



Slow Food®
Godo e Bassa Romagna

Primavera nelle Marche



Cari soci, a grande richiesta proponiamo un appuntamento primaverile con i nostri fine settimana!

Questa volta visiteremo le **MARCHE**, nella zona compresa tra **Jesi, Fabriano e Matelica** fino a scendere verso la costa del Conero nelle giornate **dal 17 al 19 maggio 2019**. Andremo a comparare il **Verdicchio dei Castelli di Jesi** con il **Verdicchio di Matelica**, oltre alla scoperta ed assaggi di vari presidi Slow Food del territorio.

Vi inviamo un programma di massima, perché abbiate il tempo di organizzare i vostri impegni. Alcune visite sono ancora in corso di definizione ed i ristoranti si sono riservati di predisporre un menù appositamente studiato per il gruppo in base alla stagionalità. Appena possibile vi faremo pervenire tutti i dettagli.

IL PROGRAMMA

Venerdì 17 maggio :

ore 7.30: ritrovo dei partecipanti a Ravenna

ore 9.30: visita alla **cantina Lucchetti** a Morro d'Alba con visita e degustazione loro vini con spuntino

ore 11.30: visita alla **Cooperativa "La bona usanza"** a Serra de' Conti dove vengono prodotti alcuni presidi marchigiani ed, in particolare, la cicerchia ed il lonzino di fico;

ore 12.30: pranzo presso l'osteria chiocciolata **Coquus Fornacis** con menù appositamente studiato con abbinamento vini;

ore 15.00: visita alla **cantina Pievalta** a Maiolati Spontini con visita dell'azienda e degustazione dei loro vini;

ore 17.30: presa possesso delle camere presso **Hotel Mariani** a Jesi;

ore 19.30: incontro con il fiduciario ed i soci della Condotta di Jesi presso l'**Istituto Marchigiano di Enogastronomia** (IME) nel centro storico della città. Visita alle sale multimediali della struttura.

A seguire: cena presso l'IME con presidi marchigiani con due vini in abbinamento, scelti tra tutti i vitigni presenti nella regione.



Slow Food®

Godò e Bassa Romagna

Sabato 18 maggio:

ore 8.00 – 8.30 : prima colazione

ore 8,45 : inizio visita guidata del centro storico di Jesi;

ore 11,00: partenza dall'albergo in direzione Fabriano;

ore 11.45: Visita ad un produttore del **presidio "salame di Fabriano"**; incontro con il presidente del Consorzio e con altri produttori della zona: assaggeremo il presidio ed altri prodotti aziendali, oltre ad un piccolo pranzo nella struttura.

ore 14.30: spostamento verso Matelica;

ore 15.00: visita della **Cantina BISCI**, passeggiata nelle vigne (se il tempo lo consente), degustazione dei loro vini e piccolo spuntino;

ore 17.00: visita della **Cantina Collestefano** una piccola realtà che ha avuto grandi riconoscimenti per i loro prodotti; incontro con il produttore ed assaggio dei loro vini.

ore 19.00: spostamento verso Filottrano.

ore 20,30: cena presso l'osteria chiocciolata **Gallo Rosso**, che abbiamo già incontrato a Palazzo Baldini alcuni mesi fa, ma che andremo a conoscere direttamente a casa loro: menù particolare, studiato apposta per il gruppo in abbinamento a vini locali.

A seguire: rientro in albergo a Jesi

Domenica 19 maggio:

ore 8,30 – 9.00: prima colazione e si lasciano le stanze

ore 09.30: partenza verso il Conero

ore 10.30: ritrovo con il fiduciario ed i soci della Condotta di Ancona.

Visita guidata alla **Cooperativa dei Pescatori** del presidio Slow Food il "mosciolo selvatico", una cozza speciale che vive e si riproduce spontaneamente nella scogliera rocciosa del Conero.

