

acqualagna

tra natura, cultura, storia e... gastronomia



Comune di Acqualagna

www.acqualagna.com

Ufficio Turistico Comune tel. 0721 796741
comune.acqualagna@provincia.ps.it
info.fieradeltartufo@comune.acqualagna.ps.it
amministrazione@comune.acqualagna.ps.it

Centro Tartuficoltura tel. 0721 700951

@cqualagna
capitale del tartufo 

pag. 2 3 Acqualagna e il suo tartufo

4 5 Acqualagna e dintorni

6 Itinerari storici

6 I Beni Archeologici di Acqualagna

7 Acqualagna e la lavorazione della pietra

8 9 La Riserva Naturale Statale della Gola del Furlo

10 Il tartufo dove gustarlo

11 Il tartufo dove acquistarlo

11 Calendario del tartufo

12 Club amici del tartufo

12 Come arrivare ad Acqualagna

> Agenzia Peter Pan Viaggi
via Flaminia n° 12
61041 Acqualagna
tel 0721.797470
fax 0721.797735
peterpanviaggi@libero.it

> Agenzia Immobiliare
Marchethings
Corso Roma, 25
61041 Acqualagna (PU)
tel. +39 721.797370
fax: +39 721.796399
Mobile +39 340 3726103
+39 338 4083136
www.marchethings.com
info@marchethings.com

> Coop. La Macina
Ambiente Turismo sociale
via Pianacce 61041
Acqualagna (PU)
tel. 0721.700224
fax 0721.700148 335.1230615
aldo@lamacina.it
www.lamacina.it

> Riserva Naturale Statale
della Gola del Furlo
via Flaminia, Località Furlo
Acqualagna tel. 0721.700041
www.provincia.ps.it

> Centro Tartuficoltura
tel. 0721.700951

guidanatura.com

Guidanatura.com s.r.l.
Acqualagna (PU)
tel. 0721/797437
info@guidanatura.com
www.guidanatura.com



acqualagna capitale del tartufo



Fiera Nazionale del Tartufo

Acqualagna, cittadina di 4.000 abitanti situata nei pressi della magnifica Gola del Furlo, è caratterizzata da una tradizione plurisecolare di ricerca, produzione e commercializzazione del tartufo. Qui raccoglitori e commercianti che lavorano in tutti i mercati mondiali, hanno la propria sede o svolgono la maggior parte della loro attività. Il mercato del tartufo di Acqualagna si è consolidato come sede privilegiata del commercio all'ingrosso: in loco vengono trattati i 2/3 dell'intera produzione nazionale (circa 500/600 quintali di tartufo di tutti i tipi). I paesi che maggiormente apprezzano il prodotto sono Germania (il più importante consumatore europeo), Belgio, Olanda, Francia (che produce in grande quantità il nero nel Midi), USA e Canada.



2



Uno scorcio di Corso Roma, centro storico di Acqualagna.



Nuovi scenari per la produzione

Nel 1933, ad opera del dottor Francesco Francolini, nasce ad Acqualagna una nuova disciplina agronomica, la tartuficoltura. La coltivazione del tartufo si ottiene con la micorizzazione dei semi di alcune piante, opportunamente selezionate e trattate.

Dopo averli contaminati con le spore dei tartufi desiderati, i semi vengono messi a dimora in «fitocelle» contenenti terreno adatto alla specie.

La prima crescita della pianta avviene in serra, dopodiché viene piantata nella tartufaia artificiale in campo aperto.

Gli impianti di tartufaie artificiali (Furlo, Paganuccio, Pietralata), danno una buona produzione di tartufo nero pregiato: oltre il 50% di questa varietà di prodotto nazionale proviene infatti da tali impianti.



Da destra:
L'affollata "Fiera Nazionale del Tartufo".
Uno splendido esemplare
di tartufo bianco.
L'antico Mercato del Tartufo.
Scorcio del Pietralata.



