



organizzano il premio

## “L’ASCELLU D’ORO”

1<sup>a</sup> selezione

“DEGLI OLI EXTRA VERGINE DI OLIVA  
DELLA PROVINCIA DI MACERATA”

sabato 5 luglio 2008

presso l’Azienda Agraria “Lucangeli”  
contrada Valle, 27 - Macerata



**PRO LOCO PIEDIRIPA e A.PR.OL**  
patrocinio REGIONE MARCHE – PROVINCIA, COMUNE E  
CAMERA DI COMMERCIO DI MACERATA  
nell’ambito della XXIII rievocazione storica della trebbiatura e XIII  
riproposizione degli antichi mestieri  
ORGANIZZANO IL CONVEGNO  
“**OLIVICOLTURA MACERATESE PER UN OLIO EXTRA  
VERGINE DI QUALITÀ**”  
sabato 5 Luglio 2008 presso l’Antico Granaio dell’Azienda  
Lucangeli - Contrada Valle, 27 di Macerata

### Programma del Convegno

**Ore 9,00:** Caffè di Accoglienza.

**Ore 9,30:** Saluto delle Autorità.

**Pio Tacconi**, Pres. Pro Loco Piediripa

**Stefano Di Pietro**, Ass. Comune di Macerata

**Giulio Silenzi**: Pres. Provincia di Macerata

**Paola Cardinali**, Ass. Provincia di Macerata

**Giuliano Bianchi**, Pres. C.C.I.A.A.

**Lauro Costa**: Pres. Banca delle Marche

**Paolo Petrini**, Ass. Regione Marche.

Moderatore: **Silvano Ramadori**, Pres. Cons. Prov. di Macerata

**Ore 10,00:** Relazioni:

**Giorgio Pannelli**: Problemi e prospettive  
dell’olivicoltura maceratese.

**Ugo Bellesi**: Olio extravergine: tradizione  
gastronomica maceratese.

**Renzo Ceccacci**: Olio extravergine di qualità e  
salute.

**Barbara Alfei**: Caratteristiche all’assaggio  
dell’olio di oliva maceratese.

**Ore 13,00:** Premiazione: PREMIO “L’ASCELLU D’ORO”

**Ore 13,30:** Pranzo offerto ai partecipanti dall’Associazione  
PRO LOCO Piediripa.

**Ore 16,00:** Seduta di assaggio certificata di Oli  
extravergine di oliva.

Per la “seduta” è obbligatoria la prenotazione ai  
seguenti numeri telefonici:

Federico Cappelletti: 3339783252

Demetrio Ruffini: 3356671496

*Per informazioni:*

PRO LOCO PIEDIRIPA – Piazz. Salvo d’Acquisto, 14 – Piediripa (MC)  
Tel. e Fax: 0733.280121 – 3385691493

Per A.PR.OL - Demetrio Ruffini: Tel. 3356671496