

# "Magie della Terra"

EDIZIONE 2015

**SABATO 24**  
**DOMENICA 25**  
**OTTOBRE 2015**

**FIERA/MERCATO**  
650 mq di spazio espositivo  
**INGRESSO GRATUITO**

**CONVEGNI: NUTRIZIONE, BENESSERE, CELIACHIA CON RELATORI D'ECCELLENZA**  
**STAND CON PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO, DEGUSTAZIONI E MERENDE GRATUITE**

**INFO E PRENOTAZIONI: 347.6224959**

Programmi

## 24 APERTURA STAND ORE 9:00

Rassegna espositiva nell'area del Centro

- Ore 9:30-12:30 **CONVEGNO "Alimentazione & Salute"** in collaborazione con i Lions Clubs della 4a circoscrizione, Distretto 108 A, di Ascoli Piceno, Dott. U.Pazzi Pres.Slow Food Marche, Dott.ssa M.Cresta Ceo Junior Achievement Italia, Dott.ssa R.Travaglini, med. Generale
- Ore 11:15-12:30 Dott. Mauro Mariani Medico "Mangiologo", lezione spettacolo su "I cereali: il cibo che abbassa la glicemia... se è farina del mio sacco".
- Ore 12:30 **APERTURA SHOW COOKING:** LA "PASTA DI CAMPOFILONE" e altre specialità del territorio.
- Ore 15:00-16:30 **MERENDIAMO:** Pane e olio, pane, vino e zucchero  
Le sane merende di un tempo
- Ore 15:00-19:00 **CONGRESSO PROVINCIALE DI CONFLAVORO PMI**  
**LA TUTELA DEL MADE IN ITALY**  
Con l'intervento, tra gli altri, del Presidente Nazionale di Conflavoro, Dott. Roberto Capobianco.  
Temi trattati: tutela e anticontraffazione. Presentazione del MUN (Marchio Unico Nazionale). Durante il congresso sarà proiettato il Video delle Jene sulla contraffazione. Presentazione del bando "Piceno Spot Festival" alla presenza dei registi Rovero Impiglia e Giacomo Cagnetti
- Ore 19:00 **APERTURA SHOW COOKING:** la "PASTA DI CAMPOFILONE" e altre specialità del territorio.
- Ore 21:00 chiusura stand

## 25 APERTURA STAND ORE 9:00

- Ore 9:30 Colazione al Centro Expò con la Pasticceria Di Marco di Ascoli Piceno, Gusto Alternativo, Forno Raffaelli
- 10:30 **INIZIO CONVEGNO: "VIVERE LA CELIACHIA"**. CFU agli studenti UNICAM presenti.
- Ore 12:15 - 12:45 Dimostrazione culinaria "Visto...e mangiato" a cura di Gian Piero Di Marco, Pasticceria Di Marco di Ascoli Piceno.
- Ore 12:30 **APERTURA SHOW COOKING:** la "PASTA DI CAMPOFILONE" e altre specialità del territorio.
- Ore 14:30 - 16:00 **MERENDIAMO:** Pane e olio, pane e vino e zucchero - Le sane merende di un tempo;
- Ore 14:00 - 15:00 Seminario "Nutrimente" a cura del mental coach Tony Minconi
- Ore 15:00 - 16:00 **SEMINARIO: "LA SALUTE NELLE TUE MANI"** - a cura della Dott.ssa Cristiana Aperio, Biologa nutrizionista
- Ore 16:00 - 16:30 **SEMINARIO: "SALUTOGENESI: SENSIT, MOVIT, COGNIT"** - a cura del Dott. Roberto Vecchioni
- Ore 16:30 - 19:00 **"MANI IN PASTA"** con il Maestro Settimio Tassotti (campione mondiale di panificazione), con l'APM (Associazione Pizzaioli) e GUSTO ALTERNATIVO
- Ore 19:00 **APERTURA SHOW COOKING:** la "PASTA DI CAMPOFILONE" e altre specialità del territorio.
- Ore 20:00 **ESTRAZIONE DI UN BUONO SPESA DEL VALORE DI € 100** per l'acquisto di prodotti presso gli stand presenti nell'esposizione.
- Ore 21:00 chiusura stand



