

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

Comunicato n.5

**TERRE DI ROSSINI E RAFFAELLO INVITA IL PUBBLICO DI ACQUALAGNA ALLA SCOPERTA
DELLE ECCELLENZE DELLA NOSTRA TAVOLA**

Accanto al tartufo, la preparazione e degustazione di piatti a tema, con i prodotti tipici del territorio.

ACQUALAGNA (PU, Marche) - **Tradizione, legame con il territorio, tutela della qualità:** sono questi i valori che accomunano “Terre di Rossini e Raffaello” ad una fra le più prestigiose manifestazioni dedicate al tartufo. Non è allora un caso se i nomi di due maestri dell'arte italiana, nativi di Pesaro e di Urbino, simboleggino i confini di una terra di veri capolavori, per gli occhi e per il palato.

“La Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna rappresenta una vetrina d'eccezione” conferma **Gianfranco Santi**, presidente di TRR, azienda speciale agroalimentare della Camera di Commercio di Pesaro e Urbino. **“Accanto al tartufo, qui i riflettori si accendono su tutte le tipicità della nostra terra e del nostro mare,** che insieme compongono un mosaico di eccellenze unico nel suo genere. Così abbiamo offerto al pubblico della fiera la possibilità di scoprirli, e gustarli, in occasione delle numerose iniziative in programma questi giorni, come la Scuola di Cucina di Sale & Pepe.”.

Alla “corte” di Re Tartufo, la fiera ospiterà dunque un'ampia rassegna di prodotti di qualità, invitando i visitatori in **un'esperienza a tutto campo che li coinvolgerà nella preparazione di piatti a tema.** Acqualagna si trasforma ancora una volta in un **palcoscenico del gusto** che percorre da un capo all'altro tutta la provincia, l'unica in tutte le Marche con **il maggior numero di DOP:** prosciutto di Carpegna, olio Cartoceto e casciotta d'Urbino, e ancora i vini DOC Bianchetto del Metauro, Colli Pesaresi e Pergola. Accanto a queste prestigiose tipicità certificate, il paniere dei prodotti si arricchisce di tutte le altre eccellenze, tra le quali il formaggio di fossa e la carne bovina di razza marchigiana IGP, e ancora il pesce delle coste pesaresi, il pane e la pasta, le varietà orto-frutticole, il vino di visciole... un lungo elenco di nomi e luoghi, aneddoti e tradizioni, che raccontano il vasto patrimonio enogastronomico del territorio.

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

Da sempre Terre di Rossini e Raffaello si impegna attivamente per **tutelare, valorizzare e promuovere i prodotti agroalimentari ed ittici di qualità, tipici del territorio**. Un'educazione alla bellezza fatta di *saperi* e di *sapori*, dove la cultura passa attraverso tutti i cinque sensi ed arriva alle emozioni.

L'azienda riunisce diversi enti, associazioni di categoria e consorzi locali sotto il comune obiettivo di affermare un nuovo e più ampio concetto di qualità. Un modello di produzione che, basato sulla filiera corta, considera come valori strategici la **stagionalità**, la **freschezza**, la **genuinità** e l'**autenticità** del prodotto, garantendo allo stesso tempo la **trasparenza verso il consumatore** e la **salvaguardia dell'integrità ambientale**.

Con questa filosofia, Terre di Rossini e Raffaello rappresenta l'espressione non solo di una memoria enogastronomica, ma di tutte quelle **culture materiali** che, insieme alle bellezze storiche, artistiche e paesaggistiche di Pesaro e Urbino, costituiscono un diffuso patrimonio di civiltà e tradizioni.

L'appuntamento è quindi ad Acqualagna, con il suo inimitabile Tartufo Bianco Pregiato e con tutte le altre "opere d'arte" della nostra terra e della nostra tavola.

www.terrerossiniraffaello.it