



BIODISTRETTO
PICENUM



Città di Fermo



31 luglio 2025-ore 18,00

FERMO

presso Serra Fredda
di **VILLA VITALI**
Viale Trento



**Viaggio nel Biodistretto Picenum
Biologico Locale**

SHOWCOOKING con i Prodotti delle Aziende del Biodistretto Picenum

La filiera dell'olio Biologico

Bruno Amurri - AZ. AG. FOGLINI AMURRI

RAGGIA: olio dal fruttato erbaceo con sentori netti di mandarla verde e leggero carciofo. Inizialmente dolce di amaro e piccante molto gradevoli Il contenuto di polifenoli è medio/alto, molto fluido e piacevole all'assaggio

PIANTONE DI MAGLIANO: olio dal fruttato leggero ed erbaceo con sentori di mela, mandorla e pomodoro. All'assaggio evidenzia note di dolce prevalenti sull'amaro e piccanti lievi, ma con rapporto elevato di acidi grassi insaturi/saturi



Testi: Olivicoltori Bruno e Massimiliano Amurri

La filiera aziendale: i miscugli di semi

Enzo Malavolta - AZ. AG. MALAVOLTA ENZO & IVANO

Racconti della riproduzione aziendale del seme al prodotto finito, l'importanza dell'autoproduzione delle sementi per l'ottenimento di un prodotto biologico locale dalle caratteristiche organolettiche uniche: miscugli di zucchine, di pomodori e di grano.

Azienda custode di molte biodiversità agrarie delle Marche: cocomero, taccola e meloncino di Massignano; porri; pesca limone; mela crucchiola.





BIODISTRETTO
P I C E N U M

Viaggio nel Biodistretto Picenum
Biologico Locale

Progetto finanziato MASAF Avviso n. 109251 del 06 marzo 2024, per la selezione di proposte progettuali da parte di distretti biologici per favorire forme di produzione agricola ridotte in parte ambientale e per la produzione di filiere e distretti di agricoltura biologica. Decreto approvazione n 0601248 del 14/11/2024, registrazione al n. 1655 del 05/12/2024