



**I PRODOTTI NOBILI
MARCHIGIANI E ITALIANI
PRESENTA**



Terram et Panem

**Venerdì 29 Marzo 2019 Ore 16:00
ALBERGHIERO DI LORETO (AN)**

**In collaborazione con IIS Einstein Nebbia di Loreto
Accademia dei Georgofili sez. Centro Est
Con il patrocinio del comune di Loreto**



Terram et Panem

Venerdì 29 Marzo 2019 - Alberghiero di Loreto (AN)

PROGRAMMA

Ore 16:00 Tavola Rotonda

Moderata SIMONE DOMENICO ASPRIELLO, Dottore di Ricerca in Patologie

Interventi

Saluti Autorità Sindaco di Loreto (AN), Rettori Università Marchigiane

CLAUDIA GAMBINI, Docente Alberghiero di Loreto

ORIANA PORFIRI, Agronomo, Responsabile Ricerca e Sviluppo di CGS Sementi

SOFIA PAPA, Dott.ssa In Scienze e Tecnologie Alimentari - mulino Grottini, ITALCER

PACO BRAVI, Avvocato - Delegato 1565 mulino bravi

MARINO MONTALBINI, Imprenditore Mays Ottofile Roccacontrada

LUIGI DONNARI, Imprenditore "la pasta di Aldo"

ALESSANDRO PAZZAGLIA, Chef, "Senatore a Vita" Federazione Italiana Cuochi

ALFONSO RONCARATI, Imprenditore il mulino di Nino

MASSIMILIANO PETRELLI, Medico Endocrinologo AOU Ancona Torrette

GIUSEPPE NATALE FREGA, Ordinario Scienza e Tecnologie Alimentari UNIVPM

Ore 19:00 Visita agli Stands Enogastronomici

Degustazione di PRODOTTI NOBILI MARCHIGIANI E ITALIANI

ORE 20:30 Cena di gala

Con i docenti di cucina Casali Costantino, Patronelli Cesare e Morbidoni Daniela

(Si prega di dare conferma entro il 26 Marzo ore 12:00)

In collaborazione con IIS Einstein Nebbia di Loreto

Accademia dei Georgofili sez. Centro Est

Con il patrocinio del comune di Loreto





I PRODOTTI NOBILI MARCHIGIANI E ITALIANI

Relatori e Biografie



SOFIA PAPA, 24 anni laureata in Scienze & Tecnologie Alimentari presso l'Università Politecnica delle Marche, attualmente frequentante il 2° anno di laurea magistrale in Scienze & Tecnologie Alimentari presso l'Università di Bologna. La ITALCER Soc. Coop. Agricola si occupa di stoccaggio e molitura cereali dal 1950, quando mio nonno Giuseppe Grottini, acquistò un piccolo mulino ad acqua nella zona di San Biagio di Osimo. Negli anni l'azienda si è notevolmente sviluppata ed innovata grazie all'operato dei suoi 4 figli Artemio, Fabrizio, Giorgio e Pina. La nostra attività è concentrata sulla molitura del Grano Duro, con produzione di semole e rimacinate, che hanno il vanto di essere 100% Made in Italy e destinate alla produzione di pasta.



MONTALBINI MARINO, titolare di un'azienda agricola ad Arcevia, AN. Oltre ad altre colture, da 14 anni ha riscoperto un'antica varietà di mais, il Mays ottofile di Roccacontrada che macinato a pietra in uno storico mulino ad acqua è trasformato in farina per polenta "La polenta tra le più gustose e saporite che si possono ancora trovare tra le ormai rare sopravvissute alla devastazione di una modernità mal utilizzata" come ha scritto il grande Ermanno Olmi provandola. Polenta presentata alla BIT, alla sede del corriere della sera, al salone del gusto, alla biblioteca Angelica di Roma...polenta vincitrice della disfida internazionale delle polente di mais iscritti al network internazionale. Schiacciato a chicco intero con stampi incandescenti, viene trasformato in fragranti e gustosissime gallette che, presentate a Expo Milano 2015 sono state giudicate le più buone d'Italia. Marino Montalbini, nominato nel 2007 AGRICOLTORE CUSTODE dalla regione Marche, in un progetto di salvaguardia della biodiversità.



