



14^a Mostra Mercato dello “Zafferano di Cascia” CASCIA

31 ottobre - 1-2 novembre 2014



VENERDÌ 31

Ore 15,30 • Sala S. Pancrazio

Convegno: “Cascia città cardioprotetta” a cura del Comune di Cascia dell’Associazione “Angela Paoletti”

Ore 17,30 • Sala S. Pancrazio

Presentazione della 14^a Mostra Mercato dello Zafferano di Cascia e del percorso dello zafferano:

- Lo Zafferano *al mercato* - Piazza Garibaldi e Piazza S. Francesco.
- Lo Zafferano *a convegno* - Sala S. Pancrazio.
- Lo Zafferano *in mostra* - Piazza S. Francesco.
- Lo Zafferano *in biblioteca* - Palazzo Carli.
- Lo Zafferano *a tavola* - Ristoranti di Cascia.
- Lo Zafferano *in vetrina* - Esercizi commerciali di Cascia.
- La via dell’oro - Degustazioni guidate nei luoghi d’eccellenza del centro storico.

Ore 18,00 • Piazza Garibaldi e Piazza S. Francesco

Apertura del Mercato dello Zafferano, alla presenza di autorità nazionali e regionali.

Ore 18,30 • Padiglioni della Mostra Mercato

Inaugurazione della Mostra Iconografica:

“10 anni di mostre sul paesaggio della Valnerina. Le immagini più belle”.

A cura del Servizio Turistico Territoriale della Valnerina.

Ore 18,30 • Piazza Garibaldi

Degustazione gratuita dello Zafferano e Musica della Banda di Cascia tra gli Stand

Ore 20,00 • Chiusura degli Stand

SABATO 1

Ore 09,00 • Piazza Garibaldi e Piazza S. Francesco

Apertura del Mercato dello Zafferano

Ore 10,30 • Sala San Pancrazio

Presentazione del libro “L’irto sentiero ovvero le mie memorie” di Giuseppe Capocchetti, a cura di Egildo Spada e Rita Chiaverini.

Sarà presente il Senatore Franco Marini, Presidente del “Comitato storico-scientifico per la celebrazione del 70° anniversario della Resistenza e della Guerra di Liberazione”

Ore 12,00 • Via Vespasia Polla “Ex sala della Banda”

I sapori dei formaggi della Valnerina.* Educational del Gourmet Renzo Fantucci dell’Università dei Sapori di Perugia che, svelerà i segreti della produzione, dei sapori e degli abbinamenti dei formaggi della Valnerina con lo zafferano di Cascia. A cura del Consorzio BIM. Potranno essere 25 partecipanti con prenotazione obbligatoria al 347.3363768. Avviso www.bimcascia.com

Ore 13,30 • Ristoranti di Cascia

Zafferano a tavola

Degustazione di pietanze allo zafferano preparate dai ristoratori di Cascia.

Ore 14,00 - 18,00 • Spazio antistante l’Ufficio Informazioni

“Radio Radio lo sport” Diretta esterna radiofonica dell’emittente Radio Radio Roma, condotta dal giornalista Ilario Di Giovambattista, con la partecipazione dell’opinionista Franco Melli.

Ore 15,30 • Sala S. Pancrazio

Convegno: “Territorialità, ruolo e identità degli Assetti Fondiari Collettivi in Umbria”. A cura del Consorzio Comunanze Agrarie di Cascia.

Ore 16,00 • Piazza Garibaldi

Degustazione gratuita dello zafferano e musica fra gli stand

Ore 16,00 • Sede BIM in Piazza Garibaldi

I formaggi della Valnerina: una risorsa per lo sviluppo territoriale*
Workshop per dibattere dell’importanza dei formaggi della Valnerina e delle prospettive di sviluppo delle piccole aziende casearie del territorio: un progetto del Consorzio BIM e del Gal Valle Umbra e Sibillini in partenariato con il Gal Baldo-Lessinia.

