Informazioni evento - Assessorato Attività Produttive
Tel/Fax: 0722.309282 - E mail: a21l-terra@comune.urbino.ps.it

Scegli la qualità...
primizia IMPRESE AGRICOLE
Il conto pensato per le Società e gli Imprenditori Agricoli
Banca Marche
www.bancamarche.it

Groupama
Assicurazioni
eddo benedetti
assicurazioni - finanza - credito

PAF
Made in Italy
Produzione Album Fotografici e Articoli in Pelle
PAF snc. Strada Provinciale Montefabbri, 58 - Urbino (PU)
T/F. 0722 329757 - www.paf-urbino.com - info@paf-urbino.com

Collaborazioni
Associazioni di categoria del territorio: Confesercenti e Confcommercio/Confturismo, Confartigianato, Cna, Confederazione Italiana Agricoltura, Coldiretti, Associazione Marchigiana Agricoltura Biologica, Copagri - Casa di moda Piero Guidi - Associazione Le Marche da bere e da gustare - Associazione Cuochi della Marca - Amministrazione Collegio Raffaello e Legato Albani - Istituto Marchigiano di Tutela Vini - Consorzio dei Vini Piceni - Istituto di Medicina Naturale - Università degli Studi di Urbino "Carlo Bo" - Veronafiere - "La caccia al Teshorror"

Si ringraziano: l'Università di Urbino per l'apertura eccezionale del Gabinetto di Fisica e il Prof. Roberto Mantovani, ERSU di Urbino, Hotel Mamiani, Caffè Basili e Società del Soldo

MENU' / OFFERTE VOGLIE D'AUTUNNO

I ristoranti e gli alberghi di Urbino propongono le seguenti offerte autunnali:

B&B CA' IL GOVERNATORE
Strada Provinciale Montefabbri, Urbino 30
tel: 0722.327060 348.3024254 rettori@libero.it
Per questa manifestazione essendo produttori di olio verrà offerto un omaggio in olio a tutti coloro che saranno graditi ospiti del B&B almeno per due notti..

COLLEVERDE COUNTRY HOUSE
Via Bocca Trabaria Ovest, 90 Urbino tel/fax: 0722.339213
info@colleverde-urbino.it 10 % di sconto sui trattamenti estetici e di benessere presso la Colleverde Beauty & Wellness

HOTEL MAMIANI
Via Bernini, 6 Urbino tel: 0722.322309 info@hotelmamiani.it
www.hotelmamiani.it
Pacchetto n. 2 persone:
- n. 1 notte: € 80,00 in pernottamento e colazione;
- n. 2 notti: € 150,00 in pernottamento e colazione

RESIDENZA COMEI – Camere e appartamenti
Strada Provinciale Feltresca, 85 Loc. Gadana Urbino tel: 0722.320029 info@residenzacomei.it
Sconto del 10 % su pernottamenti nei periodi di tutte le manifestazioni
Il menù del Duca di Urbino verrà riproposto nel mese di ottobre presso il Ristorante La Taverna Da Figaro nel Castello medievale di Belforte all'Isauro tel: 0722.320029 – 388.1095635

OSTERIA "URBINO KM.0" Via Puccinotti, 21 Urbino tel: 0722.320369
urbino_km.0@libero.it www.ristoranteurbino.it
Insalata di Porcini; Carne salada pere e fossa
Fonduta di Casciotta al Tartufo; Supreme di faraona tartufata
Patate di Sompiano Torta di Mele con crema inglese in tazza
(€ 30,00)

RISTORANTE ANTICA OSTERIA "DA LA STELLA"
Via Santa Margherita 1, Urbino tel: 0722 320228
info@anticaosteriadalastella.com www.anticaostariadalastella.com
Antipasto: Petto d'oca affumicato su insalatina autunnale con castagne e melograno. Primo: Risotto al topinambur e riduzione di vino rosso. Secondo: Filetto di cervo con salsa ai frutti di bosco e polentina. Dolce: Semifreddo di castagne con cioccolato fondente e meringa
€ 35,00 bevande escluse

RISTORANTE LA BALESTRA Via Valerio, 16 Urbino
Tel/ Fax 0722.2942 info@ristorantelabalestra.it
Insalata di Porcini; Carne salada pere e fossa.
Fonduta di Casciotta al Tartufo; Supreme di faraona tartufata.
Patate di Sompiano
Torta di Mele con crema inglese in tazza (€ 30,00)