ORIANA PORFIRI è nata a Tolentino (MC) nel 1961. Laurea in Scienze Agrarie e Dottorato di Ricerca presso l'Università di Perugia. E' esperta di cereali, da anni si occupa di semi, dal miglioramento genetico alla produzione di sementi certificate, alla gestione di colture in campo, all'organizzazione di filiere produttive. E' responsabile del Servizio Ricerca & Sviluppo di CGS Sementi, azienda che opera nel settore delle sementi la cui missione principale è quella di sviluppare nuove varietà, principalmente di cereali. Grazie alla competenza nel mercato delle sementi e delle filiere, alla profonda conoscenza dei diversi areali di coltivazione e alla esperienza tecnica, l'Azienda vanta una forte capacità di penetrazione nel mercato delle sementi. Il prezioso patrimonio di CGS è rappresentato dall'intensa attività di

Ricerca & Sviluppo, che negli ultimi anni ha costituito nuove varietà di frumento duro e tenero, novità in grado di coprire specifici segmenti di mercato. Fra queste varietà c'è Nazareno, un frumento duro dedicato a Nazareno Strampelli, con ottime caratteristiche agronomiche e qualitative.



I PRODOTTI NOBILI MARCHIGIANI E ITALIANI

Relatori e Biografie



LUIGI DONNARI nasce a Monte San Giusto il 26 settembre 1959; ha frequentato L'Istituto Tecnico di Agraria Diplomandosi in **AGRONOMIA**. Dopo varie esperienze lavorative importanti in altri settori, ha realizzato il suo sogno. Infatti nel lontano 2001, insieme alla moglie Maria Alzapiedi, ha aperto un laboratorio, inizialmente molto piccolo e sperimentale, in una zona della cittadina dell'entroterra marchigiano con vista su tutto l'arco dei monti Sibillini. Inizia così una piccola produzione di pasta all'uovo molto particolare nella composizione (solo semola e uova, senza

utilizzo di acqua, così come insegnato a suo tempo dalla nonna a Luigi e nasce la ditta **LA PASTA DI ALDO** (**ALDO** è l'acronimo del due cognomi **ALZAPIEDI E DONNARI**). Selezione rigorosa della materie prime, sistemi di produzione che vanno oltre quelli dei pastifici artigianali, instancabile dedizione e soprattutto molta ricerca a livello di macchinari per la realizzazione della sfoglia con la quale si realizzano i prodotti che stanno avendo un successo mondiale e richieste da moltissimi "chef stellati Michelin". Oggi l'azienda oltre al mercato nazionale, è presente ed esporta in ben 32 paesi nel mondo.



ALFONSO RONCARATI gestisce personalmente dal 1982 l'azienda agricola Roncarati acquistata dal nonno all'inizio del secolo scorso, condotta poi dal padre Riccardo. Nel corso degli anni sono state apportate innovazioni nei macchinari che nelle metodologie di coltivazione. Agli inizi del 2000 si è provveduto alla costruzione di un nuovo stabile adibito al magazzinaggio del raccolto, all'installazione di un mulino a pietra per la produzione di farine e dopo l'emanazione della legge che consentiva la panificazione in azienda agricola si è provveduto a all'acquisto di un forno. Si è dato vita a un filiera corta che ha dato all'azienda la possibilità

di cambiare completamente struttura dando risultati inaspettati. La produzione di pane è stata inoltre arricchita di altre tipologie quali il pane alla curcuma, alla segale e dolcetti della tradizione contadina.



PACO BRAVI avvocato del Foro di Bologna, è cresciuto in una famiglia di mugnai da generazioni, in quanto da sempre titolare del Mulino Bravi di Cingoli (MC), risalente al 1565 e rimasto ad oggi sostanzialmente inalterato e perfettamente funzionante, ora come allora, rigorosamente con macine a pietra azionate con la sola forza dell'acqua. L'azienda, oggi gestita dai fratelli Francesco, Ubaldo e Andrea, si occupa in particolare della macinazione a pietra di farine integrali e semi-integrali di materie prime tutte esclusivamente provenienti da piccoli produttori marchigiani biologici di farro, grano tenero e mais. Ha curato per l'azienda di famiglia 1565 Mulino Bravi gli aspetti legali

connessi al passaggio alla produzione biologica, nonché alla caratterizzazione e commercializzazione del prodotto, anche tramite e-commerce.

