



UNA  
VARIETA'  
UNICA



La fava  
di Fratte Rosa  
è una varietà di fava  
autoctona, coltivata  
in un particolare tipo  
di terreno argilloso  
e ricco di calcare,  
detto "Lubaco",  
presente nel territorio  
di Fratte Rosa.

Si distingue per il baccello corto che arriva a contenere massimo quattro semi, grandi e rotondeggianti, particolarmente dolci e teneri anche a piena maturazione.

Grazie ad un attento lavoro di recupero del seme in purezza, che ha coinvolto l'ASSAM, l'UNIVPM, il Comune di Fratte Rosa, l'Associazione Fava di Fratte Rosa e gli agricoltori locali, si è riusciti a salvare questa varietà di fava dall'estinzione.

La fava di Fratte Rosa è in vendita nei giorni della festa e presso i negozi della zona.

PROGRAMMA  
DELLA  
FESTA



SABATO 14 MAGGIO

dalle 18.00

Apertura stand gastronomici e serata  
danzante con l'orchestra **TERZA IDEA**

ore 22.00 in saletta

**SPACE BAR music live con i "POLLYROCK"**

DOMENICA 15 MAGGIO

ore 8.00

**Piazza di Torre San Marco**

Ritrovo per escursione in mountain bike  
con Alessandro Montanari della Locanda  
San Martino - Quota di partecipazione  
12,00 euro comprensiva di pranzo con menù  
fisso a base di fava di Fratte Rosa

**Informazioni e iscrizioni**

[info@locandasanmartino.it](mailto:info@locandasanmartino.it)

dalle 12.00

Pranzo menù fisso 12,00 euro su prenotazione

**Informazioni:** 338 1617191

dalle 17.00

Apertura stand gastronomici  
e serata danzante con l'orchestra

**MAURIZIO CASETTARI**

dalle 18.00

**SPACE BAR Aperitivo music live duo  
acustico "I GIULII"**

In caso di maltempo possibilità di mangiare al coperto

PUNTI  
RISTORO E  
DEGUSTAZIONE

**PER LE VIE DEL BORGO:  
MERCATO DEI  
PRODUTTORI LOCALI  
E DELL'ARTIGIANATO TIPICO  
E VENDITA PRODOTTI  
DEI LABORATORI  
E ORTI SCOLASTICI**

6 MAGGIO  
PRESENTAZIONE  
RICETTARIO

STAND PIAZZA SAN MARCO

Tagliere con salumi, formaggi, bruschette  
con le "guide" (germogli della Sulla), piadina  
con farina di fava e fava di Fratte Rosa  
fresca; tacconi al ragù di carne e funghi;  
pasta secca con sugo di fave; grigliata mista;  
involtini ripieni di fava di Fratte Rosa;  
fava in porchetta; piadine con farina di fava  
farcite; piadine farcite; biscottini sciropati  
e crostata con farina di fava.

**STAND ASSOCIAZIONE  
FAVA DI FRATTE ROSA**

Vendita di fava fresca e della "Gluppa"

La biodiversità delle Marche si presenta  
nel borgo di torre

PRESENTAZIONE RICETTARIO

"La storia in tavola"

ore 18.00

**Sala Vittoria Fratte Rosa**

Presentazione progetto la Fava di Fratte  
Rosa da prodotto povero a preziosa  
risorsa.

A seguire presso il ristorante "La Graticola"  
presentazione del ricettario "La storia in  
tavola" con degustazione guidata da chef.