

I Borghi e le Piazze dell'Economia Solidale

Programma

SABATO 8 OTTOBRE

Ore 9.00 Piazza delle Erbe

Apertura mostra mercato

"I Borghi e le Piazze dell'Economia Solidale"
prodotti agro-alimentari e servizi etici: assicurazione e finanza etica, turismo responsabile, bioarchitettura
Piazza della Repubblica

Apertura mostra mercato dell'artigianato con la partecipazione del **gruppo degli artigiani di Urbino con i laboratori in piazza**

Ore 10.00 Sala Serpieri - Collegio Raffaello

Seminario "Gruppi d'acquisto solidale: un'opportunità per lo sviluppo locale - promosso dal Centro Documentale e di Competenza in Agricoltura biologica del progetto SIMOCA INTERREG III B CADSES"

Ore 12.00 Piazza delle Erbe

Aperitivo in piazza "dal Bacaro" - degustazione dei sapori solidali e locali a cura delle Associazioni "La Confraternita della Lacrima Facile" e "Mondo Solidale Urbino" con i prodotti del Gruppo d'Acquisto Solidale di Urbino

Ore 15.00 **Microfono aperto** per la presentazione della realtà dell'economia solidale

Ore 18.00 **AlimentAzione: esperti di alimentazione biologica ed equosolidale rispondono alle domande del pubblico**

Ore 19.00 Piazza delle Erbe

Aperitivo in piazza "dal Bacaro" - degustazione dei sapori solidali e locali a cura delle Associazioni "La Confraternita della Lacrima Facile" e "Mondo Solidale Urbino" con i prodotti del Gruppo d'Acquisto Solidale di Urbino

Ore 21.00 Piazza della Repubblica

Musiche e Danze popolari con i Gimdai

Pranzo e cena a base di prodotti locali presso i ristoranti convenzionati

Passeggiate con gli asini per i bambini in Corso Garibaldi

DOMENICA 9 OTTOBRE

Ore 9.00 Piazza delle Erbe

Apertura mostra mercato

"I Borghi e le Piazze dell'Economia Solidale"
prodotti agro-alimentari e servizi etici: assicurazione e finanza etica, turismo responsabile, bioarchitettura
Piazza della Repubblica

Apertura mostra mercato dell'artigianato con la partecipazione del **gruppo degli artigiani di Urbino con i laboratori in piazza**

Ore 10.00 Piazza delle Erbe

Laboratori per un'economia solidale: il sapone fatto in casa, il pane a lievitazione naturale, lo yogurt vivo a cura dell'Associazione "Rete dell'Economia Solidale delle Marche"

Ore 12.00 Piazza delle Erbe

Aperitivo in piazza "dal Bacaro" - degustazione dei sapori solidali e locali a cura delle Associazioni "La Confraternita della Lacrima Facile" e "Mondo Solidale Urbino" con i prodotti del Gruppo d'Acquisto Solidale di Urbino

Ore 15.00 Portico S. Francesco

Spettacolo di burattini per grandi e bambini

Ore 15.00 **II° Giornata Nazionale Trekking Urbano**

Partenza da Porta Valbona, Borgo Mercatale - Arrivo Piazzale Roma - degustazione dei sapori solidali e locali in Piazza delle Erbe

Ore 19.00 Piazza delle Erbe

Aperitivo in piazza "dal Bacaro" - degustazione dei sapori solidali e locali a cura delle Associazioni "La Confraternita della Lacrima Facile" e "Mondo Solidale Urbino" con i prodotti del Gruppo d'Acquisto Solidale di Urbino

LABORATORIO GASTRONOMICO

Nei ristoranti, Locande ed Osterie di Urbino

La città di Urbino diventerà un grande laboratorio gastronomico, dove alcuni ristoratori proporranno una serie di menù a base dei prodotti che costituiscono il paniere territoriale. Casciotta di Urbino, crescìa sfogliata, salume del Montefeltro, fagiolo carnino, grano duro e farro dicocco saranno protagonisti di ricette tradizionali e innovative, la fantasia degli chef urbinati darà nuove chiavi di lettura sull'utilizzo di queste produzioni tipiche della tradizione culinaria del Montefeltro.