Relatori e Biografie

MASSIMILIANO PETRELLI nasce il 17 Febbraio 1967 dopo la laurea in Medicina e Chirurgia consegue nel 1998 il Diploma di Specialista in Endocrinologia, indirizzo Malattie del Ricambio e Diabetologia. Dirigente Medico presso SOD Endocrinologia e Malattie del Metabolismo AOU “Ospedali Riuniti di Ancona” . Docente in Tecniche e Scienze Dietetiche Applicate all’Università di Urbino. Docente in Nutrizione enterale e parenterale nella pratica clinica e domiciliare, integrativo di Dietetica e Nutrizione all’Università di Camerino. Professore a contratto di Endocrinologia presso Università Politecnica delle Marche. Visiting Research Fellow a Department of Medicine, The University of Birmingham; Birmingham U.K. (Prof. M.C. Sheppard and Prof. P.M. Stewart).

ALESSANDRO PAZZAGLIA nasce a Lapedona in provincia di Fermo il 22 Settembre 1951 inizia la sua attività di chef all’età di 14 anni presso Htel “Casina delle Rose” di Fermo a fianco dello chef Giacomo Ferrantini. Lavorerà con chef come il prof. Francesco Torino, il grande Angelo Ceranini, Gennaro Pelliccia di Napoli. Frequenta due anni di corso di cucina della Società italiana di Navigazione e consegue il diploma di Tecnico delle Attività Alberghiere nel 1986. Lavorerà in numerosi hotel e città d’Italia nonché internazionali divedendo anche organizzatore di eventi e promotore della cucina regionale marchigiana. Partecipa a molti programmi televisivi “UNO MATTINA” con Paola SALUZZI, “RISTORANTE ITALIA” condotto da Antonella CLERICI su RAI UNO. Riceve numerosi riconoscimenti tra cui la nomina di CAVALIERE UFFICIALE nel 1996. Il suo percorso professionale e sociale è stato coronato dal raggiungimento di un grande traguardo costituito dalla nomina (il 9 Aprile 2018) a "Senatore a Vita" della F.I.C. (Federazione Italiana Cuochi) tanto più prestigiosa in quanto essa presuppone una selezione molto rigida, tanto che tutt'oggi se ne possono fregiare soltanto dodici persone in tutta Italia e in tutte le delegazioni F.I.C. nel mondo.





Comunicato Stampa

Loreto 7.3.2019

L'Associazione I PRODOTTI NOBILI MARCHIGIANI E ITALIANI continua la sua azione di promozione dell'imprenditoria agroalimentare e salvaguardia della biodiversità nel territorio marchigiano proponendo l'evento "TERRAM ET PANEM" in collaborazione con l'istituto alberghiero di Loreto guidato dal Preside Prof. Gabriele Torquati e l'Accademia dei Georgofili sezione centro-est Presidente Prof. Giuseppe Natale Frega Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari della Scuola di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche.

Gli esperti agronomi e del mondo imprenditoriale agroalimentari sono stati chiamati a partecipare alla tavola rotonda per raccontare la loro storia e portare la loro esperienza diretta "sul campo".

I grani "antichi", i mulini e le tecniche innovative hanno permesso di ottenere farine pregiate e sempre più particolari per rendere i prodotti nobili marchigiani e italiani unici nel loro genere ove la tradizione sposa la tecnica e scienza per creare un prodotto enogastronomico che oltre alla bontà mantenga tutte le qualità della terra da cui proviene rispettandone ambiente e paesaggio.

Con "TERRAM ET PANEM" andremo alla scoperta di tradizioni, sapori e innovazione agrotecniche, parleremo di farine e panificazione attraverso l'incontro diretto con i nostri imprenditori che renderà questo viaggio unico e indimenticabile.

Seguirà la visita agli stand enogastronomici dei PRODOTTI NOBILI MARCHIGIANI E ITALIANI e la cena di gala con i soci, amici e simpatizzanti dell'associazione.