Visita al centro storico e alla chiesa romanica di Santa Maria affacciata sul mare.

ore 13,00: pranzo presso il **ristorante "Da Marcello"** con menù di pesce appositamente studiato per il gruppo con abbinamento di vini.

A fine pranzo: si rientra verso casa.

LE CANTINE:

Azienda Paolo Lucchetti: a Morro d'Alba, nell'entroterra della provincia di Ancona a 10 km dal mare, la campagna è fertile, generosa, plasmabile come l'argilla di cui è fatta. Il clima può essere severo, con estati molto calde e abbondanti nevicate in inverno. Qui prospera il vitigno autoctono "Lacrima di Morro d'Alba", un vino rosso aromatico poco conosciuto. E qui la famiglia Lucchetti ha messo "radici" da alcune generazioni.

Cantina Pievalta: l'azienda si estende per 26,5 ettari di proprietà distribuiti su due vigne poste sugli opposti versanti della valle Esina con differenti caratteristiche. I vigneti, gestiti in regime biologico e biodinamico, sono lavorati con sovescio di leguminose tra i filari e con preparati biodinamici per favorire la formazione di humus fertile e vitalizzare la crescita delle piante. La maggior parte dei lavori in campagna si svolgono rigorosamente a mano. In cantina, poi, si cerca di preservare il lavoro fatto in vigna.

Cantina BISCI: storica e grande azienda, che è capace di alternare prove indimenticabili ad altre più opache. Ma quando le cose filano lisce, si tratta di prodotti che arrivano dritti al cuore.

Azienda Agricola Collestefano: si trova in una vallata chiusa sopra Castelraimondo a 450 metri l.m. Qui il biologico è praticato da sempre e dal 1995 è anche certificato. Il vigneto è parte di un più ampio sistema ecologico autosufficiente.



Slow Food®

Godo e Bassa Romagna

L'ALBERGO:

Hotel MARIANI: si trova a pochi passi dal Corso principale di Jesi in via Orfanatrofio 10. nel fiume Pescara, dista pochissimi chilometri dall'uscita autostradale A25. L'ambiente curato e confortevole garantisce la massima tranquillità ed è dotato delle più moderne tecnologie. La localizzazione strategica e la vicinanza ai principali servizi cittadini, lo rendono il punto di partenza ideale per soggiorni di turismo o di lavoro.

Il viaggio viene proposto ad un prezzo speciale di:

- **375,00 euro** per i soci Slow Food
(400,00 euro per gli amici non soci: la quota comprende l'iscrizione a Slow Food per 12 mesi)

Per la singola sovrapprezzo euro 40,00

La quota comprende:

- visita alle varie cantine indicate in programma con degustazione e spuntino;
- visita con guida a Jesi;
- pranzo di venerdì presso osteria chiocciolata Coquus Fornacis;
- cena di sabato sera presso osteria chiocciolata Gallo Rosso;
- pranzi e cene dal venerdì a domenica (come da programma);
- viaggio di trasferimento andata e ritorno da Ravenna in pullman, compreso tutti gli spostamenti interni da venerdì a domenica:
- pernottamento di venerdì 17 e sabato 18 presso Albergo Mariani a Jesi;
- prima colazione di sabato e domenica presso l'albergo.

Non sono compresi gli extra presso ristoranti, cantine, aziende, albergo e tutto quanto non espressamente indicato nel programma.

Le prenotazioni verranno accettate in ordine cronologico con invio di mail a slowfoodbassaromagna@gmail.com

Le prenotazioni si riterranno confermate solo ad avvenuto versamento di un acconto di euro 180,00 a persona tramite bonifico a favore di:

Slow Food Godo Bassa Romagna - Banca Popolare dell'Emilia Romagna - sede di Ravenna

IBAN: **IT18E053871312000000158767**

causale: Marche 2019

Il termine delle iscrizioni è fissato al raggiungimento del numero massimo di 32 partecipanti e, comunque, entro e non oltre il 5 aprile 2019.