAMA IL MARE <i>Sabato 16 novembre Ore 15-18</i></p> <p>Sapa Conosciamo e prepariamo la sapa A cura di Rodolfo Santilocchi D3A – UNIVPM</p> <p><i>Domenica 17 novembre Ore 10-13</i></p> <p>Scendiamo in campo Minicorso sulla conoscenza delle piante spontanee e sul loro valore culinario e terapeutico. A cura di Fabio Taffetani D3A – UNIVPM</p> <p>...</p>
--	--

L'Azienda Agraria Didattico-Sperimentale "P. Rosati"
dell'Università Politecnica delle Marche parteciperà alla manifestazione con uno stand per illustrare le attività ed i servizi offerti e presentare i prodotti agricoli realizzati (novità di quest'anno: marmellate di prugne e pesche e farina di ceci).