Le tre fiere di Acqualagna

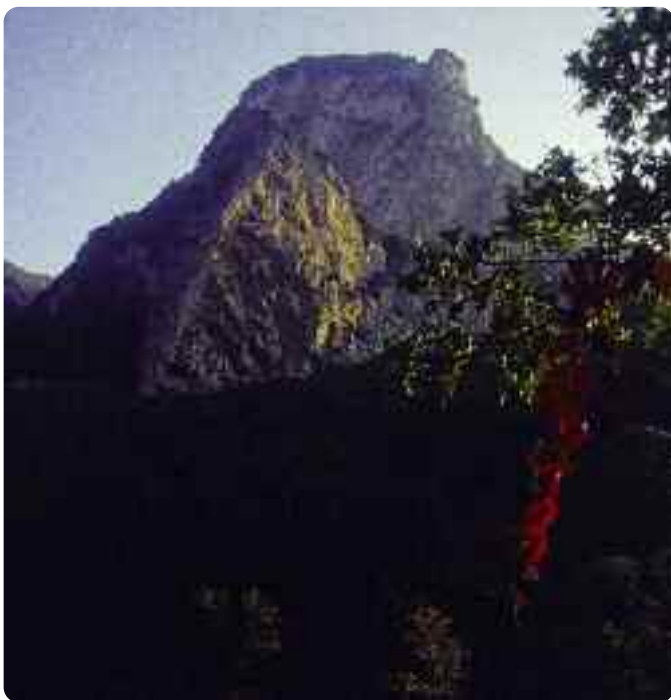
3



"Tartufo tutto l'anno" ad Acqualagna non è solo un modo di dire, ma una vera attività professionale e una possibilità reale per il pubblico. In corrispondenza dei periodi di raccolta delle diverse varietà di prodotto, nella cittadina marchigiana si svolgono tre importanti manifestazioni fieristiche:

- **Fiera nazionale del Tartufo bianco**
ottobre e novembre
- **Fiera regionale del Tartufo nero pregiato**
penultima domenica di febbraio
- **Fiera regionale del Tartufo nero estivo**
14 e 15 agosto

Complessivamente nelle tre fiere si commercializzano i 2/3 dell'intero prodotto nazionale (circa 500/600 quintali di tartufo di tutti i tipi).



Acqualagna e dintorni

Chi visita Acqualagna per gustare la dolcezza e il sapore del tartufo, ha la fortuna di sentirsi circondato da uno scenario stupendo costituito dalla Riserva del Furlo, dal territorio della Comunità Montana del Catria e Nerone, dalla città rinascimentale di Urbino e dal mare Adriatico, che dista pochi chilometri dalla cittadina. La bellezza dell'ambiente circostante e l'aroma del tartufo, fanno di Acqualagna un luogo davvero speciale.

La Gola del Furlo dall'alveo del Fiume Candigliano.
Panoramica del Furlo.
Canoa e bagnanti sulla Golena del Candigliano.



Escursionista su un sentiero del Pietralata.
Veduta della Gola.
Leccio sulla vetta del Furlo.
Il monte Paganuccio.

Il Monte Paganuccio.



Itinerari Storici

Acqualagna è ricca di importanti testimonianze storiche. Volendo dedicare una giornata alla loro scoperta, è possibile visitare l'Abbazia di San Vincenzo, detta di Pietrapertusa, edificata nel IX secolo dai Monaci Benedettini e restaurata dall'Abbate Bonaventura nel 1271. Da vedere anche i resti monumentali dell'antica Via Flaminia costruita nel secolo III a.C. dal console Caio Flaminio, e la Galleria aperta nella roccia nel 76 d.C. dall'imperatore Vespasiano. Altrettanto interessante è la Fortezza sul Candigliano, un lungo viadotto di età augustea.



I Beni Archeologici di Acqualagna

Ripercorrendo nella memoria la storia di Acqualagna, scopriamo che la cittadina affonda le sue trame in un passato antico, di cui restano importanti testimonianze soprattutto in prossimità di una delle principali arterie che collegavano Roma all'Adriatico: la Flaminia. L'antica via, costruita nel III secolo a.C. dal console Caio Flaminio, attraversa per oltre 5 Km l'attuale territorio comunale di Acqualagna e proprio in un suo diverticolo, non lontano dall'attuale centro, sorgeva il Municipio romano Pitinum Mergens. Fra il 1995 e il 1997 alcune campagne di scavo condotte dall'Università di Urbino, in collaborazione con la Soprintendenza Archeologica per le Marche, hanno portato alla luce, in località Colombara, reperti di una fattoria romana (villa rustica), edificata in età repubblicana e vissuta, con alterne vicende, fino alla tarda età imperiale. I resti dell'edificio sorto nel II sec. a.C., a cui si è poi sovrapposta la fattoria di età

