

L'Alogastronomia



Ad ogni prodotto del territorio, la sua birra di qualità. Questo è il principio su cui si basa l'Alogastronomia. La missione è di comunicare **la birra** vista come una prodotto in grado di stabilire forti legami sia con le altre tipicità che con il territorio stesso, fino a diventare il volano per arricchire l'intero paniere territoriale.

Il Festival è il primo nel suo genere interamente dedicato alla birra artigianale abbinata ai prodotti di qualità, al territorio e alle sue potenzialità nei settori del turismo e dell'economia.

Apecchio sarà la vetrina per tutti i prodotti di qualità della **Regione**, dalla birra artigianale alle altre eccellenze gastronomiche e un centro di studi e di laboratori alogastronomici.



FESTIVAL NAZIONALE ALOGASTRONOMIA

BIRRA ARTIGIANALE E PRODOTTI DI QUALITÀ



COMUNE DI APECCHIO
tel: 0722 989004
info@comune.apecchio.ps.it
www.festivalalogastronomia.it

A.D.: Etkon

REGIONE MARCHE
ASSESSORATO AL TURISMO
E AGRICOLTURA

COMUNE DI APECCHIO



FESTIVAL NAZIONALE ALOGASTRONOMIA

BIRRA ARTIGIANALE E PRODOTTI DI QUALITÀ

APECCHIO (PU) 20-21 GIUGNO 2015

PARCO VIALE DI VELLUTO





FESTIVAL NAZIONALE ALOGASTRONOMIA

BIRRA ARTIGIANALE E PRODOTTI DI QUALITÀ

APECCHIO (PU) 20-21 GIUGNO 2015

PARCO VIALE DI VELLUTO

SABATO 20 GIUGNO 2015

Ore 10.00 - SALA DEL CONSIGLIO COMUNALE PALAZZO UBALDINI

Costituzione ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DELLA BIRRA

Alla presenza di un Notaio e dell'ANCI Regionale

Ore 11.30 - PARCO DEL GUSTO - Parco Viale di Velluto
Inaugurazione ufficiale

Festival Nazionale Alogastronomia

alla presenza degli Amministratori locali, della Regione Marche, della Provincia e dell'Unione dei Comuni montani

Ore 11.45 - ALO FORUM - Parco Viale di Velluto
Convegno a cura di Regione Marche e Assam

"La valorizzazione della produzione di birra in un quadro di multifunzionalità nell'ambito agricolo"

Presentazione della campagna

"Chi beve birra di Apecchio campa più di 100 anni!"

Le Marche, regione longeva d'Italia sposa l'alogastronomia, birra artigianale e cibo di qualità.

Ore 10.30 - PARCO DEL GUSTO - Parco Viale di Velluto
Apertura stands dei produttori di birra artigianale

Ore 16.30 - PORTICATO PALAZZO UBALDINI
Presentazione del libro "Cose di casa nostra"
di Lanfranco Forlucci

Ore 18.00 - ALO FORUM - Parco Viale di Velluto
Il lievito, il pane e la birra.

Laboratorio del gusto a cura della condotta Slow Food Catria e Nerone

Ore 21.00 - ARENA CONCERTI
Serata di musica con AL-B BAND

DOMENICA 21 GIUGNO 2015

Ore 09.00 "PEDALO"

Raduno in Mountainbike nei sentieri dell'Alogastronomia

A cura di Marche&Bike in collaborazione con Picchio Verde Apecchio

Ritrovo presso il Parco PARCO DEL GUSTO Viale di Velluto
Info: Massimo Valentini 338.6040312

Ore 10.00 - PALAZZO UBALDINI

Cerimonia di attribuzione della cittadinanza onoraria

al Dr. **Vilberto Stocchi** Magnifico Rettore dell'Università di Urbino Carlo Bo e a **Gianfranco Palleri**

Ore 10.00 - AREA CAMPER - via Isidoro Pazzaglia

#Apecchiophotowalk a cura del Social Media Team Marche Photowalk alla scoperta di Apecchio e dell'Alogastronomia

Ore 10.30 - PARCO DEL GUSTO - Parco Viale di Velluto
Apertura stand dei produttori di birra artigianale

Ore 12.30 - ALO FORUM - Parco Viale di Velluto

"Assaggi di territorio"

Raccontiamo il Montefeltro attraverso le eccellenze

A cura di Daniela Storoni

Presentazione del libro FARE LA SPESA con Slow Food
a cura di Slow Food Editore.

Intervento di Ugo Pazzi Presidente Regionale Slow Food Marche

Ore 15.00 - ALO FORUM - Parco Viale di Velluto

E oggi cucino io... con Yabadabbaduu

Piccoli chef pasticceri realizzeranno dolcissime creazioni Laboratorio ludico per bambini da 6 a 13 anni

Ingresso gratuito - Iscrizione obbligatoria al 392/7444184

Ore 16.00 - PIAZZA XX SETTEMBRE

"Da Ottaviano Ubaldini all'Alogastronomia"

Visita guidata di Apecchio e del Museo dei Fossili

riservata ai possessori della Jazz Card

Ritrovo presso Ufficio I.A.T. - Piazza XX Settembre

Info: Daniela 333.3886193 - Adriano 340.7867955

Ore 17.00 - ALO FORUM - Parco Viale di Velluto

"Conosciamo il formaggio e il suo uso in cucina"

abbinamento perfetto con le birre artigianali

A cura di **Marco di Lorenzi** esperto dello studio dei formaggi
Abbinamento birre Made in Marche

Premio Apecchio Città della Birra "Franco Re" edizione 2015

A cura dell'Assemblea Legislativa delle Marche conferito alla trasmissione **"TG3 Itinerante"** della Testata **Giornalistica Regionale marche - RAI**

Ore 18.30 - GIARDINO DI PALAZZO UBALDINI (CENTRO STORICO)

JAZZ IN PROVINCIA fa tappa ad Apecchio

"THE ROAR AT THE DOOR 4ET" in concerto

Ore 20.00 - ALO FORUM - Parco Viale di Velluto
Degustazione a cura AIS Montefeltro

TUTTI I GIORNI AL FESTIVAL

Ore 10.30 - 23.00 - PARCO DEL GUSTO

Area dedicata alla promozione dei prodotti di qualità e delle specialità tipiche della regione Marche. Assaggi di territorio.

Ore 10.30 - 23.00 - PARCO DEL GUSTO

Birrifici aperti - Mercato delle eccellenze territoriali

SERVIZI FESTIVAL

La domenica **Jazz Bus (mobilità sostenibile)**

con partenza da Pesaro - Fano e su fino ad Apecchio
Adriano 340.7867955

PACCHETTO JAZZ

JAZZ BUS

PRANZO CONVENZIONATO

CONCERTO JAZZ

DEGUSTAZIONE ALOGASTRONOMICA

Adriano 340.7867955

Durante l'evento sarà possibile iscriversi a **SLOW FOOD - CATRIA E NERONE**

diventando paladino del cibo Buono, Pulito e Giusto

chi beve birra di Apecchio campa più di 100 anni!

Bruna Borelli, apecchiese
Cento e più anni. **Salute!**

Le Marche, regione longeva d'Italia
sposo l'alogastronomia
abbinamento tra birra artigianale
e cibo di qualità del territorio.