



58[^] FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO DI ACQUALAGNA

28.29 OTT / 1.4.5.11.12 NOV 2023

Comune di Acqualagna

www.acqualagna.com

MARCHE

Ass. di Apprendimento

Unione Montana Città e Nerone

Comune di Acqualagna

Capitale del tartufo

www.acqualagna.com

MUSEO DEL TARTUFO DI ACQUALAGNA TRUFFLE EXPERIENCE

ALLA SCOPERTA DEL TARTUFO
PERCORSO ESPERENZIALE
LA STORIA DEI CAVATORI
UOMO E NATURA
L'INIZIAZIONE ALLA CERCA
TERRITORIO E TRADIZIONE
DIORAMI / MAPPE OLFFATTIVE
TEATRO VIRTUALE / LIBRERIA DIGITALE
FOOD&WINE TASTING

58[^] FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO | 28.29 OTT 1.4.5.11.12 NOV 2023

Benvenuti alla 58^a Fiera Nazionale del Tartufo Bianco, una delle principali fiere di settore in Italia dedicate a sua Maestà il Tartufo Bianco. Nei giorni 28, 29 ottobre e 1, 4, 5, 11, 12 novembre 2023 torna l'appuntamento con la kermesse dal sapore unico, quello del celebre Tuber Magnatum Pico. Star chef, celebri cuochi, grandi nomi dello spettacolo, esperti di settore sono chiamati ad esaltare la bontà del Tartufo Bianco. Più di cinquanta eventi tra cooking show, degustazioni enogastronomiche, premi, incontri culturali, laboratori per bambini e famiglie, ricerca del tartufo e visite guidate. Tra le novità la Gara Nazionale Città del Tartufo per aggiudicarsi l'ambito "Tartufo" Award". Piazza Enrico Mattei è sempre il cuore dell'evento e del mercato del tartufo fresco. Si possono gustare i grandi classici della tradizione locale e ricette gourmet nel Ristotartufo, il Salotto da Gustare accende i riflettori sulla cucina dei grandi chef stellati, che si esibiranno ai fornelli con ricette originali e buonissime, degustando vini del territorio, il Mercato del Gusto aperto alle tipicità locali e nazionali di eccellenze agroalimentari e di artigianato. Tra gli eventi da non perdere, il conferimento dei Premi Ruscella d'Oro e Premio Mattei a personaggi celebri.

