

47^a FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO

SALOTTO DA GUSTARE

PROGRAMMA 28.OTT 1.2.3.4.10.11.NOV 2012

DOMENICA 28 OTT.



h 16.00 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 18.30 COOKING SHOW: Il Tartufo incontra le Regioni Italiane. Chef: **Maurizio Esposito** (Gaia Chiara Resort, Caserta). Piatti: "Ndünderi 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 La scuola di cucina presentata da sale pepe.

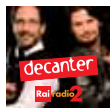
Corsi di cucina gratuiti per adulti e bambini. Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria: tel. 333 1116908.

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 Diretta Rai Radio2 con DECANTER e i conduttori Fede&Tinto.

VENERDÌ 2 NOV.

h 12.00 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.



h 19.45 Diretta Rai Radio2 con DECANTER e i conduttori Fede&Tinto.

SABATO 3 NOV.



h 11.00 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.

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.



h 19.45 Diretta Rai Radio2 con DECANTER e i conduttori Fede&Tinto.

DOMENICA 4 NOV.

h 12.00 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.

SABATO 10 NOV.



h 13.00 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 16.30 TALK SHOW. Il tartufo di Acqualagna e i prodotti d'eccellenza: opportunità, strategie, prospettive e nuovi mercati. Interverranno **Oscar Farinetti** fondatore di Eataly, **Paolo Petri** vicepresidente della Giunta Regionale delle Marche, **Andrea Pierotti** Sindaco di Acqualagna, **Rodolfo Costantini** Gruppo KGS, **Domenico Guzzini** Presidente F.lli Guzzini Spa, **Moderata Alfredo Taracchini** Antonaros. Conferimento Ruscella d'Oro a **Oscar Farinetti**.



h 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 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 12.00 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 [vino] 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 16.00 LA SFIDA IN CUCINA: Design Showcooking by CASÀ

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 Furlò). 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.

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

MAIN SPONSOR



MEDIA PARTNERS



TECHNICAL PARTNERS