

47^a FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO **28.OTT** **1.2.3.4.10.11.NOV 2012**

Comunicato n.3

IL PROGRAMMA DEL SALOTTO DA GUSTARE 2012

Cooking-show, scuola di cucina Sale &Pepe, presentazioni di libri, laboratori per bambini e sfide in cucina

DOMENICA 28 OTTOBRE

ore 13:00 Buffet Inaugurazione. A cura dell'Istituto Alberghiero di Piobbico. Degustazione vini marchigiani selezionati IMT

ore 16:00 Conferimento **Ruscella D'Oro a Gian Marco Tognazzi**. A seguire presentazione delle ricette a base di Tartufo di Acqualagna ideate da Ugo Tognazzi . Degustazione in abbinamento con i vini "La Tognazza Amata"

ore 18:30 Cooking-show Il Tartufo incontra le Regioni Italiane

Chef Maurizio Esposito. Piatti: *'Ndùnderi della Costiera rivisitati al tartufo di Acqualagna; Fesetta gourmet al tartufo di Acqualagna*. In abbinamento a due calici di vini marchigiani selezionati IMT. Costo 25 euro. Prenotazione obbligatoria: 3331116908.

GIOVEDÌ 1 NOVEMBRE

dalle ore 12:00 Sale & Pepe, corsi di cucina gratuiti per adulti e bambini.

Ore 12:00-12:45 corso per adulti

Ore 13.15-14:00 corso per adulti

Ore 14:30 Laboratorio creativo di cucina per bambini e presentazione del Libro "**La Banda delle Polpette**"
Con la partecipazione delle autrici *Carolina Capria e Mariella Martucci* .

Ore 16:00-16:45 corso per adulti

Ore 17:15-18:00 corso per adulti

Tra gli ingredienti le DOP di Terre di Rossini e Raffaello e degustazione vini marchigiani selezionati IMT

ore 19:45 Diretta RAI Radio2 con DECANTER e i conduttori Fede&Tinto.

47^a FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO **28.OTT** **1.2.3.4.10.11.NOV 2012**

VENERDÌ 2 NOVEMBRE

dalle ore 12:00 Sale & Pepe, corsi di cucina gratuiti per adulti e bambini

Ore 12:00-12:45 corso per adulti

Ore 13:15-14:00 corso per adulti

Ore 16:00-16:45 corso per adulti

Ore 17:15-18:00 corso per adulti

Tra gli ingredienti le DOP di Terre di Rossini e Raffaello e degustazione vini marchigiani selezionati IMT

Ingresso Gratuito. Prenotazione obbligatoria: 3331116908.

ore 19:45 Diretta RAI Radio2 con DECANTER e i conduttori Fede&Tinto.

SABATO 3 NOVEMBRE

ore 11:00 Cooking-show Carlo Cracco. Lo chef, premiato con due stelle Michelin, proporrà due piatti a base di tartufo di Acqualagna. Abbinamento piatto-vini a cura dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini. Tartufo fornito da Acqualagna Tartufi. In collaborazione con TVS e Sale&Pepe. Prezzo 40 euro. Prenotazione obbligatoria: 3331116908.

dalle ore 13:00 Sale & Pepe, corsi di cucina gratuiti per adulti e bambini

Ore 13.15-14.00 corso per adulti

Ore 15.00-15.30 corso per Piccoli Chef

Ore 16.00-16.45 corso per adulti

Tra gli ingredienti le DOP di Terre di Rossini e Raffaello e degustazione vini marchigiani selezionati IMT

Ingresso Gratuito. Prenotazione obbligatoria: 3331116908.

ore 19:45 Diretta RAI Radio2 con DECANTER e i conduttori Fede&Tinto.

47^a FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO 28.OTT 1.2.3.4.10.11.NOV 2012

DOMENICA 4 NOVEMBRE

dalle ore 12:00 Sale & Pepe, corsi di cucina gratuiti per adulti e bambini

Ore 12:00-12:45 corso per adulti

Ore 13:15-14:00 corso per adulti

Ore 15:00-15:30 corso per Piccoli Chef

Ore 16:00-16:45 corso per adulti

Ore 17:15-18:00 corso per adulti

Tra gli ingredienti le DOP di Terre di Rossini e Raffaello e degustazione vini marchigiani selezionati IMT

Ingresso Gratuito. Prenotazione obbligatoria: 3331116908.

SABATO 10 NOVEMBRE

ore 13:00 Cooking-show Il Tartufo incontra le Regioni Italiane

Chef Antonio Arfè . Piatti: *Girella di orata farcita con crema di patate tartufate e gambero in camicia d'alga su tirata di purea di patate tartufata con riduzione fondo di crostacei; Carpaccio montato di orata affumicata alla quercia e petali di tartufo di Acqualagna, gambero rosa su letto di crema di bianchetto marchigiano.* Coordina lo chef Antonio Bedini, presenta Paolo Notari. In abbinamento a due calici di vini Marchigiani selezionati IMT. Costo 25 euro. Prenotazione obbligatoria: 3331116908.

ore 16:30 Talk show "Il tartufo di Acqualagna: opportunità, strategie, prospettive e nuovi mercati".

Interverranno Oscar Farinetti (presidente Eataly), Andrea Pierotti (Sindaco di Acqualagna), Rodolfo Costantini (Gruppo KGS), Domenico Guzzini (Presidente F.lli Guzzini). Modera: Alfredo Taracchini Antonaros. **Conferimento Ruscella d'Oro a Oscar Farinetti.**

ore 18:30 Cooking-show Il Tartufo incontra le Regioni Italiane

Chef Rosanna De Carlo. Piatti: *Crosticini al tartufo di Acqualagna, polenta con insalatina e peperone croccante. Ferretti di pasta fresca con salsiccia al profunmo di finocchio, funghi cardoncelli e peperoni rossi, tartufo di Acqualagna e scaglie di pecorino fresco ruotese.* Coordina lo chef Antonio Bedini, presenta Paolo Notari. In abbinamento a due calici di vini marchigiani selezionati dall'Istituto Marchigiano Tutela Vini. Costo

47^a FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO **28.OTT** **1.2.3.4.10.11.NOV 2012**

25 euro. Prenotazione obbligatoria: 3331116908.

DOMENICA 11 NOVEMBRE

Ore 12:00 Cooking-show Il Tartufo incontra le Regioni Italiane

Menù a quattro mani: **Chefs Andrea dal Cerè e Marco Faiella**

Piatti: *Crema in tazza di zucca (violino) con croccante al parmigiano e mandorle con medaglione di rana pescatrice e tartufo di Acqualagna ; Petto d'anatra scottato con purea di sedano al pecorino di fossa e tartufo di Acqualagna.* Coordina lo chef Antonio Bedini, presenta Paolo Notari. In abbinamento due calici di vini marchigiani selezionati *IMT*. Costo 25 euro. Prenotazione obbligatoria: 3331116908.

Ore 16:00 La sfida in cucina " Design Showcooking by GCasa"

Imprenditori e Designer si sfidano ai fornelli con il tartufo di Acqualagna. Si sfidano gli imprenditori **Luca Guzzini**, Presidente TEUCO e **Giovanni Clementoni** A.D. di Clementoni Spa contro i designer **Carlo Colombo** e **Stefano Giovannoni**, 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.