

L'**aCRImercato** nasce dall'idea di far crescere la conoscenza degli alimenti primari della nostra alimentazione, ovvero far conoscere una varietà di prodotti che siano al contempo di alta **qualità, di gusto e salutari**. Far maturare una scelta consapevole nell'acquisto dei prodotti che usiamo quotidianamente è il nostro principale obiettivo.

L'evento, realizzato dalla C.R.I. di Corciano, ha la finalità di raccogliere fondi per avviare un progetto molto ambizioso: far diventare Corciano un "Comune Cardioprotetto". Con i proventi economici raccolti con questa iniziativa si posizionerà la prima colonna con DAE (defibrillatore semiautomatico) nel territorio.

Si ringraziano



Sponsor ufficiale

**natura*si***

bio per vocazione

Via Piccolpasso, 119  
Via Della Pallotta, 45

Con il patrocinio di



Comune di  
Corciano



Croce Rossa Italiana  
Comitato di Corciano



ACRIMERCATO

QUALITÀ - GUSTO - SALUTE

Animazione e  
laboratori creativi  
per bambini



25-26 giugno 2016

Pieve del Vescovo  
Corciano

**INGRESSO LIBERO**

Posso venire  
anche io!



Segreteria organizzativa  
C.R.I.

[www.acrimercato.it](http://www.acrimercato.it)  
+39 338 6423380  
[area6@cricorciano.it](mailto:area6@cricorciano.it)

1ª edizione Fiera Mercato  
Stand eno-gastronomici locali  
Prodotti artigianali umbri  
Workshop - Laboratori



## sabato 25

Per l'intero pomeriggio la chef di cucina naturale Maria Letizia Berruti, con la collaborazione della dottoressa Valeria Spreca, offrirà **gratuitamente** delle degustazioni di cucina naturale realizzate con prodotti offerti dal supermercato bio NaturaSi

**ore 15:00** Apertura Fiera Mercato

**ore 16:00**

**WORKSHOP "I prodotti dell'alveare: guida alla scelta di qualità"**

**LABORATORIO "Degustazione guidata di mieli italiani"** Luca Galli

**ore 17:00**

**WORKSHOP "#noicrediamonellanostraterra"** Francesco Giansanti

**ore 18:00**

**WORKSHOP "Quando il benessere dell'animale diventa un prodotto di qualità"** Michele Sisani - Etrusco Carni

**ore 19:00**

**WORKSHOP "Alla scoperta delle etichette dei prodotti alimentari"**

Al termine verrà offerto un aperitivo con degustazioni di prodotti biologici da NaturaSi  
Valeria Spreca - Nutrizionista

I workshop e la visita saranno a numero chiuso  
L'iscrizione potrà essere effettuata direttamente presso lo stand "Segreteria organizzativa CRI" il giorno dell'evento  
Per la partecipazione è gradita un'offerta minima di 2 euro

## domenica 26

Per l'intera giornata di domenica Mr. Happy Street Food cucinerà squisite ricette provenienti dal passato e pietanze realizzate con la fantastica carne di "Etrusco Carni"

**ore 10:00** Apertura Fiera Mercato

**ore 10:30**

**WORKSHOP "Lievito madre e lievito padre"**  
**LABORATORIO "Apprendere l'arte di preparare il pane in casa"** Andrea Pioppi - Libero Impastatore  
Valeria Spreca - Nutrizionista

**ore 12:00** VISITA GUIDATA DEL CASTELLO

**ore 15:30**

**WORKSHOP "I prodotti dell'alveare: guida alla scelta di qualità"**  
**LABORATORIO "Degustazione guidata di mieli italiani"** Luca Galli

**ore 16:30**

**WORKSHOP "#noicrediamonellanostraterra"** Francesco Giansanti

**ore 17:30**

**WORKSHOP "Appuntamento con il casaro"**  
**LABORATORIO "L'arte della produzione artigianale della ricotta e del formaggio di pecora"** Peter Virdis

**ore 18:30**

**WORKSHOP "Alla scoperta delle etichette dei prodotti alimentari"**  
Al termine verrà offerto un aperitivo con degustazioni di prodotti biologici di NaturaSi  
Valeria Spreca - Nutrizionista

Vi aspetto, ci sarò anche io!

## espositori

Apicoltura Galli	Prodotti apistici
Az. Agricola Berlinga Chiara	Zafferano, frutta e fiori essiccati
Az. Agricola Il Castello del Sole	Marmellata biologica
Az. Agricola Pucciarella	Prodotti vinicoli
Az. Agraria F.lli Giansanti	Frutta e verdura a Km 0
Az. Agraria Solana	Prodotti caseari
Cantalupo Lumache	Salsa di lumache
Confetture CollisCotti	Confetture, marmellate e nettare di frutta
Etrusco	Carne da allevamento locale
iFood Italia	Salumi tipici umbri
La Forneria di Brugnami snc	Prodotti da forno tradizionali
Le Canapale	Birra di Canapa
Italiani srl	Farine biologiche
Il dolciao	Pasticceria biologica
Il Forno di Pioppi	Torta al formaggio umbra
L'arte del gelato	Gelato artigianale
Margiò	Pasta fresca
Tordoni Roberto	Tartufo, olio e salse tartufate
Umbria Canapa	Farina e olio di canapa
Valle dell'Oasi	Legumi e cereali

Aguga Italia	Bigiotteria fatta a mano
Carta in Fiore	La bottega della carta a mano
Libri parlanti	Libri per bambini
Mercante di Provenza	Saponi naturali
Natura Naturans	Cosmetici naturali
Slow Food Trasimeno	Punto di informazione
Tupperware	Contenitori per alimenti

**LABORATORI CREATIVI GRATUITI per bambini**  
**Laboratorio di lettura creativa del libro**  
**"Una favola di caffè: Chicco e Cereza"**  
Di Maria Cristina Latini

**"Le api e il loro mondo... con l'intervento dell'apicoltore"**  
A cura di Elena Bonciarelli e Giulia Bano

