

DOMENICA 28 OTT.

h 9.00 Apertura Fiera

h 10.00 Teatro A. Conti
Inaugurazione Ufficiale della 47^a edizione della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco.

h 12.00 Casa Natale E. Mattei
Inaugurazione archivio documentale alla presenza del Presidente dell'Eni Ing. Giuseppe Recchi.

h 12.30 Palazzo della Cultura
Inaugurazione mostra fotografica "Ricordi di Enrico Mattei" realizzata in collaborazione con l'Archivio Storico dell'Eni.

h 16.00 Salotto da Gustare
Conferimento Ruscella d'Oro a Gian Marco Tognazzi. COOKING SHOW: "Ugo Tognazzi e le sue ricette al Tartufo di Acqualagna".

Chef: **Samuele Ferri** (Ristorante Osteria del Parco, Acqualagna). Degustazione in abbinamento con i vini "La Tognazza Amata". Tartufo fornito da **Acqualagna Tartufi**. Prezzo 10 euro. Prenotazione obbligatoria tel. 333 1116908.



h 15.00 Palazzo del Gusto
Tartufo bianco vs Tartufo nero. Otello Renzi, sommelier e gastronomo, presenta e

racconta due piatti e due sapori a confronto. Degustazione con abbinamento di vini. Solo su prenotazione (posti limitati): www.inpesarourbino.com, tel. 0721 1836768 - 800 983858 numero verde.

h 18.00 Palazzo del Gusto
Aperitivo con musica Black & White a cura di In.pu.t www.inpesarourbino.com

h 18.30 Salotto da Gustare
COOKING SHOW: Il Tartufo incontra le Regioni Italiane.
Chef: **Maurizio Esposito** (Gaia Chiara Resort, Caserta).
Piatti: 'Ndùnderi della Costiera rivisitati al tartufo di Acqualagna; Fesetta gourmet al tartufo di Acqualagna. Vini in abbinamento: Bianchetto del Metauro Doc 2011; Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico 2010. Coordina lo Chef **Antonio Bedini**. 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.



GIOVEDÌ 1 NOV.

h 12.00 Salotto da Gustare
La scuola di cucina presentata da sale pepe.
Corsi di cucina gratuiti per adulti e bambini. Ingresso gratuito, prenotazione

obbligatoria: tel. 333 1116908.

h 12-12.45: corso per adulti.

h 13.15-14: corso per adulti.

h 14.30: laboratorio creativo per bambini e presentazione del Libro "La Banda delle Polpette", con la partecipazione delle autrici **Carolina Capria** e **Mariella Martucci**.



h 16-16.45: corso per adulti.

h 17.15-18: corso per adulti.

Tra gli ingredienti le DOP di **Terre di Rossini e Raffaello** e degustazione vini marchigiani selezionati dall'**Istituto Marchigiano di Tutela Vini**.

h 19.45 Salotto da Gustare
Diretta Rai Radio2 con DECANTER e i conduttori **Fede&Tinto**.



VENERDÌ 2 NOV.

h 12.00 Salotto da Gustare
La scuola di cucina presentata da sale pepe.
Corsi di cucina gratuiti per adulti e bambini. Ingresso gratuito, prenotazione

obbligatoria: tel. 333 1116908.

h 12-12.45: corso per adulti.

h 13.15-14: corso per adulti.

h 16-16.45: corso per adulti.

h 17.15-18: corso per adulti.

Tra gli ingredienti le DOP di **Terre di Rossini e Raffaello** e degustazione vini marchigiani selezionati dall'**Istituto Marchigiano di Tutela Vini**.

decanter **h 19.45**
Salotto da Gustare
Diretta Rai Radio2
con **DECANTER** e i conduttori **Fede&Tinto**.

SABATO 3 NOV.

h 11.00 Salotto da Gustare
COOKING SHOW. Chef: **Carlo Cracco** (Ristorante Cracco, Milano). 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 tel. 333 1116908.



h 13.00 Salotto da Gustare
La scuola di cucina presentata da sale pepe.
Corsi di cucina gratuiti per adulti e bambini. Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria: tel. 333 1116908.

PROGRAMMA DELLA 47^ FIERA 2012

h 13.15-14: corso per adulti.
h 15-15.30: corso per Piccoli Chef.
Laboratorio creativo di cucina "La banda delle polpette".
h 16-16.45: corso per adulti.
Tra gli ingredienti le DOP di **Terre di Rossini e Raffaello** e degustazione vini marchigiani selezionati dall'**Istituto Marchigiano di Tutela Vini**.

decanter **h 19.45**
Rai radio2
Salotto da Gustare
Diretta Rai Radio2
con **DECANTER** e i conduttori **Fede&Tinto**.

DOMENICA 4 NOV.

h 12.00 Salotto da Gustare
La scuola di cucina presentata da sale pepe.

Corsi di cucina gratuiti per adulti e bambini. Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria: tel. 333 1116908.

h 12-12.45: corso per adulti.
h 13.15-14: corso per adulti.
h 15-15.30: corso per Piccoli Chef.
h 16-16.45: corso per adulti.
h 17.15-18: corso per adulti.
Tra gli ingredienti le DOP di **Terre di Rossini e Raffaello** e degustazione vini marchigiani selezionati dall'**Istituto Marchigiano di Tutela Vini**.

h 16.30 Piazza E. Mattei
Consegna della ruscella d'oro a Enzo Iacchetti. Esibizione della "Mabo Band".



SABATO 10 NOV.

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.



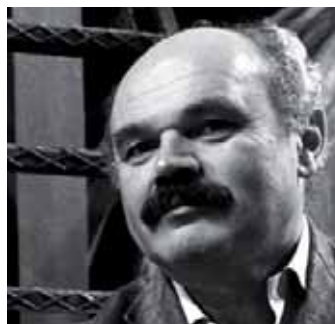
h 14.30 Teatro A. Conti
Tavola rotonda: Certificazione delle piante tartufigine e problematiche di coltivazione del tartufo bianco. A cura di G.E.T.T. Gruppo europeo tartufo e tartufo cultura.

h 15.00 Palazzo del Gusto
Presentazione del libro "Una Tata per amica" di

Simona Capria.
Merenda gelato per tutti i bambini.



h 16.30 Salotto da Gustare
TALK SHOW. Il tartufo di Acqualagna: opportunità, strategie, prospettive e nuovi mercati. Interverranno **Oscar Farinetti** fondatore di Eataly. **Andrea Pierotti** Sindaco di Acqualagna, **Rodolfo Costantini** Gruppo KGS, **Domenico Guzzini** Presidente F.Ili 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 Docg 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 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 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 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, **Giovanni Clementoni A.D.** di Clementoni Spa e i designer **Carlo Colombo** e **Stefano Giovannoni**, accompagnati dagli chefs **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