## Speciali SHOW COOKING

la "PASTA DI CAMPOFILONE" e altre specialità gastronomiche

**RILASCIO DI CREDITI FORMATIVI AGLI STUDENTI UNIVERSITARI**  
**ATTESTATO DI PRESENZA AGLI STUDENTI DEGLI ISTITUTI SUPERIORI**

**SPONSOR DELL'EVENTO**  
**LatteMiele**

presso il "CENTRO AGROALIMENTARE PICENO" centro riconosciuto MARCHE EXPO

San Benedetto del Tronto - VIA VALLE PIANA 80 (vicino al casello Autostradale A/14 uscita S. Benedetto del Tronto)

Sabato e domenica 24 e 25 ottobre, la Conflavoro PMI di Ascoli Piceno, presso il Centro Agrosilvopastorale Piceno, Presidio Ego della Regione Marche, presenta "MAGIE DELLA TERRA". La manifestazione vuole essere una occasione importante che celebra i prodotti alla base di una alimentazione sana, legata a tradizioni e tipicità, con un occhio attento alle produzioni di eccellenza di cui il nostro territorio può vantare notevoli esempi.

Altro elemento interessante è l'attenzione per i celiachi, coerentemente con il discorso relativo al consumo tra gli anti-idi e i moderati.

## PROGRAMMI

### 24 SABATO | APERTURA STAND ORE 9:00 Rassegna espositiva nell'area del Centro

#### CONVEGNO "Alimentazione & Salute"

Con la collaborazione dei Lions Clubs della 4a circoscrizione, Distretto 108 A, di Ascoli Piceno, Modera la Dott.ssa Franca Maroni. Coordina la Dott.ssa Anna Rita Oraglia.

09:00-09:10 Registrazione dei partecipanti, consegna del numero valido per l'estrazione premio del 25 ottobre. Rassegna espositiva nell'area del Centro.

09:10-10:15 Apertura dei lavori, saluto del Presidente di Conflavoro Ascoli Piceno Simone Marcelli, del Presidente del Lions Club Giuseppe Capretti e dei dirigenti scolastici presenti. Intervento della Dott.ssa Miriam Cresta, CEO at Junior Achievement Italia

10:15-10:30 Prof.ssa Cinzia Quagliari, Docente di Scienze degli Alimenti presso l'ISSIDA "F. Bussani" - "Fermentazioni alimentari: l'importanza dei micro organismi".

10:30-10:45 Dott. Ugo Pazzi, Presidente Slow Food Regione Marche, Docente presso l'UNISG - "Il pane, questo sconosciuto"

10:45-11:15 Dott.ssa Rita Travaglini, medico di medicina generale, specialista in ginecologia ed ostetricia (Adolescenti, invecchiamento in salute)

11:15-12:30 Dott. Mauro Mariani Medico "Mangiologo", nutrizionista IRIIL, ricercatore scientifico "Eden Piceno": Lettore spettacolo su "I cereali: il cibo che abbassa la glicemia... se è farina del mio sacco".

12:30-12:40 DIBATTITO

12:40-13:00 CONCLUSIONI E SALUTI

Test per attribuzione CPU Studenti del corso di laurea in Biologia della Nutrizione UNICAM

Agli studenti delle scuole medie superiori che ne faranno richiesta sarà rilasciato un attestato di presenza

12:30-14:00 **APERTURA SHOW COOKING: LA "PASTA DI CAMPOFIONE" E ALTRE SPECIALITA' DEL TERRITORIO**

Sabato 24 ottobre POMERIGGIO

15:00-16:30 **MERENDIAMO**: Pane e olio, aceto, vino e zucchero - La sana merende di un tempo ore 15:00-19:00

1° CONGRESSO PROVINCIALE DI CONFLAVORO PMI

TUTELA DEL MADE IN ITALY

Registrazione dei partecipanti, consegna del numero valido per l'estrazione del premio del 25 ottobre.