RISTORANTE "LA FORNARINA"
Via Mazzini, 14 Urbino - tel: 0722.320007
Pasta fatta in casa con tartufo bianco
Coniglio in porchetta e funghi porcini

RISTORANTE PIZZERIA "IL GIARDINO DELLA GALLA"
Via G. Cavazzoni, 3 Urbino tel: 0722.2455
Porcini in crosta – Crostoni alla Galla - Saccottini verdi ai funghi porcini - Tagliata di manzo al sale nero di Cervia e contorno
€ 35,00 (su prenotazione)

1 e 2 OTTOBRE

FESTIVAL NAZIONALE DEL BIOLOGICO E DEL BENESSERE OLISTICO BIOSALUS

Biosalus è un evento culturale, artistico, commerciale e gastronomico dedicato al Biologico e al Benessere Olistico.

Lo storico Collegio Raffaello, la Piazza della Repubblica, la Rampa di Giorgio Martini e altri prestigiosi luoghi situati nel suggestivo Centro Storico di Urbino, ospitano convegni sul biologico, sulle energie rinnovabili ed il rispetto dell'ambiente, conferenze sul benessere, esposizioni, vendita di prodotti biologici e stand gastronomici.
Nell'Area Trattamenti è possibile sperimentare varie tecniche per il benessere psico-fisico a cura di professionisti e delle più importanti associazioni del settore: shiatsu, riflessologia plantare, feldenkrais, iridologia, kinesiologia applicata, ecc.
Paese ospite dell'edizione 2011 è la Cina con numerose occasioni di riflessione, informazione ed intrattenimento attingendo dalla millenaria cultura cinese.
Info programma tel: 0722.351420 – www.biosalusfestival.it

PIEVE DI CAGNA DI DELIZIE, SAPORI E PROFUMI SOPRA E SOTTO LA TERRA - 7, 8, 9 ottobre Pieve di Cagna, Frazione di Urbino

Venerdì
dalle ore 20.00 Cantine aperte, serata musicale e maialino allo spiedo.
Sabato
ore 15.00 Gara delle "PIASTRE", antico gioco del nostro territorio
ore 18.00 Apertura cantine, musica
Domenica
ore 10.00 e ore 15.00 "Cerca dei tartufi"
ore 12.00 Pranzo
Ore 18.00 Riapertura cantine

URBINO
terra di biodiversità

8•9 ottobre 2011

VINITALY
La nobiltà del Vino
nel contesto del territorio marchigiano

FASTWEB

CITTÀ DI URBINO | Assessorato Lavori Pubblici, Protezione Civile, Risparmio Energetico, Attività Produttive | REGIONE MARCHE | Assam

La Città di Urbino, circondata da un dolcissimo paesaggio collinare, unico sito marchigiano patrimonio dell'Umanità, organizza da molti anni una delle più importanti manifestazioni enogastronomiche della Regione Marche, evento dedicato alle biodiversità ed alle produzioni biologiche che vedono il territorio del Montefeltro leader in questo settore.
E partendo proprio dalla consapevolezza che la qualità dei prodotti è intimamente legata alla qualità del territorio (tema, per altro, del convegno di inaugurazione dell'evento) che si è pensato di introdurre due nuove sezioni:
una dedicata alla Nobiltà del vino, risorsa preziosa per la nostra economia oltre che per la nostra cultura essendo intimamente legato alla terra, e l'altra dedicata ai prodotti a marchio QM (qualità garantita dalle Marche) che accompagneranno le degustazioni dei vini marchigiani.
Urbino, terra di biodiversità, baricentro d'Italia è infatti la sede naturale per accogliere questo importante evento, organizzato in collaborazione con la Regione Marche e l'ASSAM, denominato VIPITALY - "La nobiltà del vino nel contesto del territorio marchigiano".
Il salone del vino propone due vetrine, la prima dedicata all'Enoteca delle Marche curata dalla Regione Marche insieme all'Istituto Marchigiano di Tutela Vini e al Consorzio dei Vini Piceni, con all'interno degustazioni anche dei prodotti a marchio QM e dell'olio monovarietale curate dall'ASSAM; la seconda dedicata ai vini prodotti dalle Aziende di personaggi del mondo dello sport, della moda, dello spettacolo e dell'Aristocrazia. Tali vini verranno premiati in abbinamento ad un piatto a base di Tartufo Pregiato delle Marche, altra grande eccellenza del nostro territorio, al quale è dedicata una "speciale finestra" all'interno della manifestazione.
Le Aziende ospiti del VipItaly 2011, ognuna delle quali presenta tre importanti vini, sono:
"Il Palagio" del maestro Sting - "Castorani" di Jarno Trulli
"Moser" di Francesco Moser - "Tenuta Albano Carrisi" di Al Bano
"Poggio Cennina" di Paolo Rossi - "Il Borro" di Salvatore Ferragamo
"Collina Delle Fate" di Massimo Berloni
"Pratum Coller" di Andrea Pirlo
"Il Cantante" di Mick Hucknall (Simply Red)
l'Azienda del Principe Duccio Corsini, del Conte Leopardi, del Conte degli Azzoni, del Conte Saladini Pilastri, del Conte Lucangeli e del Conte Lucangeli Aymerich.

