



acqualagna

50[^] FIERA NAZIONALE / 25.31. OTT
DEL TARTUFO BIANCO / 1.7.8.14.15. NOV 2015



TARTUFO: È SEMPRE DI STAGIONE SOLO QUI È POSSIBILE RACCOGLIERE E COMMERCIALIZZARE IL TARTUFO FRESCO IN OGNI PERIODO DELL'ANNO, DISTINTO NELLE SUE QUATTRO VARIETÀ STAGIONALI: IL TARTUFO BIANCO DI ALBA O ACQUALAGNA, LA CUI RACCOLTA AVVIENE DALL'ULTIMA DOMENICA DI SETTEMBRE AL 31 DICEMBRE; IL TARTUFO NERO PREGIATO DI NORCIA E SPOLETO, DAL 1° DICEMBRE AL 15 MARZO; IL TARTUFO BIANCHETTO DAL 15 GENNAIO AL 30 APRILE; IL TARTUFO NERO ESTIVO, DAL 1° GIUGNO AL 31 DICEMBRE. PROPRIO PER L'AMPIA POSSIBILITÀ DI SCELTA, ACQUALAGNA ACCOGLIE NELL'ANNO TRE FIERE DEL TARTUFO, DI CUI LA PIÙ IMPORTANTE È LA FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO CHE SI SVOLGE TRA LA FINE DI OTTOBRE E LE PRIME TRE DOMENICHE DI NOVEMBRE.

TRUFFLES: ALWAYS IN SEASON ONLY HERE IS IT POSSIBLE TO GATHER AND SELL FRESH TRUFFLES ALL YEAR LONG IN ONE OF ITS FOUR SEASONAL VARIETIES: WHITE ALBA OR AQUALAGNA TRUFFLES, HARVESTED FROM THE LAST SUNDAY OF SEPTEMBER TO DECEMBER 31ST; PRIZED BLACK NORCIA AND SPOLETO TRUFFLES, FROM DECEMBER 1ST TO MARCH 15TH; BIANCHETTO TRUFFLE, FROM JANUARY 15TH TO APRIL 30TH; BLACK SUMMER TRUFFLE, FROM JUNE 1ST TO DECEMBER 31ST. BECAUSE OF THIS WIDE RANGE OF CHOICES, ACQUALAGNA HOLDS THREE TRUFFLE FAIRS A YEAR, THE MOST IMPORTANT ONE BEING THE NATIONAL WHITE TRUFFLE FAIR, HELD BETWEEN THE END OF OCTOBER AND THE FIRST THREE SUNDAYS OF NOVEMBER.

CALENDARIO SOLO AD ACQUALAGNA OGNI STAGIONE HA IL SUO TARTUFO FRESCO

CALENDAR ACQUALAGNA IS THE ONLY PLACE YOU CAN ENJOY FRESH TRUFFLES ANY TIME OF YEAR



TARTUFO BIANCO
(TUBER MAGNATUM PICO)
→ DALL'ULTIMA DOMENICA
DI SETTEMBRE
AL 31 DICEMBRE



**TARTUFO BIANCHETTO
O "MARZUOLO"**
(TUBER BORCHII VITT.
O TUBER ALBIDUM PICO)
→ DAL 15 GENNAIO
AL 30 APRILE



TARTUFO NERO PREGIATO
(TUBER MELANOSPORUM VITT.)
→ DAL 1° DICEMBRE
AL 15 MARZO



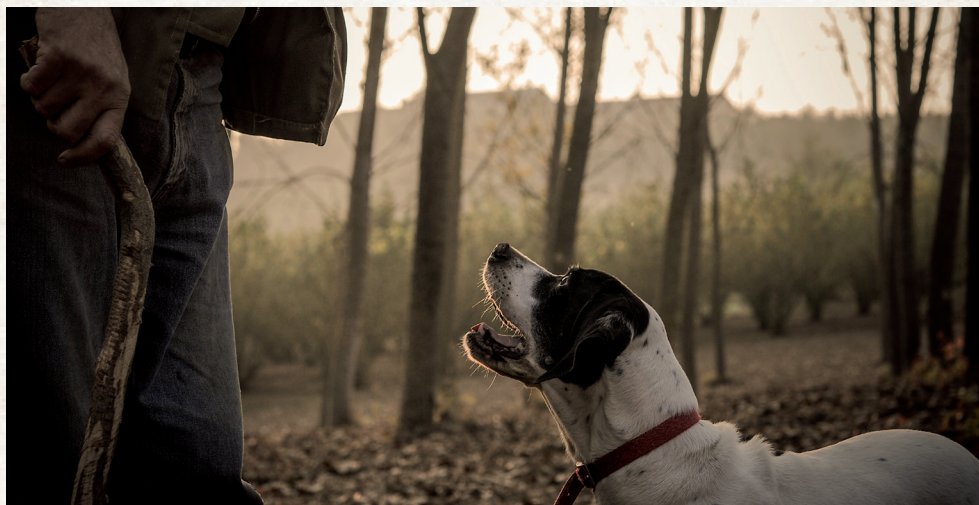
**TARTUFO NERO ESTIVO
O "SCORZONE"**
(TUBER AESTIVUM VITT.)
→ DAL 1° GIUGNO
AL 31 DICEMBRE