Coordinamento Dott. Luca Tarquini

Saluto del Presidente di Conflavoro Ascoli Piceno Marcelli Simone, saluto delle Autorità presenti

Intervento: Presidente della Provincia Paolo D'Enza

Dott.ssa Miriam Cresta CEO at Junior Achievement Italia - "Alternanza scuola lavoro"

Intervento del Presidente nazionale di Conflavoro Dott. R. Capobianco: presentazione Conflavoro PMI - Fondo interprofessionale per lo sviluppo ed il sostegno della prevenzione e della sicurezza dell'ambiente nelle aziende; MJUN - Contratti Collettivi siglati da Conflavoro PMI

Intervento del Dott. Roberto Pini, Presidente Conflavoro ROMA sul tema della contraffazione con

"Valorizzazione e distinzione del Made in Italy" - e start up di imprese nel settore agro-alimentare, (Video

delle Jene sulla contraffazione);

Dott. Luca Tarquini: presentazione Scudo Impresa Sfs, società di servizi per le imprese, saluto dell'Amm. Unico Luigina Marcelli;

Presentazione del bando Piceno Spot Festival a la presenza di Rovero Impiglia e Giacomo Cagnetti di/battito

Test per attribuzione CPU studenti del corso di laurea in Biologia della Nutrizione UNICAM

Brindisi (vini offerti da Cantina San Giovanni).

Agli studenti intervenuti sarà rilasciato un attestato di frequenza

Ore 19:00 **APERTURA SHOW COOKING: LA "PASTA DI CAMPOFIONE" E ALTRE SPECIALITA' DEL TERRITORIO**

Ore 21:00 Chiusura stand

### 25 DOMENICA | APERTURA STAND ORE 9:00 Rassegna espositiva nell'area del Centro

Ore 9:30 Colazione al Centro Expo con la Pasticcceria Di Marco di Ascoli Piceno, Gusto Alternativo, Forno Raffaelli  
CONVEGNO: "VIVERE LA CELIACHIA"

10:00-10:30 Registrazione dei partecipanti, consegna del numero valido per l'estrazione premio del 25 ottobre. Rassegna espositiva nell'area del Centro

10:30-10:45 Apertura dei lavori. Saluto del Presidente di Conflavoro Ascoli Piceno Simone Marcelli, del Presidente dell'AIC

Emidio Pini, UNICAM. Modera Dott.ssa Anna Rita Oraglia

10:45-11:15 Intervento della Dott.ssa Laura Diiodovichi, Biologa responsabile Food AIC Marche - "Vivere la celiachia".

11:15-11:45 Intervento del Dott. Novelli, U/O specialista in Gastroenterologia ed endoscopia digestiva c/o Osp. S.

Benedetto del Tromo, ASUR AV5 - Regione Marche - "La celiachia, clinica e diagnosi".

11:45-12:15 Dibattito e quesiti

12:15-12:45 Dimostrazione culinaria "Visto...e mangiato" a cura di Gian Piero Di Marco, Pasticceria Di Marco di Ascoli Piceno.

12:45-13:00 Test per attribuzione CPU studenti del corso di laurea in Biologia della Nutrizione UNICAM.

Agli studenti intervenuti sarà rilasciato un attestato di frequenza

12:30-14:00 **APERTURA SHOW COOKING: PASTA DI CAMPOFIONE E ALTRE SPECIALITA' DEL TERRITORIO**

Domenica 25 ottobre POMERIGGIO

14:30-16:00 "MERENDIAMO": Pane e olio, pane vtro e zucchero - La sana merende di un tempo

Seminari 25 ottobre domenica POMERIGGIO

14:00-15:00 SEMINARIO: "NUTRIMENTE" - a cura del mental coach Tony Minzioni

15:00-16:00 SEMINARIO: "LA SALUTE NELLE TUE MANI" - a cura della Dott.ssa Cristiana Aperlo, Biologa Nutrizionista

16:00-16:30 SEMINARIO: "SALUTOGENESI: SENSIT, MOVIT, COGNIT" - a cura del Dott. Roberto Vecchioni

16:30-19:00 "MIANI IN PASTA" con il Maestro Settimio Tassotti (campione mondiale di panificazione), con l'APM (Associazione Pizzaioli e GUSTO ALTERNATIVO).

Test per attribuzione CPU studenti del corso di laurea in Biologia della Nutrizione UNICAM

Agli studenti intervenuti sarà rilasciato un attestato di frequenza

19:00-21:00 **APERTURA SHOW COOKING: LA "PASTA DI CAMPOFIONE" E ALTRE SPECIALITA' DEL TERRITORIO** - Intraffortamento

20:00 Estrazione del premio (buono spesa del valore di € 100) offerto da CONFLAVORO PMI AP per l'acquisto di prodotti presso gli stand presenti nell'esposizione.

21:00 Chiusura stand