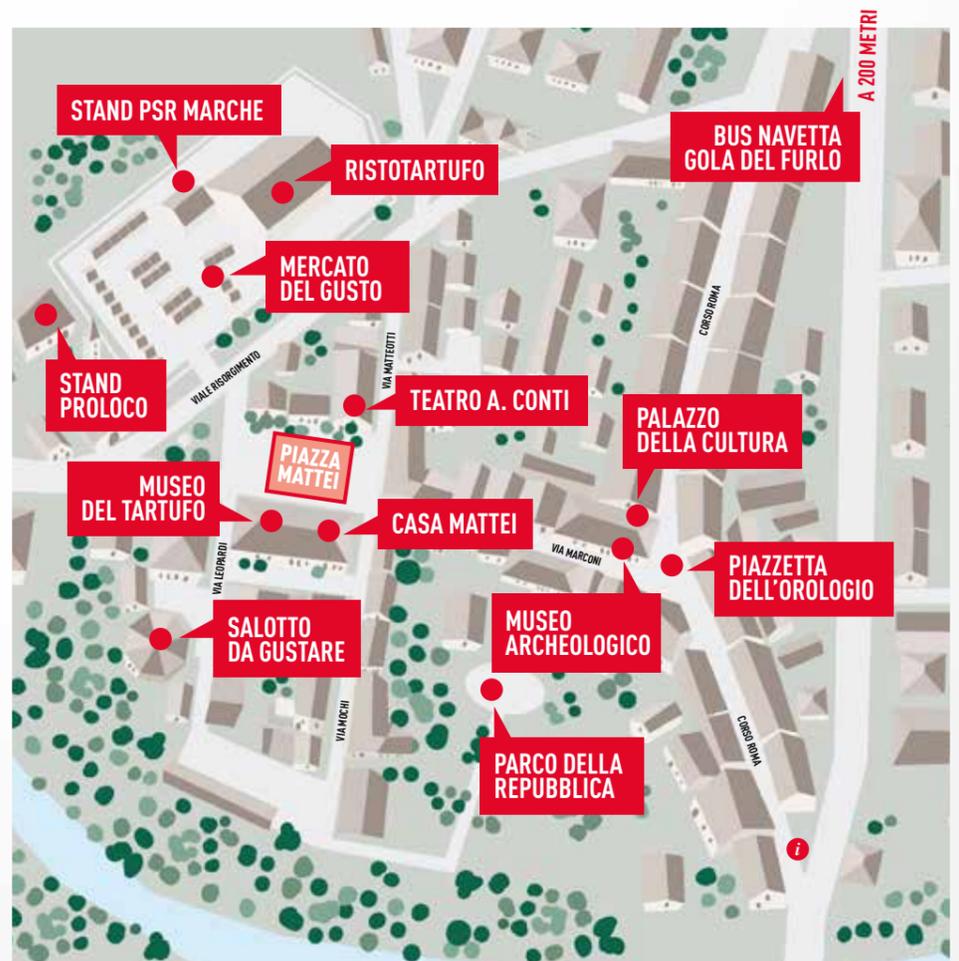
CLEMENTE MIMUN
RUSCELLA D'ORO 2023
SABATO 28 OTTOBRE
TEATRO A. CONTI

CHEF FABIO PISANI
COOKING SHOW
SABATO 28 OTTOBRE
SALOTTO DA GUSTARE

OSCAR FARINETTI
TALK SHOW
DOMENICA 5 NOVEMBRE
TEATRO A. CONTI

ENRICO LOCCIONI
PREMIO MATTEI
DOMENICA 12 NOVEMBRE
TEATRO A. CONTI

MAPPA DELLA FIERA



SABATO 28 OTTOBRE



ORE 10.30 / TEATRO A. CONTI
Cerimonia di inaugurazione 58^
Fiera Nazionale del Tartufo Bianco.

Consegna della Ruscella D'Oro
Direttore del TG5 **Clemente Mimun**

ORE 17.00 / PIAZZA MATTEI
CONCERTO / SWINGARELLA



ORE 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW
Chef **Fabio Pisani**, Ristorante
"Il Luogo" di Aimo e Nadia Milano
2 stelle Michelin
Ricetta: Risotto Gran Riserva
Carnaroli con topinambur, nocciola Tonda Gentile
e **tartufo**. Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto
Marchigiano Tutela Vini
Tartufo offerto da Acqualagna Tartufi
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561



DALLE ORE 10.00 /
DIGA DEL FURLO
CENTRALE APERTA / apertura
straordinaria diga del furlo
Info e prenotazione obbligatoria: 800
028 800; riservafurlo@provincia.ps.it

DOMENICA 29 OTTOBRE

ORE 10.00 / SALOTTO DA GUSTARE
SEMINARIO
Dal PSR al CSR Marche / L'impatto del cambiamento
climatico sulla tartuficoltura marchigiana



ORE 12.30 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW **UNA PASTA STELLATA**
Chef **Silvia Baracchi**
Ristorante "Il Falconiere" Cortona AR
1 stella Michelin
Ricetta: Pasta su passata di
topinambur, garum di alici, chutney di sambuco e tartufo
In collaborazione con Luciana Mosconi
Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano
Tutela Vini e Monacesca. Tartufo offerto da Italia Tartufi
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

