

## **47<sup>a</sup> FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO** 28.OTT 1.2.3.4.10.11.NOV 2012

### **Dopo la tappa romana a Eataly, presentata a Pesaro la 47<sup>a</sup> Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna**

PESARO, 23 ottobre – Dopo la presentazione nazionale avvenuta i primi di ottobre nella sede di Eataly a Roma, è “in casa” che la **Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna** ha alzato il sipario sulle ultime **novità in programma per questa 47<sup>a</sup> edizione**, che inaugurerà **domenica 28 ottobre** e proseguirà per i due weekend successivi, con il ponte dal'1 al 4 novembre e ancora sabato 10 e domenica 11 novembre.

Nella conferenza stampa tenutasi oggi a Pesaro, hanno preso parte il presidente della Provincia Matteo Ricci, l'assessore all'enogastronomia e alogastronomia Renato Claudio Minardi, il sindaco di Acqualagna Andrea Pierotti, il presidente della Camera di Commercio Alberto Drudi, assieme a Gianfranco Santi presidente di Terre di Rossini e Raffaello e ad Alberto Mazzone, direttore dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini (IMT).

Il sindaco **Andrea Pierotti** ha sottolineato come l'edizione 2012 prenda il via sullo sfondo di un'importante questione: è in fase di elaborazione un protocollo che coinvolga tutte le città del tartufo in Italia per ottenere da parte dell'**UNESCO** il riconoscimento mondiale del pregiato tubero italiano come “**bene immateriale**” e patrimonio della nostra cultura.

All'interno di un programma denso di appuntamenti, la Fiera ritorna e stupisce grazie a numerosissime novità, per far interagire ancor più da vicino il pubblico con la cucina e la buona tavola: la scuola di cucina realizzata con la collaborazione di Sale & Pepe, i laboratori creativi per i bambini e ancora i *cooking show* ovvero cene-spettacolo in compagnia dei grandi chef ... ci sono tutti gli ingredienti per una totale immersione nel gusto.

L'importanza di un riconoscimento autorevole come quello dell'UNESCO – ha confermato Matteo Ricci – rappresenta un obiettivo fondamentale per l'immagine del territorio e quindi del turismo.

## **47<sup>a</sup> FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO** 28.OTT 1.2.3.4.10.11.NOV 2012

Acqualagna con il suo tartufo rappresenta il simbolo di tutto **un entroterra profondamente ricco di cultura** ed in grado di offrire una proposta turistica di qualità **per tutto l'anno**. Una risorsa cruciale per **tutta l'economia della provincia**, grazie all'enorme ritorno in termini di affluenza presso le strutture ricettive e al conseguente indotto generato in esercizi commerciali e servizi.

Qualità e controllo sono non di meno due valori che oggi come non mai diventano strategici per mantenere e rafforzare la propria competitività: è necessario monitorare e garantire l'eccellenza, ragionando nell'ottica di **brand territoriale**.

La **filiere del tartufo** (dai cavatori ai commercianti ai ristoratori, per citare solo alcuni dei tanti mestieri interessati) coinvolge la complessità di un territorio che ne riconosce una risorsa economica fondamentale, ma soprattutto un **settore ancora resistente ai morsi della crisi**.

**Alberto Drudi**, presidente di Camera di Commercio, rinforza l'accento sulla necessità di una strutturata e consapevole promozione del territorio, indicando in Acqualagna un modello esemplare.

La costante ricerca della novità e una sensibilità per la comunicazione sono le due facce di una stessa medaglia: la domanda turistica è cambiata, e richiede un'attenzione anche e soprattutto in questi termini. La presenza del programma radiofonico di Decanter (in diretta su Radio2 dalla fiera l'1, il 2 e il 3 novembre) ne è una testimonianza. La trasmissione condotta dal duo Fede&Tinto è ripresa anche dall'assessore provinciale **Renato Claudio Minardi**, che ne riconosce una fenomenale cassa di risonanza per la manifestazione e per il nostro territorio. Migliaia e migliaia di ascoltatori, in una fascia oraria di punta (dalle 19:45) si sintonizzeranno per tre serate in diretta con Acqualagna e i suoi protagonisti.