6





Nella pagina di sinistra:
 Abbazia S. Vincenzo IX sec. d.C.
 e interno dell'abside romanico.
 Fortezza sul Candigliano, viadotto
 di età augustea.
 La Galleria del Furlo del 76 d.C.
 Interno del Museo archeologico
 di Acqualagna "Antiquarium Pitinum
 Mergens" istituito nel 2002 in seguito al
 ritrovamento in località Colombara,

di numerosi reperti di una Villa rustica
 risalente all'età Repubblicana e i primi
 secoli dell'Impero Romano (II sec. a.C.)
 Alcuni oggetti ritrovati: un pendaglio,
 alcune lucerne e fibule.

In questa pagina altre immagini del
 museo: due Olle di impasto (ceramica da
 cucina). Diversi oggetti da mensa
 "Ceramica a vernice nera".
 Una bacheca del museo contenente
 reperti del III-VII sec. a.C. antecedenti
 alla costruzione della Villa.

Artigiano dedito alla lavorazione
 della pietra di Acqualagna.

imperiale, sono conservati
 nell'Antiquarium
 "Pitinum Mergens". Il sito offre
 al visitatore l'opportunità di
 conoscere dettagliatamente le
 funzioni e le abitudini di una
 fattoria romana attraverso
 l'esposizione di oggetti di vita
 quotidiana e di arnesi agricoli.
 Qui viene inoltre conservata
 un'ampia documentazione sulla
 città scomparsa di Pitinum
 Mergens, sulle vicende
 costruttive della fattoria e sulle
 modalità con cui essa è stata
 riportata alla luce.
 Oltre al Museo, è possibile
 apprezzare siti e resti
 archeologici in località Furlo,
 dove tracce antiche affiorano
 dietro ogni angolo.



Acqualagna e la lavorazione della pietra



Tra le attività artigianali che hanno reso celebre il nome di Acqualagna nel mondo, un ruolo particolare va assegnato alla lavorazione artistica della pietra. Si tratta di una tradizione plurisecolare che affonda le sue radici nell'opera degli antichi scalpellini del Furlo. Secondo alcune ricerche condotte da storici e studiosi, grazie alla loro abilità, e all'agevole reperibilità del materiale nelle "cave" esistenti in zona, essi furono chiamati alla realizzazione di importanti opere e strutture architettoniche di Urbino. Da allora, l'abilità artistica si è unita alle più moderne e sofisticate tecniche di lavorazione, favorendo così la realizzazione di manufatti conosciuti e apprezzati non solo in Italia, ma anche nei paesi del nord Europa, degli Stati Uniti e in Giappone. Ecco perché il Comune di Acqualagna, in collaborazione con la Cna, ha deciso di allestire uno spazio espositivo, un piccolo museo dove splendidi esemplari di camini, ma anche cucine in pietra e muratura, insieme a tutti gli altri prodotti del settore lapideo per l'arredamento e l'edilizia, sono stati raccolti per testimoniare a turisti e visitatori la storia di un mestiere mai tramontato. Il museo, voluto dal progetto "Collettivo pietra", è visitabile in occasione delle Mostre del Tartufo di Acqualagna.





La Riserva Naturale Statale della Gola del Furlo



8

La riserva del Furlo, con i suoi 3.600 ettari di boschi, pascoli e cime incontaminate, è la terza area protetta della Provincia di Pesaro-Urbino.

Considerata da tutti un autentico paradiso, è attraversata dal fiume Candigliano, che si insinua tra le imponenti pareti rocciose della Gola, dove la suggestione del paesaggio si unisce a una prodigiosa ricchezza naturalistica che vanta esemplari di flora e fauna davvero singolari. Tra questi l'aquila reale, il falco pellegrino, il picchio muraiolo, che convivono insieme a lupi, caprioli, daini, cinghiali.

La vegetazione che ricopre le cime del massiccio è costituita in prevalenza da querceti con rovere, carpino nero, orniello, acero e sorbo. Assai variegato anche l'habitat fluviale e ripariale, così come ricchissima è la vita che pullula nelle foreste, nei pascoli e nei cespuglieti.