Assessore Attività Produttive
Prof.ssa M. Francesca Crespini

Patrocini
Ministero Politiche Agricole e Forestali - Ministero del Turismo - Provincia di Pesaro e Urbino - Comunità Montana Alto e Medio Metauro - Camera di Commercio di Pesaro e Urbino - Associazione Nazionale Sommelier

SABATO 8 OTTOBRE

Convegno di inaugurazione:
"Paesaggio e cultura del cibo e del vino: le grandi qualità delle Marche"
ore 16.00 Collegio Raffaello

Interventi istituzionali di inaugurazione della manifestazione:
Vice Presidente Regione Marche, Paolo Petrini - Sindaco del comune di Urbino, Franco Corbucci - Amministratore Unico ASSAM, Gianluca Carrabs
A seguire:
Prof. Riccardo Santolini -Università "Carlo Bo" Urbino - Il paesaggio marchigiano
Prof.ssa Michela Pallonari - Università di Teramo - La cultura del vino e del territorio
Dott. Settimio Virgili - Assam - I vitigni autoctoni
Dott.ssa Barbara Alfei - Assam - Oli monovarietali
Dott. Ferruccio Luciani - Regione Marche - La qualità certificata delle Marche (DOP - Biologico - QM)

Al termine del convegno
Degustazione guidata gratuita attraverso il territorio marchigiano.

I calici dei Vip ... buona degustazione
Degustazione Guidata dei Vini dei Vip
dalle ore 16.00 alle ore 19.00 Collegio Raffaello

"Stefano Fucili folk-rock band" in concerto
ore 17.00 Piazza della Repubblica

Amabile Conversazione
con il grande ciclista Francesco Moser, l'imprenditore marchio Dondup Massimo Berloni, la contessina Benedetta Lucangeli e Gioia Giacomelli responsabile immagine dell'azienda Il Borro di Salvatore Ferragamo, con degustazione guidata gratuita dei loro vini. ore 18.00 Collegio Raffaello

Filippo Graziani canta Ivan
Viaggi e intemperie tour ore 19.00 Piazza della Repubblica

Cena di Gala con menù elaborato dal Consorzio Cuochi di Marca
costo euro 40,00 a persona (prenotazione allo 0722.309282 entro le ore 13.00 del 6 ottobre) ore 21.00 La Gran cucina di Palazzo Ducale

DOMENICA 9 OTTOBRE

I calici dei Vip - buona degustazione
Degustazione Guidata dei Vini dei Vip
dalle ore 14.00 alle ore 18.00 Collegio Raffaello

Profumi e sapori degli oli delle Marche
Degustazioni guidate gratuite di oli monovarietali a cura della Dott.ssa Barbara Alfei – Assam – Settore Olivicoltura (prenotazioni per un numero massimo di 25 persone allo 0722.309282)
ore 16.30 Collegio Raffaello

"IN DO' VINO?" - Caccia al tesoro enologica per gli eno-turisti, eno-appassionati
ore 17.00 con partenza dal cortile del Collegio Raffaello (su prenotazione allo 0722.309282 per un numero massimo di 50 persone) a cura dell'Associazione Le Marche da bere e da gustare e de la "Caccia al Teshorror"

