

Rocche di Romagna

BERTINORO - SABATO 7 MAGGIO

Rocca di Bertinoro | ore 09:00

Camminata dello Spungone

Trekking nel territorio con la guida GAE Marco Clarici con picnic con i prodotti del territorio presso il parco delle Terme di Fratta

per prenotazioni: www.boschiromagnoli.it

Rocca di Bertinoro | ore 09:30

Bertinoro verso il Biodistretto

Tavola rotonda con intervento di:

Barbara Lori, Ass.re Regionale alla Montagna, Aree Interne, Pianificazione territoriale

Gessica Allegni, Sindaco di Bertinoro

Francesco Sottile, Università di Palermo e Fondazione Slow Food per la Biodiversità

Mauro Sirri, Presidente Associazione Viticoltori di Bertinoro

Rocca di Bertinoro, Sala Affrescata | ore 11,00

Presentazione Guida "Extravergini 2022"

Mauro Pasquali, Coordinatore del Progetto Olio Slow Food Veneto e Trentino

Angelo Lo Conte, Coordinatore del Progetto Olio Slow Food Campania e Basilicata

Claudio Bellini, Capo Pannel Gruppo Olio Slow Food Emilia Romagna

Al termine: Aperitivo in Terrazza

Segreteria Organizzativa

[f @ufficioturistico.bertinoro](https://www.facebook.com/ufficioturistico.bertinoro) [i visitbertinoro](https://www.instagram.com/visitbertinoro) | www.visitbertinoro.it

Info e Prenotazioni: tel. 0543 469213

turismo@comune.bertinoro.fc.it

Rocca, Corte Belvedere di Dante | dalle ore 15:00

Produttori nella Rocca

Banchi d'assaggio e vendita dei produttori di olio della Regione presenti nella Guida "Extravergini 2022" e Punto gastronomico con i prodotti tipici del territorio
Ingresso gratuito

Laboratori del Gusto | dalle ore 15:00

A cura della Condota Slowfood di Forlì con **Mauro Pasquali**, **Angelo Lo Conte** e **Claudio Bellini**

Laboratorio 1 e 3 €15 compresa Guida agli extravergini 2022; laboratorio 2 €5. Per prenotazioni: cell. 338 5913707 slowfoodforli@gmail.com

1) All'ombra della Rocca gli oli di Bertinoro | ore 15:00

Liscio Az.agr. Il frutto di un incontro

Maestrina Az. agr. Celli

Beccavento Az. agr. Nardini Loretta

2) Pane e Olio | ore 16:30

Laboratorio dedicato ai bambini dai 6 ai 14 anni

Liscio Az.agr. Il frutto di un incontro,

Maestrina Az. agr. Celli, Beccavento Az. agr. Nardini Loretta

3) Gli Oli del Presidio dell'Emilia Romagna | ore 18:00

Colline di Romagna DOP - Correggiolo 90% Rossina,

Moraiolo 10% Antico Frantoio Turchi Colle Natio dei

Centenari - Correggiolo 90% Rossina, Moraiolo 10%

Oleificio Sapigni Uliveto del Fattore Sel. Rodolfo -

Correggiolo 100% ,Az. Agr. Primo Fraternali Grilli Selezione

Alina - Nostrana di Brisighella 100% Tenuta Pennita

Rocca, Corte Belvedere di Dante | ore 16:00 – ore 18:00

Scopri la Rocca

Visita guidata alla Rocca di Bertinoro (ingresso gratuito)
per prenotazioni: Segreteria organizzativa

Piazza Guido del Duca | ore 20:00

Tommy STANGHELLINI quartet

In collaborazione con gli esercenti

Piazza della Libertà | ore 20:00

TWO/HUNDRED

In collaborazione con gli esercenti

Teatro ex seminario - Novelli | ore 21:30

BEDETTI+BULGARELLI+SFERRA

Prenotazioni: 340 5395208 (ore pasti o tramite Whatsapp)

NAVETTA GRATUITA

Dai parcheggi di Via Badia e Via Allende con arrivo in Rocca

Ven 6 | 19:00 - 24:00

Sab 7, Dom 8 | 14:30 - 20:30

Dai parcheggi di Via Badia e Via Allende con arrivo in Piazza Guido del Duca

Sab 7, Dom 8 | 20:00 - 00:30



GRAZIE AL CONTRIBUTO DI



GLI EVENTI MUSICALI SONO PARTE DELLA RASSEGNA

DRINKIN' JAZZ FESTIVAL

ENTI COINVOLTI NEL PROGETTO



CON IL CONTRIBUTO DI



IN COLLABORAZIONE CON