Il Cerro, una delle tante piante presenti nella Riserva del Furlo.

Il Lupo che ora popola nuovamente la Riserva.

Esemplare di fossile Ammonite, facilmente rintracciabile nelle pietre del Furlo.





L'aquila reale che da anni nidifica sulle pareti del Paganuccio.
Panoramica del Furlo.
Due esemplari di istrice.



Tagliatelle al tartufo di Acqualagna

Ingredienti per 4 persone

400 gr. di tagliatelle

100 gr. di burro

50 gr. di tartufi bianchi

brodo di carne

parmigiano grattugiato - sale

Procedimento

Fondere e spumeggiare il burro, versare alcuni cucchiai di brodo, salare. Unire del tartufo e, a fuoco spento, il parmigiano. Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolarle e versarle nel piatto di portata. Condirle con la crema ottenuta e cospargere con fettine di tartufo bianco.

Tradizione enogastronomica all'insegna dell'eccellenza

10

Lo sviluppo della cultura del tartufo, le antiche tradizioni silvo-pastorali (l'allevamento di suini, il trattamento di insaccati di pregio; la raccolta di funghi ecc.), la vantaggiosa posizione di crocevia, e infine la vicinanza del mare, fanno di questa zona un'interessantissima terra di frontiera e di scambio. Gastronomia ed enologia ne hanno ricevuto grandi benefici: ecco allora il matrimonio fra tagliatella tipicamente romagnola e tartufo bianco di Acqualagna e così via. Una tradizione all'insegna dell'eccellenza, testimoniata già dai tempi di papa Pio II. Oggi Acqualagna vanta un importante numero di ristoranti di riconosciuto livello.



Il tartufo dove gustarlo



Albergo Ristorante

Birra al Pozzo

via Pianacce, 12 Acqualagna PU
tel. 0721.700084



Albergo Ristorante

La Capanna

via Canfiagio Acqualagna PU
tel. 0721.708152



Agriturismo Frescina

Loc. Frescina Abbazia di Naro
61043 Cagli PU
tel. 0721.708001
info@frescina.com



Ristorante Gipsy

via delle Case Nuove, 10
Acqualagna PU
tel. 0721.700035



Ristorante Lampino

via Risorgimento, 30
Acqualagna PU
tel. 0721.798674



Albergo Ristorante Leon d'Oro

via Flaminia, 213 Acqualagna PU
tel. 0721.798164



Agriturismo del Frontino

Strada Frontino, 23 Acqualagna
PU cell. 338.7171859



Ristorante Il Vicolo

Corso Roma, 39 Acqualagna PU
tel. 0721.797145



Trattoria Da Volgardo

via Candigliano Acqualagna PU
tel. 0721.798123



Ristorante Palazzina Sabatelli

S. Ippolito, PU S.S. Fano-
Grosseto, uscita Serrungarina
tel. 0721.749185
info@palazzinasabatelli.it



Albergo Ristorante Antico Furlo

Passo del Furlo Acqualagna PU
via Flaminia, 66
tel. 0721.700096



Albergo Ristorante La Ginestra

Passo del Furlo Acqualagna PU
tel. 0721.797033



Ristorante Osteria del Parco

via Mochi, 11/13
Acqualagna PU tel. 0721.797353



Agriturismo Castellago

Strada. Castellaro, 19
Acqualagna PU tel. 0721.799090



Ristorante Pizzeria

Hosteria del Castello

str. Farneta, 25 Acqualagna PU
tel. 0721.799156



Ristorante Pizzeria 2000

via Flaminia Nord, 168 Cagli PU
tel. 0721.797139



Agriturismo La Fattoria

strada Farneta, 35 Acqualagna PU
tel. 0721.797085



Agriturismo Biologico

Pieve del Colle

Via Pieve del Colle, 1- 61049
Urbania PU tel. 0722.317945
cell 347.91448209



Ristorante Pizzeria Albergo Shine

via Aldo Gamba, 56
Acqualagna PU
tel. 0721.797485 - 797487



Ristorante Pizzeria

La Tana del Lupo

via Flaminia s.n. Acqualagna PU
tel. 0721.797061

Il tartufo dove acquistarlo



Le Trifole

Di Davide Curziotti
via Alcide De Gasperi, 88
61041 Acqualagna (PU)
tel. 0721.798581