Ore 16,30 • La Via dell’oro

Degustazione guidata da gastronomi ed enologi, di prodotti tipici allo zafferano accompagnati da vini umbri, in collaborazione con il CEDRAV. La degustazione con la consegna di un gadget è con ticket e prenotazione obbligatoria.

Ore 20,00 • Chiusura degli Stand

DOMENICA 2

Ore 09,00 • Piazza Garibaldi e Piazza S. Francesco

Apertura del Mercato dello Zafferano

Ore 09,30 • Partenza con le navette da Piazzale Dante

Visita guidata ai campi di Zafferano

Ore 10,00 • Sala San Pancrazio

“Ti racconto lo zafferano.” Testimonianze, poesie, storie di gente appassionata: raccolte, commentate e raccontate da scrittori ed esperti del mondo dello zafferano. A cura dell’Associazione dello Zafferano di Cascia.

Ore 11,30-12,30 • Padiglioni della Mostra Mercato

Adriatico in Tour. Aperitivo gratuito a base di *Sarduncì* e vino *Falerio* offerto dalla Città e dalla Pro-LoCo di Porto Sant’Elpidio

Ore 12,00 • Via Vespasia Polla “Ex sala della Banda”

I sapori dei formaggi della Valnerina.* Educational del Gourmet Renzo Fantucci dell’Università dei Sapori di Perugia che, svelerà i segreti della produzione, dei sapori e degli abbinamenti dei formaggi della Valnerina con lo zafferano di Cascia. A cura del Consorzio BIM. Potranno essere 25 partecipanti con prenotazione obbligatoria al 347.3363768. Avviso www.bimcascia.com

Ore 13,30 • Ristoranti di Cascia

Zafferano a tavola

Degustazione di pietanze allo zafferano preparate dai ristoratori di Cascia.

Ore 15,30 • Piazza Garibaldi

Esibizione del Gruppo Folk “Borgo Marinaro” di Porto Sant’Elpidio

Ore 16,00 • Piazza Garibaldi

Degustazione gratuita dello Zafferano e proclamazione del vincitore del concorso “Zafferano in vetrina”

Ore 16,30 • La Via dell’oro

Degustazione guidata da gastronomi ed enologi, di prodotti tipici allo zafferano accompagnati da vini umbri, in collaborazione con il CEDRAV. La degustazione è con ticket e prenotazione obbligatoria.

Ore 17,30-18,30 • Padiglioni della Mostra Mercato

Adriatico in Tour. Aperitivo gratuito a base di *Sarduncì* e vino *Falerio* offerto dalla Città e dalla Pro-LoCo di Porto Sant’Elpidio

Al crepuscolo chiusura della Mostra Mercato.

La Via dell’Oro

Sabato 1 novembre ore 16,30

Domenica 2 novembre ore 16,30

Degustazioni guidate con ticket, nei palazzi del centro storico:
Prenotazione obbligatoria con consegna di un gadget presso il Punto Informazioni

Per tutto il periodo della Manifestazione il Circuito Museale Urbano sarà visitabile con ingresso gratuito

Iniziative Collaterali



Zafferano in mostra

Padiglione fieristico di Piazza S. Francesco

“La Valnerina tra passato e presente” a cura del Servizio Turistico Territoriale della Valnerina.

Zafferano in biblioteca

Biblioteca comunale di Palazzo Carli, Via del Plebiscito

Esposizione e consultazione delle pubblicazioni sullo zafferano, a cura dell’Ufficio Cultura del Comune di Cascia.

Zafferano a tavola

Ristoranti di Cascia - Degustazione di pietanze allo Zafferano secondo antiche ricette e moderne interpretazioni preparate dai ristoratori di Cascia.

Zafferano in vetrina

Esercizi commerciali di Cascia - Allestimento delle vetrine sul tema dello Zafferano con premi per le migliori esposizioni.

*Iniziativa nell’ambito del progetto “Sapori di una volta” - PSR Umbria 2007-2013 - Asse IV- Approccio Leader - PSL “Le Valli di Qualità” - Misura 421 “Cooperazione interterritoriale” Azione A