ORE 15.30 / SALOTTO DA GUSTARE
Confartigianato Imprese Ancona - Pesaro e Urbino
presenta "Gli artigiani del Gusto. Degustazioni
dal territorio." Con Salumificio Angeloni (Monteporzio),
Le Affinità Gustative (Mondavio) e Salice Gastronomia
Naturale (Pesaro)
Ingresso gratuito. Info e Prenotazioni 334-2526561

ORE 17.00 / PIAZZA MATTEI
CONCERTO / P- FUNKING
"I Suoni delle Alte Marche Winter", in collaborazione
con Unione Montana Catria Nerone e Fano Jazz Network



ORE 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW
Chef **Rodion Dodu**
Ristorante "Villa Lattanzi" Fermo
Ricetta: Gnocchi ripieni di pollo
ruspante, bietole, salsa ai fegatini,
rosmarino e tartufo bianco
Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano
Tutela Vini. Tartufo offerto da Tartufi Rossi
In collaborazione con Fratelli Ragni
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561



MERCOLEDÌ 1 NOVEMBRE

ORE 11.00 / SALA DEL CONSIGLIO
CONVEGNO / "Caratterizzazione mediante
spettrometria di massa del Tartufo Bianco
di Acqualagna (Tuber magnatum Pico)
per la valorizzazione territoriale". Incontro
con il dott. **Riccardo Marconi** e il prof. **Gianni Sagratini**
A cura di Università degli studi di Camerino
Scuola di Scienze del farmaco e dei prodotti della Salute
(Corso di laurea in scienze Gastronomiche)
In collaborazione con T&C tartufi s.r.l.



ORE 12.30 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW
Chef **Daniele Patti**
Ristorante "Lo scudiero" Pesaro
Ricetta: Uovo d'oro al tartufo bianco
Abbinamento piatto-vino a cura di
Istituto Marchigiano Tutela Vini. Tartufo offerto da T&C
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

ORE 15.00 / SALOTTO DA GUSTARE
LE MANI IN PASTA Scuola di cucina per bambini
A cura dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani

ORE 16.00 / PIAZZETTA DELL'OROLOGIO
CONCERTO / ARPA, VIOLINO, FLAUTO E VOCE
Annalisa Cancellieri, Cristina Ferretti, Emanuela Cavalieri

ORE 17.00 / PIAZZA MATTEI
CONCERTO / AMBASSADOR MARCHIN' BAND



ORE 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW
Chef **Caterina Ceraudo**
Ristorante "Dattilo" Strongoli KR
1 stella Michelin
Ricetta: Seppia e Tartufo
Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano
Tutela Vini. Tartufo offerto da Tartufi Tofani.
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

SABATO 4 NOVEMBRE



ORE 12.30 / SALOTTO DA GUSTARE
TARTUFO AWARD / SEMIFINALE
Luciana Mosconi
e la gara delle Città del Tartufo
ALBA (Chef Luciano Tona)
GUBBIO (Chef Daniele Cernicchì)



ORE 15.30 / SALOTTO DA GUSTARE
DEGUSTAZIONE
Quasi amici, la storia e le storie
del Verdicchio di Matelica e Jesi,
con **Aldo Cifola** (Monacesca),
Antonio Centocanti (Belisario),
Michele Bernetti (Umani Ronchi) e **Gianluca Garofoli**
(Garofoli). Costo 10 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

ORE 16.00 / PIAZZETTA DELL'OROLOGIO
CONCERTO di fisarmonica Francesco Picchi

ORE 16.30 / TEATRO A. CONTI
CONVEGNO / "Uniti contro la violenza sulle donne"
Ass. Nazionale della Polizia di Stato

ORE 17.00 / PIAZZA MATTEI
CONCERTO / CHARLES & NICO

ORE 18.00 - SALOTTO DA GUSTARE
TARTUFO AWARD / SEMIFINALE
Luciana Mosconi e la gara delle Città del Tartufo
ACQUALAGNA (Chef Elena Venturi)
ISERNIA (Chef Ermando Paglione)
Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano
Tutela Vini. Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