T&C snc

via Pole, 26/A
61041 Acqualagna (PU)
tel. 0721.799065



Marini Tartufi

Di Marini - Azzolini
via Risorgimento, 26
61041 Acqualagna (PU)
tel. 0721.798245



Truffa Tartufi

Di Truffa Maria Gabriella
via Alcide De Gasperi, 55
61041 Acqualagna (PU)
tel. 0721.798634



Tartufi Tofani

via Bellaria, 37
61041 Acqualagna (PU)
tel. 0721.798918



Acqualagna Tartufi

P.zza E. Mattei, 9 bis 9 ter
61041 Acqualagna (PU)
tel. 0721.799310



Calendario del tartufo

Solo ad Acqualagna il tartufo
è fresco tutto l'anno



Tartufo bianco

Tuber Magnatum Pico

dal 1 ottobre
al 31 dicembre



Tartufo nero pregiato

Tuber Melanosporum Vitt.

dal 1 dicembre
al 15 marzo



Tartufo bianchetto o "Marzuolo"

*Tuber Borchii Vitt. o
Tuber Albidum Pico*

dal 15 gennaio
al 30 aprile



Tartufo nero estivo o "Scorzone"

Tuber Aestivum Vitt.

dal 1 maggio
al 31 dicembre

■ ●	ottobre	■ ●	novembre	■ ● ▲	dicembre
▲ ◆	gennaio	▲ ◆	febbraio	▲ ◆	marzo
◆	aprile	●	maggio	●	giugno
●	luglio	●	agosto	●	settembre

Invito Gratuito in un Club molto esclusivo



Questo club è dedicato ai veri estimatori del tartufo di Acqualagna ed offre tanti privilegi esclusivi. L'iscrizione, gratuita, permette di ricevere direttamente a casa il pratico "Ricettario del Tartufo" una raccolta delle ricette della nostra migliore tradizione gastronomica; inoltre la tessera personale numerata attribuisce sconti sui ristoranti di Acqualagna, riduzioni per acquisti diretti da produttori e trasformatori del tartufo, aggiornamenti sul mercato e sulle quotazioni del tartufo, insieme a vantaggiose offerte gastronomiche e non, e molte altre sorprese.

Per aderire al "Club Amici di Acqualagna capitale del Tartufo" compilare con i dati personali e spedire in busta chiusa al seguente indirizzo: Club Amici di Acqualagna Capitale del Tartufo P.zza E. Mattei, 9 61041 Acqualagna (PU) o tramite fax 0721.799044 o tramite e.mail: comune.acqualagna@provincia.ps.it Legge 675, 31.12.1996 TUTELA DEI DATI PERSONALI. Le informazioni che ci ha fornito con la presente richiesta di adesione al Club potranno essere da noi utilizzate al fine di sottoporre alla Sua attenzione informazioni, proposte commerciali, turistiche, culturali e sondaggi di opinione. In qualsiasi momento potrà consultare, far modificare o cancellare i Suoi dati, oppure opporsi al loro utilizzo per le suddette finalità scrivendo a:

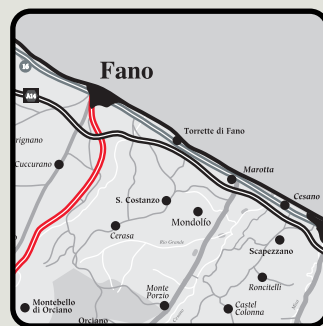
**Comune di Acqualagna - Club Amici di Acqualagna P.zza Mattei 9
61041 ACQUALAGNA (PU)**

Nome _____ Cognome _____

Indirizzo _____

C.A.P. _____ Città _____

Tel. _____ firma _____



Come arrivare ad Acqualagna

- Autostrada A14
- Uscita casello Fano
- Superstrada Fano-Grosseto direzione Roma



Grafica

Omnia comunicazione

Fotografie

Luca Manieri,
Adriano Gamberini,
P. Delle Veneri,
Maurizio Saltarelli,
Luciano Poggiani.

Stampa

Ideostampa