WHITE TRUFFLE
(TUBER MAGNATUM PICO)
→ FROM THE LAST SUNDAY
OF SEPTEMBER
TO DECEMBER 31ST

**BIANCHETTO OR "MARZUOLO"
TRUFFLE** (TUBER BORCHII VITT.
OR TUBER ALBIDUM PICO)
→ FROM JANUARY 15TH
TO APRIL 30TH

BLACK PRIZED TRUFFLE
(TUBER MELANOSPORUM
VITT.)
→ FROM DECEMBER 1ST
TO MARCH 15TH

**BLACK SUMMER OR "SCORZONE"
TRUFFLE** (TUBER AESTIVUM VITT.)
→ FROM JUNE 1ST
TO DECEMBER 31ST



TARTUFO: È SEMPRE FIERA! "TARTUFO TUTTO L'ANNO" NON È SOLO UN MODO DI DIRE, AD ACQUALAGNA, MA UNA PROVERBIALE VERITÀ. IN QUESTA CITTADINA IL TARTUFO OFFRE UNA VERA ATTIVITÀ PROFESSIONALE PER I SUOI ABITANTI E UN'AUTENTICA ESPERIENZA DEL GUSTO PER GLI ESTIMATORI. GLI APPUNTAMENTI FIERISTICI PIÙ IMPORTANTI COPRONO TUTTO L'ANNO:

- FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO → OTTOBRE E NOVEMBRE
- FIERA REGIONALE DEL TARTUFO NERO PREGIATO → PENULTIMA DOMENICA DI FEBBRAIO
- FIERA REGIONALE DEL TARTUFO NERO ESTIVO → PRIMA DOMENICA DI AGOSTO

TRUFFLES: IT'S ALWAYS FAIR TIME! IN ACQUALAGNA "TRUFFLES ALL YEAR LONG" IS NOT JUST A CATCH PHRASE, BUT THE PROVERBIAL TRUTH. TRUFFLES PROVIDE A PROFESSIONAL BUSINESS OPPORTUNITY TO THE POPULATION OF THIS SMALL CITY AND AN AUTHENTIC TASTE EXPERIENCE FOR ENTHUSIASTS.

THE MOST IMPORTANT MARKET FAIRS TAKE PLACE THROUGHOUT THE YEAR:

- THE NATIONAL WHITE TRUFFLE FAIR → OCTOBER AND NOVEMBER
- THE REGIONAL PRIZED BLACK TRUFFLE FAIR → THE LAST SUNDAY OF FEBRUARY
- THE REGIONAL BLACK SUMMER TRUFFLE FAIR → THE FIRST SUNDAY OF AUGUST



PIAZZA ENRICO MATTEI: ANIMA STORICA DELLA FIERA, OSPITA GLI STAND DEI COMMERCianti DI TARTUFO FRESCO. PALATARTUFO: VIENE ALLESTITO IN OCCASIONE DELLA FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO. OLTRE 5.000 MQ DOVE ASSAGGIARE E ACQUISTARE LE PRODUZIONI LEGATE AL TARTUFO TIPICHE DEL TERRITORIO E LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE DELLE ALTRE REGIONI ITALIANE. INOLTRE SI PUÒ VISITARE L'AREA DEDICATA ALL'ARTIGIANATO LOCALE DEL MOBILE E DELLA CELEBRE LAVORAZIONE ARTISTICA DELLA PIETRA. MERCATO DEL VINO: A TESTIMONIANZA DEL LEGAME TRA VINO E TARTUFO, PROMUOVE I VINI DEL TERRITORIO OFFERTI ANCHE IN DEGUSTAZIONE. PALAZZO DEL GUSTO: ADIACENTE ALLA PIAZZA CENTRALE, È IL LUOGO DOVE IL CIBO SI FA STORIA, ARTE E TRADIZIONE. DA QUI PARTONO GLI ITINERARI DEL GUSTO CHE RIDISEGNANO I CONFINI DEL TERRITORIO IN NOME DELLA REPUBBLICA "GASTRONOMICA DI ACQUALAGNA", PROPONENDO LE TAPPE GIUSTE PER ASSAGGIARE LE SPECIALITÀ DELLA REGIONE E ROVESCIANDO IL CONCETTO TIPICO DEL VIAGGIO DOVE IL CIBO NON È PIÙ ACCESSORIO MA PROTAGONISTA.

