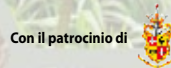




**BIODISTRETTO**  
PICENUM



Con il patrocinio di

Città di Fermo

**22 SETTEMBRE 2025** ore 18,00  
**FERMO**

presso Fattoria Sociale  
**MONTEPACINI**  
C.da Misericordia



**Viaggio nel Biodistretto Picenum  
Biologico Locale**

**Benvenuto Autunno**

**SHOWCOOKING A 4 MANI**



**Chef Aurelio Damiani e Chef Stefano Iacovelli**

# Benvenuto Autunno

**Showcooking a 4 mani**

***Chef Aurelio Damiani e Chef Stefano Iacovelli***

**Viaggio del Biodistretto Picenum tra miscuglio di Aleppo,  
prodotti biologici e progetti di accoglienza**

## **RACCONTI DEL BIODISTRETTO**

- |                    |   |
|--------------------|---|
| Dott.ssa C. Murri  | Biologico locale e Miscuglio di Aleppo nel progetto<br>del Biodistretto per la valorizzazione dei prodotti locali |
| Dott. M. Cardinali | Filiera corta del biologico per far arrivare materie prime<br>di qualità in cucina                                |
| M. Marchetti       | Il miscuglio di Aleppo a Montepacini dalla coltivazione alla tavola   |

## *Come nasce il Miscuglio di Aleppo*

Quando si parla di Miscuglio di Aleppo bisogna ricordare che in realtà ci sono tre Miscugli di Aleppo, uno di orzo, uno di frumento duro e uno di frumento tenero. Si chiamano Miscugli anche se il nome scientifico corretto è Popolazioni Evolutive, di Aleppo perché e lì che sono nate.

Tra il 2008 e il 2009 Salvatore Ceccarelli e Stefania Grando lavoravano come miglioratori genetici dell'orzo presso l'ICARDA (acronimo per International Center for Agricultural Research in the Dry Areas) con sede ad Aleppo in Siria.

Nel 2008 costituimmo una popolazione evolutiva di orzo mescolando i semi di 1600 incroci tra varietà che venivano da tutto il mondo compreso il progenitore selvatico dell'orzo. Nel 2009 costituimmo una popolazione evolutiva di frumento duro mescolando i semi di 700 incroci, e una di frumento tenero mescolando i semi di 2000 incroci. Nel caso del frumento duro e del frumento tenero le varietà usate erano adattate ai climi aridi del Medio Oriente e Nord Africa con la qualità richiesta dai consumatori di quelle regioni e che contraddistingue quelle farine che si definiscono deboli.



**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



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE

