



www.acqualagna.com

SABATO 10 NOV.

h 10.00 Piazza Mattei
1° Ritrovo "American Passion".
Moto Club Falchi del Furlo.

h 13.00 Salotto da Gustare
COOKING SHOW: Il Tartufo incontra le Regioni Italiane. Chef: **Antonio Arfè** (Gastronomia Arfè, Napoli).
Piatti: Girella di orata farcita con crema di patate tartufate e gambero in camicia d'alga su tirata di purea di patate tartufate 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. Vini in Abbinamento: Bianchetto del Metauro Doc 2011; Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore 2010. Coordina lo Chef **Antonio Bedini**, presenta **Paolo Notari**. Abbinamento piatto-vini a cura dell'**Istituto Marchigiano di Tutela Vini**. Tartufo fornito da **I Nobili di Acqualagna**. Prezzo 25 euro. Prenotazione obbligatoria tel. 333 1116908.



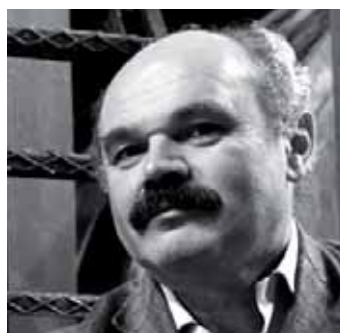
h 14.30 Teatro A. Conti
Tavola rotonda: Certificazione delle piante tartufigine e problematiche di coltivazione del tartufo bianco. A cura di G.E.T.T. Gruppo europeo tartufo e tartuficoltura.

h 15.00 Palazzo del Gusto
Presentazione del libro "Una Tata per amica" di Simona Capria.
Merenda gelato per tutti i bambini.



h 15.00 Piscina Comunale Acqualagna
11° Meeting Provinciale di nuoto "Acqualagna Capitale del Tartufo".

h 16.30 Salotto da Gustare
TALK SHOW. Il tartufo di Acqualagna e i prodotti d'eccellenza: opportunità, strategie, prospettive e nuovi mercati. Interverranno **Oscar Farinetti** fondatore di Eataly, **Paolo Petrini** Vicepresidente della Giunta Regionale delle Marche, **Andrea Pierotti** Sindaco di Acqualagna, **Rodolfo Costantini** Gruppo KGS, **Domenico Guzzini** Presidente F.lli Guzzini Spa. Modera **Alfredo Taracchini Antonaros**.
Conferimento Ruscella d'Oro a Oscar Farinetti.



h 17.00 Palazzo del Gusto
Presentazione del libro "Un altro viaggio nelle Marche" di Paolo Merlini e **Maurizio Silvestri** (Exòrma Edizioni, Roma, 2012).

h 18.30 Salotto da Gustare
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 salciccia al profumo di finocchio, funghi cardoncelli e peperoni rossi, tartufo di Acqualagna e scaglie di pecorino fresco ruotese. Vini in abbinamento: Colli Pesaresi Doc Bianco 2011; Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Doc Classico 2009. Coordina lo Chef **Antonio Bedini**, presenta **Paolo Notari**. In abbinamento a due calici di vini marchigiani selezionati dall'**Istituto Marchigiano di Tutela Vini**. Tartufo fornito da **Italia Tartufi**. Prezzo 25 euro. Prenotazione obbligatoria tel. 333 1116908.



DOMENICA 11 NOV.

h 10.00 Piazza E. Mattei
7° Ritrovo "Auto Ferrari".
Club Ferraristi del Montefeltro Pesaro e Urbino.

h 10.30 Teatro A. Conti
Convegno sulla meteorologia "Nevica".

Relatore **Alessio Grosso**,
Caporedattore Meteolive.it.

h 11.30 Palazzo del Gusto
Brunch al sapore di tartufo di Acqualagna a cura dell'Istituto Alberghiero di **Piobbico** e i cuochi di **In.pu.t.**
Presentazione e abbinamento a cura di **Otello Renzi** (solo su prenotazione, posti limitati).

h 12.00 Salotto da Gustare
COOKING SHOW: Il Tartufo incontra le Regioni Italiane. Menù a quattro mani. Chef: **Andrea Dal Cerè** e **Marco Faiella** (Hotel Brufani Palace, Perugia).
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. Vini in abbinamento: Verdicchio di Matelica Doc 2011; Pergola Doc Rosso 2010. Coordina lo Chef **Antonio Bedini**, presenta **Paolo Notari**. Abbinamento piatto-vini a cura dell'**Istituto Marchigiano di Tutela Vini**. Tartufo fornito da **T&C Srl**. Prezzo 25 euro. Prenotazione obbligatoria tel. 333 1116908.





h 15.30 Piazza Mattei
Esibizione della Fanfara
“Tenente Sesto Mochi”
di Acqualagna

h 16.00 Salotto da Gustare
LA SFIDA IN CUCINA: Design
Showcooking by C.A.S.A.

Imprenditori e Designer si sfidano ai fornelli con il tartufo di Acqualagna. Partecipano **Luca Guzzini** Presidente Teuco Guzzini Spa, **Giovanni Clementoni A.D.** di Clementoni Spa e i designer **Carlo Colombo** e **Stefano Giovannoni**, accompagnati dagli chef **Nico Giacomel** (Rist. La Ginestra) e **Alberto Melagrana** (Rist. Antico Furlo). Presenta **Paolo Notari**. Abbinamento piatto-vini a cura dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini. Tartufo fornito da **Marini Tartufi**. Prezzo 25 euro. Prenotazione obbligatoria tel. 333 1116908.

h 18.00 Palazzo della Cultura
Presentazione del libro
“Forse aveva ancora qualcosa da dire” di **Carlo Stagnozzi** (Aras Edizioni, Fano, 2012).

TUTTI I GIORNI DI FIERA

h 10.00-19.00 Museo
Archeologico Antiquarium
Pitinum Mergens.

h 10.00-19.00 Teatro A. Conti
Mostra tavole originali
fumetto su Enrico Mattei “Vita,
disavventure e morte di un
cavaliere solitario”.

h 10.00-19.00
Palazzo della Cultura
Mostra Fotografica “Ricordi
di Enrico Mattei” realizzata in
collaborazione con l'Archivio
Storico dell'Eni.

h 10.00-19.00 Archivio Storico
Casa Natale Enrico Mattei.

In orario di apertura
Salotto da Gustare
Mostra “pittura e grafica” di
Sante Arduini.

IL PROGRAMMA POTREBBE
SUBIRE VARIAZIONI.
PER AGGIORNAMENTI
CONSULTARE IL SITO: WWW.ACQUALAGNA.COM