COUNTRY HOUSE LA VALLE DEL VENTO

Loc. Monte Olivo, 17 - 0722.57215

Menù a € 16

- Casciotta di Urbino con le pere
- Zuppa di ceci con conchiglie di farro Biologico
- Tagliere di salumi del Montefeltro con crescìa Sfolgiata di Urbino
- Due calici di vini del territorio, acqua e caffè

RISTORANTE NENÈ - Loc. Crocicchia, 30 - 0722.2996

Menù a € 20

- Insalata di tarassaco con noci e pecorino stagionato
- Guanciale di maiale del Montefeltro alla salvia
- Casciotta di Urbino
- Calcioni alle Verdure di campo con caprino fuso
- Maltagliati con ceci all'extra vergine
- Spaghetti di Kamut al formaggio di foss
- Spiedone di maiale del Montefeltro alla brace
- Zucca invernale
- Bandiera di verdure biologiche
- Crostata artigianale con marmellata di mela cotogna
- Cesto di pane cotto al forno al legna con Crescìa sfogliata di Urbino, acqua e caffè

OSTERIA IL GULA - C.so Garibaldi, 23

Menù a € 20

- Crostini con tartufo e con fegatelli
- Passato di farro con crostini di pane nero
- Passatelli con Casciotta di Urbino
- Affettati misti del Montefeltro con formaggi e Crescìa sfogliata

AGRITURISMO DEI DUCHI - Via Colonna, 7 - 0722.320292

Menù a € 20

- Salame del Montefeltro
- Casciotta di Urbino
- Crescìa sfogliata
- Tagliatelle con fagioli
- Gnocchi all'anatra
- Grigliata mista di carni nostrane
- Contorni misti
- Dolce e Vin santo
- Vino, acqua e caffè

AGRITURISMO PIETRA ROSA - Loc. Monte Polo, 10 - 0722.53537

Menù 20 €

- Crescìa sfogliata con salumi del Montefeltro e insalatina di rucola
- Tagliatelle di farro con pesto di noci
- Coniglio ripieno con verdure in padella
- Semifreddo di Casciotta di Urbino

TRATTORIA DEL LEONE - Via C. Battisti, 5 - 0722.329894

Menù a € 20

- Salame del Montefeltro
- Prosciutto di Carpegna, casciotta di Urbino
- Crescìa sfogliata
- Minestra di farro spezzato
- Salsicce ricoperte di Casciotta di Urbino, Patate al forno
- Straccadenti di Fratterosa

RISTORANTE VECCHIA URBINO - Via dei Vasari, 3/5 - 0722.4447

Menù a € 20

- Crostini con Casciotta di Urbino e con olio extra vergine
- Zuppa di legumi
- Degustazione di salumi del Montefeltro: prosciutto e pera angelica alla griglia, guanciale con aglio, olio e salvia, lombo di maiale colonnato e salsiccia serviti con Crescìa sfogliata
- Bostrengo con salsa di cioccolato
- Vino dei Colli Pesaresi, acqua e caffè

RISTORANTE LA BALESTRA - Via Valerio, 16 - 0722.2942

Menù a € 20

- Casciotta di Urbino alla brace
- Gnocchi con funghi porcini
- Arista in porchetta alla marchigiana, Insalata mista
- Acqua minerale

RISTORANTE EUROPA - B.go Mercatale, 22 - 0722.2826

Menù a € 20

- Prosciutto a coltello e lonzino serviti con Crescìa sfogliata
- Casciotta di Urbino, Verdure gratinate
- Tagliatelle al cinghiale
- Gnocchi salsiccia e formaggio di fossa
- Costine e salsicce alla brace
- Insalata e patate arrosto
- Mela cotta e "ciamblon"
- Vino, acqua e caffè

OSTERIA L'ANGOLO DIVINO - Via S. Andrea, 14 - 0722.327559

Menù a € 20

- Antipasto rustico con verdure di stagione e Crescìa sfogliata
- "Patacucci" di farina di polenta con ceci e fagioli
- Ravioli di Casciotta di Urbino servita con tartufo di stagione o ravioli di Casciotta di Urbino fritti serviti in salsa agrodolce
- Vino

RISTORANTE SAN GIACOMO - Via Pantiere, 18 - 0722.580646

Menù a € 35 bevande escluse

- Torta di crescìa sfogliata e casciotta di Urbino salsa di erbe aromatiche
- Zuppa di farro e legumi con crostini al lardo salato
- Manzetto su polentina al cucchiaino e fonduta
- Tartara di filetto da magrone del Montefeltro e composta di fagiolo carnino con sapa
- Crema bruciata al miele e gelato al pecorino di fossa