



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

Torna la **Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna** che arriva alla sua 47ª edizione e presenta un programma ricco di eventi e grandi novità. Il **Cooking Show**: degustazione di piatti al tartufo di Acqualagna abbinati ai sapori del Belpaese e accompagnati da calici dei migliori vini marchigiani. A guidare lo spettatore in questo percorso i grandi chef nazionali tra cui **Carlo Cracco**. I **Corsi della Scuola di Cucina di Sale&Pepe**: lezioni aperte per adulti e bambini con protagonisti il tartufo bianco e la maestria degli chef del mensile Mondadori diretto da Laura Maragliano. Come sempre tornano i grandi vini marchigiani a rappresentare le eccellenze della Regione Marche con tutte le denominazioni d'origine dell'**Istituto Marchigiano di Tutela Vini**. Le eccellenze di **Terre di Rossini** e **Raffaello** (azienda speciale agroalimentare della Camera di Commercio di Pesaro e Urbino) protagoniste nei corsi di cucina. E poi i libri da gustare con **"La Banda delle Polpette"** di Carolina Capria e Mariella Martucci e **"Una Tata per amica"** di Simona Capria. La diretta radiofonica del celebre programma **Decanter di Radio Due**, con la simpatia dei presentatori **Fede & Tinto**. Il conferimento della Ruscella D'oro a **Gian Marco Tognazzi**, **Oscar Farinetti** ed **Enzo Iacchetti**. Le celebrazioni del **cinquantenario della scomparsa di Enrico Mattei** uno dei cittadini più illustri di Acqualagna e la sfida in cucina **"Design Showcooking by GCasa"** tra gli imprenditori **Luca Guzzini** (Presidente TEUCO) e **Giovanni Clementoni** (A.D. di Clementoni Spa) e i designer **Carlo Colombo** e **Stefano Giovannoni**. Il talk show dal titolo **"Il tartufo di Acqualagna: opportunità, strategie, prospettive e nuovi mercati"** con **Oscar Farinetti**, **Andrea Pierotti**, **Rodolfo Costantini**, **Domenico Guzzini** e moderato da **Alfredo Taracchini Antonaros**.



Tartufo Bianco di Acqualagna & Verdicchio wine: buono a sapersi.

VERDICCHIO
MARCHE REGION

Custodi di una Natura che esprime Eccellenze.

- CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA DOCG
- VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC
- VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA DOCG
- VERDICCHIO DI MATELICA DOC

Conoscere le Marche e le sue denominazioni; una scoperta in tutti i sensi.

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

www.imtdoc.it

LA FIERA DI ACQUALAGNA CONSIGLIA:

DOVE MANGIARE IL TARTUFO DI ACQUALAGNA

ALBERGO RISTORANTE BIRRA AL POZZO
Via Pianacce, 12 Acqualagna PU
tel. 0721.700084

ALBERGO RISTORANTE LA GINESTRA
Passo del Furlo Acqualagna PU
tel. 0721.797033

RISTORANTE OSTERIA DEL PARCO
Via Mochi, 11/13 Acqualagna PU
tel. 0721.797353



DOVE COMPRARE IL TARTUFO DI ACQUALAGNA

ACQUALAGNA TARTUFI
Piazza E. Mattei, 9 bis 9 ter Acqualagna PU
tel. 0721.799310 - www.acqualagnatartufi.com

TARTUFI TOFANI
Via Bellaria, 37 Acqualagna PU
tel. 0721.798918

T&C SRL
Via Pole, 26/A Acqualagna PU
tel. 0721.799065 - www.truffle.it

TRUFFA TARTUFI
Di Truffa Maria Gabriella
Via Alcide De Gasperi, 55 Acqualagna PU
tel. 0721.798634 - www.tartufo.it/tartufo/it/gruppi

acqualagna www.acqualagna.com

47ª FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO

28.OTT
1.2.3.4.10.11.NOV 2012



I.P. omnia comunicazione



LA GINESTRA
Albergo - Ristorante



Sale banchetti,
Meeting, Convention,
Albergo, Parco,
Piscina, Tennis.



LA GINESTRA Albergo - Ristorante
Passo del Furlo - Acqualagna (PU)
tel. 0721.797033 - fax 0721.700040
www.ginestrafurlo.it

DOMENICA 28 OTTOBRE

h 9.00 Apertura Fiera

h 10.00 Teatro A. Conti
Inaugurazione Ufficiale della 47ª 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."
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 NOVEMBRE

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 NOVEMBRE

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 NOVEMBRE

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.

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** Salotto da Gustare
Diretta Rai Radio2 con DECANter e i conduttori **Fede&Tinto.**

DOMENICA 4 NOVEMBRE

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 NOVEMBRE

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 tartufigine.

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.*

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 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.lli Guzzini Spa, **Moderatore 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** (Exbma 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.* 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 NOVEMBRE

h 10.00 Piazza E. Mattei
7º Ritrovo "Auto Ferrari", Club Ferrari 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.* 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 @CASA. 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

Ideazione, coordinamento e immagine: **Omnia Comunicazione**, Fano.



BIRRA POZZO

Via Pianacce, 12 - 61041 Acqualagna, PU

Tel. 0721 700 084 - Fax 0721 700 084
www.birraalpozzo.it - info@birraalpozzo.it



Palazzo del gusto tutti i giorni di fiera

dalle **h 10.30** **VETRINA DEL GUSTO**
Degustazioni DOP, DOC e birre della Provincia di Pesaro e Urbino. In collaborazione con **Istituto Marchigiano di Tutela Vini** e **Ass. Apecchio Città della Birra**.

In mostra presso il Palazzo del Gusto "Aloteca delle Marche", **ESPOSIZIONE DI OLTRE 60 ETICHETTE DELLE ECCELLENZE BIRRARIE DEL TERRITORIO MARCHIGIANO.**

dalle **h 15.00** **DEGUSTAZIONE DI GELATO REALIZZATO CON SAPORI DEL TERRITORIO:** amarena di Cantiano, moretta di Fano, zabaione al vino di viscole, mandorle e sapa, pera angelica, tartufo e liquirizia. In collaborazione con **Gelateria Maki** - Fano.



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

Ufficio turistico del Comune tel. 0721.796741
comune.acqualagna@provincia.ps.it
turismo@acqualagna.com - www.acqualagna.com
Prenotazione Cooking Show e Scuola di Cucina Sale & Pepe: tel. 333 1116908.

Comune di Acqualagna
Enti patrocinatori:
Regione Marche
Provincia di Pesaro e Urbino
Camera di Commercio di Pesaro e Urbino
Comunità Montana del Catria e del Nerone

MINISTERO POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
ISTITUTO MARCHIGIANO DI TUTELA VINI
Terre di Rossini e Raffaello
AZIENDA SPECIALE AGRICOLA/ALIMENTARE Cattedra di Commercio Pesaro Urbino

MAIN SPONSOR
IL MAESTRALE
UniCredit
GLS
HERA
Benelli
PleinAir

TECHNICAL PARTNERS
Resto del Carlino
il pesaro
guzzini
Aster
tomasconi

omniacomunicazione.it