Rock'o & Swing'o Quintet
Classici del rock rivisitati e riarrangiati in chiave swing- jazz
ore 17.30 Piazza della Repubblica

Talk-tasting "Urbino applaude gli Ambasciatori del Vino Italiano"
Un grande momento d'incontro con l'eccellenza vinicola, organizzato dalla storica rivista enologica Civiltà del bere. Nomi eminenti di importanti aree viticole italiane quali la Principessa Natalia Strozzi (Tenute Guicciardini Strozzi), la Contessa Maria Josè Bossi Fedrigotti (Azienda Bossi Fedrigotti), Massimo Bernetti (Azienda Umani Ronchi) e Riccardo Cotarella (Azienda Falesco), racconteranno il proprio ruolo di "ambasciatori" del made in Italy attraverso uno degli straordinari prodotti che il mondo ci invidiail vino. I protagonisti porteranno in degustazione un loro capolavoro (Cusona 33 2009 – Vernaccia di San Giminiano Docg; Fojaneghe 2008; Vecchie Vigne 2010 – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc; Montiano 2008 – Igt Lazio), che sarà la base di partenza delle interviste realizzate dal Direttore Alessandro Torcoli.
ore 18.00 Collegio Raffaello

Nomina del vincitore del Premio "Vino e Aristocrazia"
ore 19.00 Collegio Raffaello

Brindisi finale - ore 19.30 Collegio Raffaello

villaggiodell'amicizia
COOPERATIVA DI ABITANTI

ELCOM
ILLUMINA IL TUO SPAZIO
El.Com Urbino Srl
illuminazione, design
materiale elettrico, condizionamento
Via Emilia Romagna, 10
Gallo di Petriano (PU) - Tel/Fax 0722.52414
elcomurbino@libero.it - www.elcomluce.com

DEGUSTAZIONI GUIDATE ATTRAVERSO IL TERRITORIO MARCHIGIANO

I vini marchigiani
SABATO degustazioni guidate gratuite dalle ore 16.00 alle 19.00 - Salone Raffaello
DOMENICA degustazioni guidate gratuite dalle ore 15.00 alle 19.00 - Salone Raffaello

I prodotti a marchio QM (Qualità garantita dalle Marche)
SABATO degustazioni guidate gratuite dalle ore 16.00 alle 19.00 - Salone Raffaello
DOMENICA degustazioni guidate gratuite dalle ore 15.00 alle 19.00 - Salone Raffaello

L'olio monovarietale - Minicorso e degustazioni guidate
(su prenotazione per un numero max di 25 persone - gratuito)
DOMENICA ore 16.30 Collegio Raffaello

"CERCA DEI TARTUFI"

I visitatori potranno partecipare, sotto la guida di esperti cavatori, alla cerca del Tartufo Bianco Pregiato nella terra dei cavatori di tartufo, Pieve di Cagna, ridente frazione della Città di Urbino (possibilità di transfert con servizio navetta gratuito alle ore 10.00 e alle ore 15.00 con partenza da Borgo Mercatale.
Prenotazioni allo 0722.309282)

"SEZIONE MOSTRE"

Mostra mercato dei prodotti agroalimentari tipici e biologici locali e dell'artigianato artistico
SABATO E DOMENICA dalle 09.00 alle 20.00
Piazza delle Erbe e Corso Garibaldi

Mostra di Pittura naturalista con tele abbinate ai Vini Marchigiani dell'artista Alvaro Tonti
SABATO E DOMENICA dalle 15.00 alle 19.00 - Collegio Raffaello

Gabinetto di Fisica: Museo Urbinate della Scienza e della Tecnica
Visite guidate attraverso una tra le più importanti collezioni universitarie di strumentazione storico-scientifica presenti nel nostro paese, come l'Ebulliometro di Malligand.
SABATO e DOMENICA dalle 16.00 alle 19.00 Collegio Raffaello

terrabio
CONSORZIO PRODUTTORI BIOLOGICI
0722 - 58178

CASCIOTTA D'URBINO
CONSORZIO DI TUTELA CASCIOTTA D'URBINO
Formaggio a Denominazione di Origine Protetta
Pascolo, latte e sapienza contadina
www.casciottadurbino.it