



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA  
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953  
Delegazione di Ascoli Piceno



*Convegno 10 ottobre 2015*

*Tema: “L’oliva ascolana quale elemento qualificante di una gastronomia territoriale nella prospettiva del vasto mercato europeo”*

# PROGRAMMA

## Venerdì 09 Ottobre:

Pomeriggio: arrivo ad Ascoli Piceno e sistemazione in hotel

Ore 20:00 : “Aperitivo di benvenuto” sulla terrazza dello storico palazzetto “Caffè MELETTI” in Piazza del Popolo.



A seguire Conviviale A.I.C. presso il Ristorante “Caffè MELETTI”

*Il Caffè MELETTI è inserito a ragione tra i più prestigiosi Caffè storici Italia.*

*In elegante stile liberty, l'ambiente interno è caratterizzato dalla ricchezza degli arredi, dallo splendore degli ornamenti e dalla raffinatezza degli affreschi .*



## Sabato 10 ottobre:

**Convegno presso l’Auditorium “E. NERONI” della  
Fondazione CARISAP , Rua del Cassero , Ascoli**



### **Piceno**

**09:00: Registrazione degli Accademici partecipanti**

**09:30: Indirizzi di saluto delle Autorità**

**10:00: Dottor Francesco LUCIDI - Consulente Politiche UE - Già  
Presidente dell'ordine dei dottori agronomi e forestali di A.P.  
*“Presentazione del Convegno”***

**10:15 : Dottor Avvocato Fabio GENCARELLI – Già dirigente  
“Sezione prodotti di qualità” Commissione Europea – Esperto di  
diritto agroalimentare europeo e docente in vari Istituti Universitari  
Europei.  
*“ Importanza del marchio di tutela D.O.P. (denominazione di origine  
protetta) per il rilancio economico di un territorio in crisi”***

**10:45: Prof Leonardo SEGHETTI –Presidente del Consorzio di  
tutela dell’Oliva ascolana del Piceno DOP  
*“ L’oliva ascolana – passato , presente e futuro di un patrimonio del  
nostro territorio “***

**11:15 -11:30 : *Intervallo per il caffè***

**11:30 : Professor Giuseppe BENELLI - Presidente Premio Bancarella e Docente di Filosofia Teoretica e Filosofia del Linguaggio presso l'Università di Genova.**

***“ Implicazioni culturali ed economiche derivanti dalla presenza sul territorio di prodotti di alta qualità”***

**12:00 : Dottor Mauro Mario MARIANI – Associazione culturale “Vivalaliva” – Medico chirurgo specializzato in Angiologia - Nutrizionista Rai 1 – Responsabile scientifico EDEN PICENO.**

***“ Le proprietà esclusive dell’oliva tenera ascolana e la sua importanza in una corretta alimentazione”***

**12:30 : Interventi di operatori ed imprenditori locali e Dibattito Generale - Moderatore Dottor Francesco LUCIDI**

**13:00 : Chiusura del Convegno**

**13:30 : “Light lunch” presso il Salone “A. De Carolis” della Prefettura di Ascoli Piceno,( Palazzo San Filippo) , piazza Simonetti,36 - Ascoli Piceno**



## 16:00-18:00 : Visita guidata del Centro Storico della Città di Ascoli Piceno



## 20:30 : Cena di Gala presso il Forte Malatesta



*Il Forte Malatesta è una delle architetture fortificate rinascimentali più importanti e spettacolari in Italia e uno dei siti monumentali più affascinanti della città. La splendida fortezza (recentemente restaurata), che porta la firma di Antonio da Sangallo il Giovane, è stata riaperta definitivamente nel novembre 2010.*

**Nel corso della serata si potranno gustare ricette della tradizione locale preparate dallo Chef Davide Vitelli.**



## Domenica 11 ottobre

A disposizione per eventuali escursioni nei borghi del Piceno