DOMENICA 5 NOVEMBRE

ORE 09.00 / CENTRO STORICO
3^ Disfida del Tartufo, gara con Arco Storico.
In collaborazione con ASD e Culturale Palio Acqualagna



ORE 11.00 / TEATRO A. CONTI
TALK SHOW / **Oscar Farinetti**
"10 mosse per affrontare
il futuro dell'Italia:
enogastronomia e turismo"

ORE 12.30 / SALOTTO DA GUSTARE
TARTUFO AWARD / SEMIFINALE
Luciana Mosconi e la gara delle Città del Tartufo
AMANDOLA (Chef Davide Camaioni)
SAN MINIATO (Chef Paolo Fiaschi)
Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano
Tutela Vini. Tartufo offerto da Marini Tartufi
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561



ORE 15.30 / SALOTTO DA GUSTARE
DEGUSTAZIONE / Vini Ribelli da un
terroir unico
Con **Aldo Cifola** (fondatore cantina
e brand ambassador Monacesca)
e **Roberto Potentini** (enologo
e professore universitario). In collaborazione con
Monacesca. Costo 10 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

ORE 17.00 / PIAZZA MATTEI
CONCERTO / OBELISCO NERO

ORE 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE
TARTUFO AWARD / FINALE
Luciana Mosconi e la gara delle Città del Tartufo
Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano
Tutela Vini. Tartufo offerto da Marini Tartufi
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

SABATO 11 NOVEMBRE

ORE 10.30 / SALA DEL CONSIGLIO COMUNALE
CONVEGNO "Legalità e ambiente" - "Spopolamento
dell'entroterra". Ass. Carabinieri Acqualagna

ORE 11.00 / SALOTTO DA GUSTARE
PRESENTAZIONE LIBRO "L'Italia al tartufo"
A cura di Gianluca Carrabs (Typimedia Editore, 2023)



ORE 15.00 / SALOTTO DA GUSTARE
LE MANI IN PASTA
Scuola di cucina per bambini
A cura dell'Associazione
Professionale Cuochi Italiani

ORE 16.30 / PIAZZA MATTEI
PRESENTAZIONE VIDEO
Ballo del Tartufo con la coreografia delle hit **Joey e Rina**
L'evento è promosso dalla band "Quelli del sabato sera"
in collaborazione con Vocal Sound Music.

ORE 18.30 / TEATRO A. CONTI
SPETTACOLO TEATRALE / "La Via di Casa"
Tratto dal diario di Marco Damiani, "Sventura
di un giovane per il tempo di 11 anni: 1860-1871"



ORE 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW
Chef **Giuseppe Portanova**
Ristorante "Portanova" Urbino
Ricetta: Animella di vitello alla brace,
cicoria ripassata, Casciotta d'Urbino e
tartufo bianco. Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto
Marchigiano Tutela Vini. Tartufo offerto da Le Trifole
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

DOMENICA 12 NOVEMBRE



ORE 11.00 / TEATRO A. CONTI
PREMIO / "Enrico Mattei Città di
Acqualagna: l'uomo, l'imprenditore".
Riceve il premio **Enrico Loccioni**
Con il patrocinio del Consiglio
Regionale delle Marche



ORE 12.30 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW
Elisa Cuore Cucina & Chiacchiere
Ricetta: Passatelli, come il tartufo nel
parmigiano. Abbinamento piatto-vino a
cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini
Tartufo offerto da Voglia di tartufo
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

ORE 15.30 / PIAZZA MATTEI
CONCERTO / Fanfara "Ten. S. Mochi"
Sezione Bersaglieri di Acqualagna



ORE 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW
Giorgio Barchiesi "Giorgione"
Ricetta: Pasta Mosconi con olio
nuovo, guanciale e tartufo nero
Abbinamento piatto-vino a cura di
Istituto Marchigiano Tutela Vini
Tartufo offerto da I Nobili di Acqualagna
In collaborazione con Luciana Mosconi
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561



TUTTI I GIORNI DI FIERA

ORE 10.00 → 19.00 - PIAZZA MATTEI
STAND DEL TARTUFO E SPECIALITÀ GASTRONOMICHE

ORE 10.00 → 19.00 - CAMPO SPORTIVO
RISTOTARTUFO E MERCATO DEL GUSTO
Ristorazione e mostra mercato dei prodotti
agroalimentari e artigianato.