Il Presidente
Mario Civerchia

Comitato D'Onore

Stocchi Vilberto – Rettore Università di Urbino
Pettinari Claudio – Rettore Università di Camerino
Calcagnini Giorgio - Ordinario Economia Politica Prorettore Vicario UNIURB
Finco Adele - Prorettore e Ordinario Economia Agraria UNIVPM
Silvestrelli Patrizia – Ordinario Economia e Gestione delle Imprese, Delegato Rettoriale UNIMC
Spaterna Andrea – Prorettore UNICAM e Preside Medicina Veterinaria
D'Errico Marcello Mario – Preside Facoltà di Medicina UNIVPM
Giancarli Enzo – Consigliere Regionale Marche
Zaffiri Sandro - Consigliere Regionale Marche
Volpini Fabrizio – Consigliere Regionale Marche
Mangialardi Maurizio –Presidente ANCI Marche, Sindaco di Senigallia
Paolo Nicoletti – Sindaco di Loreto
Argalia Giulio – Medico Radiologo AOU Ancona Torrette
Aspriello Simone Domenico - Odontoiatra e Dottore di Ricerca in Patologie
Battino Maurizio Antonio – Associato Biochimica e Nutrizione UNIVPM
Bevilacqua Maurizio - Direttore ASUR Marche AV2
Bonanno Renato – Professore Istituto Alberghiero Loreto
Cacciolari Barbara – Consigliere Nazionale Union Turismo
Cantoni Orazio – Ordinario Farmacologia Prorettore UNIURB
Carnevali Cristina – Avvocato Direttore editoriale Vivere Jesi
Ceccacci Renzo –Già Direttore Rianimazione Ospedale Fabriano ASUR AV2
Ceccaroli Cinzia - Funzionario Consiglio Regionale Marche
Ciavattini Andrea - Ordinario UNIVPM, Direttore Ginecologia AOU Torrette Ancona
Ciciani Claudio – Imprenditore Eden Tartuffi
Compagnucci Gualberto - Docente AIS e campione italiano dei sommelier
Conti Emanuela - Docente di Marketing UNIURB
Corradini Flavio – Già Rettore UNICAM
Crognaletti Paolo - Medico Già Dirigente Medico AOU Ancona Torrette
De Benedictis Francesco – Produttore discografico, compositore e autore italiano
De Felice Gianfranco – Dir. Agenzie delle Dogane e dei Monopoli Italiana –Lab. Analisi
Donnari Luigi – Imprenditore “La Pasta di Aldo”
D'Ubaldo Guido – Segretario Consiglio Nazionale Ordine dei Giornalisti – Corriere Sport
Duchi Silvia – Maestro Pianoforte solista
Falcucci Mauro – Sindaco Castel Sant'Angelo sul Nera
Ferri Roberto - Responsabile IWBank
Filonzi Gabrio – Governatore Rotary Distretto 2090 per A.R. 2018/2019
Firetto Vincenzo – Presidente di Zona Lions B 3 Circostrizione Distretto 108 A
Frega Natale G. - Ordinario Agraria UNIVPM – Presidente Accademia Georgofili C.E.



**I PRODOTTI NOBILI
MARCHIGIANI E ITALIANI**

Comitato D'Onore

Galeazzi Fabio – Professore Istituto Alberghiero Loreto
Genga Gianni - Direttore INRCA Ancona
Giulioni Lauretta - Sindaco di Filottrano
Gigante Antonio – Ordinario traumatologia UnivPM
Gorrieri Oliviero – Consigliere Nazionale AMCI
Iannelli Giovanni - Direttore Sede RAI Marche
Isidori Stefano – Presidente AIS Associazione Italiana Sommelier Marche
Magagnini Mauro –Presidente Regionale Accademia della Cucina Italiana Marche
Mangoni Angelo – Direttore C.R.F. delle Marche
Manfredi Carlo - Sindaco di Castelleone di Suasa
Mansanta Morris – Vice Sindaco di Ostra (AN)
Merloni Maria Francesca – Ambasciatrice dell'UNESCO per le Città Creative
Mondelci Federico – Direttore D'Orchestra e Sassofono solista
Ottavi Nando – Simonelli Caffè, già Presidente Confindustria Marche
Palazzo Pasquale – Segretario Lions Amandola – Sibillini Distretto 108
Petrelli Luca – Ordinario Giurisprudenza, Dir. Master Wine Export Management UNICAM
Ripesi Roberto - cantante Lirico Basso
Rocchetti Campagnoli Pierfrancesco – Agronomo Coordinatore Farm & Co
Romanazzi Gianfranco - Pres. del CdS in Scienze e tecnologie agrarie- Pro Rettore UNIVPM
Roncarati Alfonso - Imprenditore Il Mulino di Nino
Sabatini Gino - Presidente Camera Commercio Marche
Sagratini Gianni - Associato Scuola del Farmaco e prodotti della Salute UNICAM
Santoni Giampiero – Direzione Commerciale e Marketing
Sartini Giorgio – Presidente Regionale AICS
Scipione Pietro – Direttore UOC Cardiologia Ospedale Fabriano AV2 ASUR Marche
Senni Antonello – Già Direttore Generale Ministero dell'Ambiente
Storoni Andrea - Sindaco di ostra (AN)
Torquati Gabriele – Preside ISS Einstein Nebbia
Trignani Roberto – Direttore Neurochirurgia AOU Torrette Ancona
Vittori Sauro – Ordinario Chimica Food and Drug Analysis UNICAM