Ciò non toglie, chiosa Minardi, che il turismo è una delle poche risorse **non delocalizzabili**, e quindi per vivere pienamente una delle meraviglie del nostro territorio è necessario visitare Acqualagna e la sua fiera.

**Gianfranco Santi**, presidente dell'azienda speciale per l'agroalimentare della Camera di Commercio di Pesaro e Urbino "**Terre di Rossini e Raffaello**" interviene come rappresentante di un ente-partner della Fiera (grazie ad esso è possibile gustare i prodotti tipici del territorio in accompagnamento al tartufo di Acqualagna nelle svariate degustazioni in programma per la fiera).

## **47<sup>a</sup> FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO** 28.OTT 1.2.3.4.10.11.NOV 2012

Acqualagna è *tout court* una vetrina per tutte le eccellenze della nostra provincia, l'unica a vantare il maggior numero di DOP fra le province marchigiane, oltre ai numerosissimi vini certificati. Di fronte a questo inestimabile patrimonio le istituzioni hanno il compito di agevolare lo scambio di esperienze e conoscenze, per lo sviluppo del ricco tessuto produttivo diffuso nell'entroterra.

Esempi virtuosi sono i convegni promossi sul tema della tartuficoltura, e l'attività del GETT, Gruppo Europeo Tartufo e Tartuficoltura, organo strategico perchè che permette l'incontro di tutti gli operatori legati al tartufo in Europa.

È infine Alberto Mazzoni a chiudere il cerchio degli interventi come direttore di IMT, Istituto Marchigiano di Tutela Vini, altro partner chiave della Fiera, dove porterà in scena il meglio dei vini pesaresi, in abbinamento al tartufo di Acqualagna.

Acqualagna ha attuato un comportamento ancora troppo poco adottato: avere il coraggio di osare, senza paura di poter essere criticati. È questo lo spirito con cui Mazzoni sprona tutte le aziende del territorio, i consorzi e le istituzioni ad **attuare una svolta**. È necessario comprendere che la **salvaguardia della propria identità non conosce compromessi**. E sintetizza "il Verdicchio sta alle Marche come il Tartufo sta ad Acqualagna": dobbiamo comprendere che ciascun territorio ha una sua peculiarità, nei cibi come nei vini. Non è un caso se alla fiera, che si tiene nella provincia di Pesaro e Urbino, IMT abbia selezionato vini pesaresi.

L'**identità** è ciò che rende unico un territorio, fatto di una cultura e una storia inimitabili: è questo il fattore sul quale il sindaco Andrea Pierotti ritorna a porre l'accento finale, come valore imprescindibile per ogni iniziativa di promozione e valorizzazione. E auspica come questa identità possa presto definirsi "**delle Marche**", nella stessa misura in cui esiste un tartufo di Alba e del Piemonte. Grazie al lavoro delle associazioni di categoria e degli enti oggi si è aperta la strada verso la definizione di un prodotto tipico sì di alcune aree del territorio, fra cui Acqualagna, ma allo stesso tempo appartenente a **un'identità dai confini regionali**.

# **47<sup>a</sup> FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO** **28.OTT** **1.2.3.4.10.11.NOV 2012**

## **LE NEWS dell'edizione 2012**

### **La PIAZZA DEL TARTUFO**

Piazza E. Mattei ospita gli stand dei commercianti di tartufo fresco, anima storica della festa. Il Palatartufo è il più importante spazio di accoglienza per gli oltre 200.000 visitatori della Fiera. Passeggiando per i suoi 4.000 mq, gli appassionati di cultura enogastronomica possono assaggiare e acquistare ciò che di meglio offre la cucina tradizionale italiana: le produzioni legate al tartufo tipiche del territorio, i molteplici prodotti ed esempi prelibati di produzione gastronomica delle altre regioni italiane. Inoltre si può visitare l'area dedicata all'artigianato locale del mobile e della celebre lavorazione artistica della pietra.