ORE 10.00 → 19.00 - PIAZZA MATTEI
MUSEO DEL TARTUFO / Acqualagna truffle experience
MUSEO MULTIMEDIALE / Casa Natale Enrico Mattei

ORE 10.00 → 19.00 - CORSO ROMA, 47
MUSEO ARCHEOLOGICO / Antiquarium Pitinum Mergens

MOSTRA FOTOGRAFICA
Acqualagna Capitale del Tartufo, 1966-2021 / storia,
uomini, passione.

ORE 10.00 → 19.00 - CORSO ROMA
MOSTRA FOTOGRAFICA
Acqualagna, il tartufo, la nostra storia
(mostra temporanea)

ORE 11.30 E 17.30 - STAND PSR MARCHE
MASTERCLASS / "I Magnifici 16"
Degustazione guidata di vini a cura dell'Istituto
Marchigiano di Tutela Vini. Presso stand PSR MARCHE
Programma di sviluppo rurale della Regione Marche
Info e prenotazioni 351 3460209

TARTUFO & KIDS (SPAZIO BAMBINI)

ORE 10.30 → 16.30
A CACCIA DI TARTUFO PER BAMBINI E FAMIGLIE
(Tutti i giorni ad eccezioni del 4 e 11 novembre)
Lezione e prova di ricerca del tartufo, guidati
da un'esperta tartufaia del territorio.
Info 334 2526561

ORE 10.00 → 18.00 / PARCO DELLA REPUBBLICA
LABORATORIO PER BAMBINI
Il decoratore di ceramica artistica.
A cura di "La Maiolica" di Linda Zepponi.
Tutti i giorni, info 329 4186905.

SABATO 28 OTTOBRE
ORE 16.30 / MUSEO ARCHEOLOGICO ANTIQUARIUM
PITINUM MERGENS
LABORATORIO / "Il piccolo archeologo"
(Per bambini e ragazzi a partire dai 6 anni). Costo 3 euro

SABATO 4 NOVEMBRE
ORE 16.30 / MUSEO ARCHEOLOGICO ANTIQUARIUM
PITINUM MERGENS
LABORATORIO DI TESSITURA per grandi e bambini
con l'Archeologa **Agata Aguzzi**. Costo 5 euro.

INFO: Ufficio turistico del Comune tel. 0721.796741 - comune.acqualagna@provincia.ps.it - turismo@acqualagna.com - www.acqualagna.com

Organizzazione: Comune di Acqualagna / Coordinamento e immagine: Omnia comunicazione / Coordinamento Salotto da gustare: Chef Antonio Bedini, APCI / Redazione Testi e Ufficio stampa: Anuska Pambianchi

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE | PSR MARCHE SVILUPPO | Unione Europea / Regione Marche PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022 | REGIONE MARCHE | CAMERA DI COMMERCIO DELLE MARCHE | ISTITUTO MARCHIGIANO TUTELA VINI | associazione nazionale città del tartufo | ALTE MARCHE CREATIVE

TOP SPONSOR: LUCIANA MOSCONI | MAIN SPONSOR: CARIAGGI | SPONSOR: Ginevra | 4C | LA CERBARA | Profilglass | enel | Biesse | Benelli | MONACESCA

SPONSOR: Confartigianato | CESARONIORIANASRL | Paci&Pagliari | GLS | MEDIA PARTNER: il Resto del Carlino | PLEINAIR | RADIO SUBASIO | TECHNICAL PARTNER: Apife | MEPA | Protocollo Acqualagna | PesaroFestiva | APCI