



...se ne cominciava a parlare già qualche giorno prima, in attesa di una giornata fredda... bisognava poi accordarsi con i vicini, come per tutti i lavori più importanti in campagna... tante erano le operazioni preparatorie, come l'arrotino e il reperimento di tutti quei prodotti mai usati per il resto dell'anno.

Il grande giorno iniziava mettendo a bollire l'acqua che era ancora notte, i bambini, quel giorno...

POGGIO SAN MARCELLO

terra del **Balciana**

Verdicchio vincitore del:

WHITE WINE TROPHY 1999

Inoltre potrete visitare i tesori nascosti della nostra terra:

- la Chiesa di San Nicolò, il Santuario della Madonna del Soccorso
- la Cripta trecentesca e le antiche mura castellane
- il Palazzo Comunale, che ospita il Teatro e custodisce le antichissime "carte"
- il percorso del Fosso del Trabocco che conduce al parco e alle cascate



➤ COME SI ARRIVA

Chi percorre l'autostrada A14 da nord **uscita Senigallia** proseguire in direzione Serra De' Conti - Montecarotto.

Da sud **uscita Ancona nord-Chiaravalle** proseguire per Roma **uscita Moie** seguire le indicazioni per Castelplanio - Poggio San Marcello. Dalla superstrada Roma - Ancona ss76 provenendo da Roma - Fabriano **uscita Maiolati Spontini** seguire indicazioni per Castelplanio - Poggio San Marcello.

➤ RICETTIVITÀ

Agriturismo "La Fontanella"

Contrada Gioncare, 26
Tel. 0731.813984
Cell. 338.4398796

Country House

"Canto del Bosco"
Via Zaffaranara, 8
Tel. 0731.879567

Bed & Breakfast

"Terra Mossa"
C.da S. Maria del Monte, 8
Tel. 340 5568531

Country House

"Costa del Molino"
Costa del Molino, 1
Tel. 335.8724687

PROLOCO
POGGIO SAN MARCELLO



COMUNE di
POGGIO SAN MARCELLO

Poggio San Marcello

14-15-16 GENNAIO 2011

La grande Maialata

IN PIAZZA

**Taverne
e locande con
cucina tipica**

*Lavorazione
e preparazione
secondo la
tradizione norcina
marchigiana*



**Vendita al pubblico
dei preparati ed insaccati
fatti sul posto**



Programma

VENERDI 14 gennaio

Ore 15,00
Apertura lavorazioni
stands e mostra

Ore 19,30
Apertura Locande e Taverne

SABATO 15 gennaio

Ore 8,30
Apertura lavorazioni
stands e mostra

Ore 10,30 - Sala Consiliare
Comune Poggio S. Marcello
Convegno:
**Storia e valorizzazione
delle carni suine
dell'entroterra marchigiana**

Locande e Taverne
aperte pranzo e cena

DOMENICA 16 gennaio

Ore 8,30
Apertura lavorazioni
stands e mostra

Ore 17,30
Spettacolo **"Lando e Dino"**

Locande e Taverne
aperte pranzo e cena

Partecipazione artisti di strada

STANDS

Panini con:

salsiccia, fegatelli, bracirole,
cerimboli, salsicce di fegato,
pancetta croccante

Degustazioni di:

migliaccio, brustengò, coratella di maiale
crescia con grasselli, caldarroste, vin brulé,
e la tradizionale "padellaccia"

Vendita:

prodotti tipici locali

LOCANDE E TAVERNE

Colle Blu:

pasta della pista e vincisgrassi
maiale arrosto e alla brace

Locanda della pro loco:

polenta contadina
fagioli con cotiche
trippa
cucina tipica

Taverna del Poggetto

Locanda dell'Arciprete:

spezzatino di maiale con patate
tagliere ricco di affettati e crescia

**Si possono acquistare
direttamente dalla lavorazione:**

SALSICCE DI CARNE
SALSICCE DI FEGATO
CIAUSCOLO
SOPPRESSATO
LARDELLATO
CAPOLONZA
LONZA
PROSCIUTTI

GUANCIALE
PANCETTA
LARDO
STRUTTO
GRASSELLI
COPPA
COTECHINI
FEGATELLI

Locanda della pro loco
dalle ore 23.00 in poi

Notte Giovani:
"DISCO PORK"

CONVEGNO

Sala Consiliare - Sabato 15 - ore 10.30

**Storia e valorizzazione delle carni suine
dell'entroterra marchigiana**

Saluto

Avv. Tiziano Consoli
Sindaco di Poggio S. Marcello

Interventi

Carlo Maria Pesaresi
Assessore al Turismo Prov. Ancona

Giacomo Bugaro

Vicepresidente Assemblea Regionale Legislativa Marche

On. Carlo Ciccio

Vicepresidente Commissione Sanità alla Camera

Relatori

Prof. N. G. Frega

Università Politecnica delle Marche Facoltà di Agraria
Presidente Accademia Georgofili Sez. Centro-Est
"Qualità e valori nutrizionali delle carni suine"

Dott. Olivio Galeazzi

Società Italiana di Antropologia Medica
"Il maiale e la uccisione rituale"

Maurizio Monnati

Presidente provinciale Federazione Coldiretti
"Le produzioni sulla filiera suina nell'impresa agricola marchigiana"

Giacomo Guerri

Az. Agricola "Sale e Pepe" di Cicetti Rosanna - San Marcello
"Le fasi di lavorazione del suino"

MOSTRE *Cripta trecentesca*

Macellazione e lavorazione del maiale
antichi attrezzi e macchinari - foto storiche

La salata: presentazione della salatura
per la conservazione e la stagionatura