

via Nicola Abbagnano, 3
60019 Senigallia (AN) Italy
tel. +39 071 668244
fax +39 071 6611272
cod. fisc. e p. iva 02464490420

Reg. Imprese di Ancona n. 02464490420
N. R.E.A. 189254
N. Albo Cooperative A215250
Sezione Cooperative a Mutualità Prevalente
Capitale Sociale variabile



Consorzio Marche Biologiche organizza "Dove nasce la qualità del biologico marchigiano".

Il Consorzio Marche Biologiche organizza una serie di appuntamenti da non perdere per chi vuole entrare in contatto con la realtà biologica delle Marche. L'iniziativa si intitola "**Dove nasce la qualità del biologico marchigiano**" e si articola in **una serie di visite guidate all'interno delle cooperative promotrici della filiera biologica regionale** (Progetto di macrofiliera regionale biologica – misura 111b Azione di informazione).

Il primo appuntamento (il **14 maggio dalle 16 alle 20**) è a Schieti, a pochi chilometri da Urbino (per maggiori informazioni: tel. 0722 58178), al Centro di Stoccaggio e Selezione Sementi della **Cooperativa "Terra Bio"**. Due giorni dopo, il **16 maggio dalle 16 alle 20**, si continua, sempre nella provincia di Pesaro e Urbino, visitando il Pastificio di "**Gino Girolomoni Cooperativa Agricola**" a Isola del Piano (PU) (informazioni: tel. 0721 720221).

Con il terzo appuntamento (**18 maggio dalle 16 alle 20**) si arriva nella provincia di Ancona e più precisamente a Piticchio di Arcevia sede della **Cooperativa "Terra e Cielo"**; qui si visiterà il Centro di Stoccaggio e Decorticazione del Farro (informazioni: tel. 0731 981906). A Osimo (**24 maggio dalle 16 alle 20**; informazioni: tel. 071 7231000) sarete ospiti della **Cooperativa "Italcer"** e di "Molini del Conero" all'interno del Centro di Stoccaggio e Molitura. Il 9 agosto (dalle 16 alle 20) l'ultimo incontro di nuovo a Isola del Piano presso il nuovo Centro di Stoccaggio della Cooperativa Agrobiologica "Montebello" (informazioni: tel. 0721 720221).

Sarà un modo affascinante per scoprire tappa dopo tappa l'origine della bontà biologica marchigiana, incontrando esperti delle diverse fasi di produzione nei luoghi dove la qualità ha un posto fisso nel menù di tutti i giorni.



**MONTEBELLO
COOPERATIVA
AGROBIOLOGICA**



ITALCER
le sorgenti della natura



•