### **IL SALOTTO DA GUSTARE e i COOKING SHOW "Il Tartufo incontra le Regioni Italiane"**

E' il fiore all'occhiello della manifestazione. Degustazioni guidate, cooking show dei grandi chef, sfide in cucina tra vip e presentazioni di "libri da gustare". Il Salotto da Gustare si propone come un teatro il cui palco è costituito da una cucina a vista firmata Aster Cucine, in Platea tavole apparecchiate firmate Guzzini e , dietro le quinte, la maestria degli chef e il sapore di tartufo. Nelle giornate di domenica 28 ottobre, sabato 10 e domenica 11 novembre "Il Tartufo incontra le Regioni Italiane" con dei cooking show che sposteranno il sapore del Tartufo di Acqualagna con le eccellenze enogastronomiche del Belpaese. I cooking show sono curati dal Maestro di Cucina Antonio Bedini con la partecipazione degli chefs Samuele Ferri, Maurizio Esposito, Antonio Arfè, Rosanna De Carlo, Andrea Dal Cerè e Marco Faiella. Il menù prevede la degustazione di due piatti al tartufo e due calici di vini marchigiani IMT al prezzo promozionale di 25 euro. È richiesta prenotazione al numero 333 1116908.

## **47<sup>a</sup> FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO** 28.OTT 1.2.3.4.10.11.NOV 2012

### **LIBRI DA GUSTARE....KIDS & FAMILY**

La biblioteca del salotto Da Gustare quest'anno ha scelto due libri adatti alle famiglie e ai bambini.

Giovedì 1 novembre arriva **"La Banda delle Polpette"**. Un laboratorio creativo per bambini per imparare che "Il cibo non serve solo per riempirsi la pancia, può anche essere usato per esprimere sentimenti ed emozioni! Le autrici Carolina Capria e Mariella Martucci assieme a *La banda delle polpette* ci sveleranno come".

Altro appuntamento, che invece si terrà **al Palazzo del Gusto**, è per sabato 10 novembre alle ore 16.00 con il Libro **"Una Tata per amica"** di Simona Capria. Tata Simona, consulente infantile in programmi televisivi e riviste è giovane, competente e piena di entusiasmo: è l' "Anti Tata all'inglese". Tiene spesso conferenze e seminari a educatrici, insegnanti e genitori in tutta Italia. Mentre i genitori ascolteranno i consigli preziosi della Tata i bambini potranno gustare una merenda speciale ideata per loro.

### **LA SCUOLA DI CUCINA di SALE&PEPE**

**Sale&Pepe** sarà presente per la prima volta alla **Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna** (1.2.3.4 novembre 2012) con la sua scuola di cucina. Il mensile diretto da Laura Maragliano organizzerà numerosi **corsi di cucina gratuiti** rivolti a **bambini** e **adulti** all'interno dello spazio **"Salotto da gustare"**. Gli chef del mensile terranno **18 lezioni**, ciascuna della durata di 45 minuti (quelle per i più piccoli avranno la durata di 30 minuti) e aperte a circa **30 persone**, oltre al pubblico spettatore. Il filo conduttore delle ricette sarà chiaramente il tartufo bianco, protagonista indiscusso della Fiera.

### **DECANTER**

Si rinnova la partecipazione di DECANTER di Radio Rai alla Fiera del Tartufo che sarà presente con la simpatia dei Conduuttori Fede& Tinto l'1.2.3 novembre dalle ore **19,45** in diretta dal Salotto da Gustare dove **il pubblico è invitato a partecipare.**

**LA SFIDA IN CUCINA "Design Showcooking by GCasa" 11 novembre ore 16.00**  
Imprenditori e Designer si sfidano ai fornelli con il tartufo di Acqualagna. **Luca Guzzini**, Presidente TEUCO e **Giovanni Clementoni** A.D. di Clementoni Spa contro i designer **Carlo Colombo** e **Stefano Giovannoni**,

**47<sup>a</sup> FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO** **28.OTT**  
**1.2.3.4.10.11.NOV 2012**

accompagnati dagli chef Nico Giacomel (Ristorante La Ginestra) e Alberto Melagrana (Ristorante Antico Furlo). Presenta Paolo Notari. Abbinamento piatti-vini a cura dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini. Costo 25 euro. Prenotazione obbligatoria: 3331116908.