
COMUNICATO STAMPA COMUNE DI FALCONARA MARITTIMA 05/11/2011

Musica, degustazioni e spettacoli animano l'autunno falconarese dedicato alla trilogia del gusto

Arriva l'autunno, cadono le foglie ma nel centro di Falconara sbocciano le iniziative. Si parte venerdì 18 novembre con la tre giorni dedicata ai prodotti di stagione e le eccellenze locali. Il tutto sotto il segno di "Sapori d'autunno" che fino a domenica 20 animerà piazza Mazzini e il centro pedonale.

«La zona pedonale sarà un turbinio di degustazioni, aperitivi musicali e spettacoli itineranti» ha annunciato l'assessore alla cultura Stefania Signorini presentando il fitto calendario di iniziative. «L'esperienza degli scorsi anni è stata molto positiva – spiega l'assessore Signorini – e la mia intenzione è di creare la consuetudine di ritrovarsi nei fine settimana autunnali. La formula dell'enogastronomia accompagnata dalla musica dal vivo si è rivelata vincente: spero che "sapori d'autunno" sia l'occasione per le famiglie falconaresi di uscire di casa e popolare la città».

VENERDÌ 18 Sarà dedicata ai più piccoli l'apertura della kermesse. Dalle 16,30 fino alle 19,00 di venerdì 18, nella sala Ex mercato coperto di corso Bixio infatti sarà allestito "Maninpasta", un laboratorio per bambini a cura di Roberta Rinaldi della Fattoria didattica "La casa sull'albero" di Chiaravalle.

Non mancherà la musica degli allievi di Artemusica e nel corso del pomeriggio sono state organizzate una serie di 'letture animate'. Concluderà l'attività lo spettacolo con bolle di sapone, giochi di magia e le evoluzioni di un trampoliere, organizzato dal negozio Le Clownerie. Sempre venerdì, al centro Pergoli di piazza Mazzini, alle 17,30 è in programma la conferenza "Un bicchiere al giorno ...vino e salute", in collaborazione con l' AIS Marche. Ospite d'eccezione il Dott. Claudio Modesti che interverrà nel corso dell'incontro che si chiuderà, intorno alle 19 con un momento musicale a cura di Artemusica. Giusto il tempo per una passeggiata tra le vetrine delle attività commerciali del centro e alle 20 aprirà i battenti il ristorante allestito in piazza Mazzini per la cena "Autunno a tavola" in collaborazione con produttori, ristoranti, bar e pasta fresca locali.

Dalle 21,30 è prevista anche un'animazione musicale all'interno della tensostruttura.

SABATO 19 Sabato si prosegue “A tutta birra” con lo spazio dedicato ai giovani. Si alza il target di età per l’attività pomeridiana alla sala Ex mercato. Dalle 17,30 l’Associazione Amici della Birra Marca Gallica di Senigallia presenterà i propri prodotti attraverso un percorso di “assaggio guidato”. Accompagnerà l’assaggio la musica delle band giovanili guidate dai maestri Vincenzo Pertosa, Andrea Morandi, Riccardo Rocchetti

Dalle 16 alle 20 invece sotto la Tensostruttura di Piazza Mazzini sarà la volta del mercatino delle prelibatezze autunnali con gli espositori locali di olio, miele, pane, vino, olive, noci, castagne, salumi, formaggi e altre specialità stagionali.

Alle 16,30 apriranno le porte del Centro Pergoli che ospiterà nei suoi locali “Il senso del miele”, un laboratorio di analisi sensoriali sul miele a cura dell’ASSAM Regione Marche Miele che sarà protagonista dalle 18,00 alle 19,30 della seduta di assaggio certificato a cura di OLEA.

DOMENICA 20 Si chiude con la giornata maratona di domenica 20. Già alle 10,30 sarà possibile visitare l’esposizione dei produttori locali nella Tensostruttura di piazza Mazzini che resterà aperta fino alle 20.

Dalle ore 11,30 alle 13,00 sarà invece la volta di “Aperitiviamo”: aperitivi con assaggi dei prodotti esposti nella tre giorni accompagnati dalla musica di Rossini.

Nel pomeriggio, dalle 17, musica popolare a cura di Musicanova e del Coro di Artemusica mentre all’aperto, sempre in piazza Mazzini, spettacolo della ditta “Clownerie” con bolle di sapone, magie e trampoliere.

La conferenza del Centro Pergoli, dalle 17,30, sarà dedicata a “Benessere e bellezza”. Interverranno il dietologo Luigi Lanari, Serenella Randelli e Patrizia Cavallo (naturopata) per parlare dei benefici dell’olio, del miele e della bellezza con i prodotti dell’alveare e dell’ulivo.