UNA CAPITALE MONDIALE

ACQUALAGNA, CITTADINA DI 4.500 ABITANTI, SORGE A RIDOSSO DELLA GOLA DEL FURLO, AD OGGI DECRETATA RISERVA NATURALE STATALE. QUI, COME DA UNO SCRIGNO PREZIOSO, SI DISCHIUDE L'ORO DELLA TERRA: IL TARTUFO. ACQUALAGNA VANTA UNA SECOLARE TRADIZIONE DI RICERCA, PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE, TANTO DA ESSERE LA PRIMA PIAZZA NAZIONALE PER LA VENDITA DEL TARTUFO, E LUOGO DI INCONTRO PRIVILEGIATO PER LA SUA PROMOZIONE A LIVELLO INTERNAZIONALE. QUI SI CONCENTRANO INFATTI I 2/3 DELLA PRODUZIONE NAZIONALE, CON UN QUANTITATIVO CHE, A SECONDA DELL'ANNATA, OSCILLA FRA I 600 E I 700 QUINTALI DI TARTUFO, PRONTI A PARTIRE OGNI GIORNO PER LE PIÙ DIVERSE DESTINAZIONI NEL MONDO. IL PREZZO È SEMPRE AGGIORNATO DALLA BORSA DEL TARTUFO, CONSULTABILE DAL SITO ACQUALAGNA.COM

PIAZZA ENRICO MATTEI: HISTORIC HEART OF THE FAIR, THIS PIAZZA HOSTS THE STANDS OF FRESH TRUFFLE SELLERS. PALATARTUFO: SET-UP FOR THE NATIONAL WHITE TRUFFLE FAIR, IT COVERS OVER 5,000 M² IN WHICH TRUFFLE-BASED PRODUCTS TYPICAL OF THE TERRITORY AND THE GASTRONOMIC SPECIALTIES FROM THE OTHER ITALIAN REGIONS CAN BE TASTED AND PURCHASED. IN ADDITION, THERE IS A LARGE AREA DEDICATED TO LOCAL HANDCRAFTED FURNITURE AND THE RENOWNED ARTISTIC STONE WORK. WINE MARKET: A TESTIMONY TO THE BOND BETWEEN WINE AND TRUFFLES, THE MARKET PROMOTES THE WINES OF THE TERRITORY, ALSO AVAILABLE FOR TASTING. PALAZZO DEL GUSTO: ADJACENT TO THE MAIN SQUARE, IT IS WHERE FOOD BECOMES HISTORY, ART AND TRADITION. THE TASTE TOURS START FROM HERE AND RETRACE THE BOUNDARIES OF THE TERRITORY IN THE NAME OF THE "GASTRONOMIC REPUBLIC OF ACQUALAGNA", PROPOSING THE RIGHT STOPS FOR TASTING THE SPECIALTIES OF THE REGION TO TRANSFORM THE TYPICAL CONCEPT OF TRAVEL INTO ONE WHERE FOOD IS NO LONGER AN ACCESSORY BUT AN IMPORTANT PLAYER.

A WORLD CAPITAL

ACQUALAGNA, A SMALL CITY WITH A POPULATION OF 4,500, RISES IN THE SHADOW OF THE FURLO PASS, TODAY A NATURAL STATE RESERVE. HERE, AS IF IT WERE A PRECIOUS TREASURE CHEST, THE EARTH OPENS TO REVEAL ITS GOLD: THE TRUFFLE. ACQUALAGNA BOASTS A CENTURIES-OLD TRADITION OF HUNTING, PRODUCING AND SELLING TRUFFLES, TO THE POINT THAT IT HAS BECOME THE MOST IMPORTANT NATIONAL MARKET FOR THE TRUFFLE SALES AND AN IMPORTANT MEETING POINT FOR PROMOTING TRUFFLES ON AN INTERNATIONAL LEVEL. IN FACT, 2/3 OF THE NATIONAL PRODUCTION IS CONCENTRATED HERE, WITH QUANTITIES WHICH - DEPENDING ON THE YEAR - VARY FROM 600 TO 700 METRIC TONS OF TRUFFLE, READY TO BE SHIPPED, EVERY DAY, TO THE MOST DIVERSE DESTINATIONS OVER THE WORLD. THE PRICE IS ALWAYS UPDATED BY THE TRUFFLE EXCHANGE, WHICH CAN BE CONSULTED ON ACQUALAGNA.COM WEBSITE.



PAESAGGIO CHI VISITA ACQUALAGNA PER GUSTARE LA DOLCEZZA E IL SAPORE DEL TARTUFO HA LA FORTUNA DI SENTIRSI CIRCONDATO DA UNO SCENARIO STUPENDO: DALLA MAESTOSA GOLA DEL FURLO, IN CUI SI COLLOCA UNA RISERVA NATURALE DALLA STRAORDINARIA RICCHEZZA AMBIENTALE E FAUNISTICA, AI PAESAGGI APPENNINICI DEI MONTI CATRIA E NERONE; DALLA SPLENDIDA URBINO, LUOGO CENTRALE DEL RINASCIMENTO, AL MARE ADRIATICO, DISTANTE SOLO POCHI CHILOMETRI. MA ACQUALAGNA È RICCA ANCHE DI IMPORTANTI TESTIMONIANZE STORICHE, MEMORIE DI UNAFFASCINANTE E REMOTO PASSATO. CHI RAGGIUNGE LA CITTÀ NON PUÒ PERDERSI L'ABBAZIA DI SAN VINCENZO, EDIFICATA NEL IX SECOLO DAI MONACI BENEDETTINI, O I RESTI MONUMENTALI DELL'ANTICA VIA FLAMINIA DEL III SECOLO A.C., COSÌ COME LA GALLERIA NELLA ROCCIA DEL 76 D.C. VOLUTA DALL'IMPERATORE VESPASIANO, O LA FORTEZZA SUL CANDIGLIANO, UN LUNGO VIADOTTO DI ETÀ AUGUSTEA.

NATURA CON I SUOI 3.600 ETTARI DI BOSCHI, PASCOLI E VETTE, LA RISERVA NATURALE STATALE DELLA GOLA DEL FURLO È LA TERZA AREA PROTETTA DELLA PROVINCIA DI PESARO E URBINO. UN AUTENTICO PARADISO ATTRAVERSATO DAL FIUME CANDIGLIANO, CHE SI INSINUA TRA LE IMPONENTI PARETI ROCCIOSE DELLA GOLA, DOVE LA SUGGERZIONE DEL PAESAGGIO SI UNISCE A UNA PRODIGIOSA RICCHEZZA NATURALISTICA. QUI L'AQUILA REALE, IL FALCO PELLEGRINO E IL PICCHIO MURAILO CONVIVONO INSIEME A LUPI, CAPRIOLI, DAINI E CINGHIALI, E LA VEGETAZIONE OSPITA RICCHI QUERCETI CON ROVERELLE, CARPINI, ORNIELLI, ACERI E SORBI.

ARTIGIANATO TRA LE ATTIVITÀ ARTIGIANALI CHE HANNO RESEO CELEBRE IL NOME DI ACQUALAGNA NEL MONDO, UN RUOLO PARTICOLARE VA ASSEGNATO ALLA LAVORAZIONE ARTISTICA DELLA PIETRA. UNA TRADIZIONE SECOLARE CHE AFFONDA LE SUE RADICI NELL'OPERA DEGLI ANTICHI SCALPELLINI DEL FURLO CHE, GRAZIE ALLA LORO ABILITÀ E ALL'AGEVOLE REPERIBILITÀ DEL MATERIALE NELLE "CAVE", REALIZZARONO ANCHE IMPORTANTI OPERE E STRUTTURE ARCHITETTONICHE DI URBINO. DA ALLORA, L'ABILITÀ ARTISTICA SI È UNITA ALLE PIÙ MODERNE E SOFISTICATE TECNICHE DI LAVORAZIONE, FAVORENDO LA PRODUZIONE DI MANUFATTI CONOSCIUTI E APPREZZATI NON SOLO IN ITALIA, MA ANCHE NEI PAESI DEL NORD EUROPA, NEGLI STATI UNITI E IN GIAPPONE.

COUNTRYSIDE THOSE WHO COME TO ACQUALAGNA TO TASTE THE SWEETNESS AND THE FLAVOUR OF THE TRUFFLE ALSO HAVE THE FORTUNE OF BEING SURROUNDED BY A STUPENDOUS SCENARIO: FROM THE MAJESTIC FURLO PASS, WHICH ENCOMPASSES A NATURAL RESERVE, EXTRAORDINARILY RICH IN TERMS OF ENVIRONMENT AND FAUNA, TO THE APENNINE LANDSCAPES OF MOUNTS CATRIA AND NERONE; FROM THE BEAUTIFUL CITY OF URBINO, CRADLE OF THE RENAISSANCE, TO THE ADRIATIC SEA, JUST A FEW KILOMETERS AWAY. BUT ACQUALAGNA IS ALSO RICH IN IMPORTANT HISTORIC TESTIMONY, MEMORIES OF A FASCINATING AND REMOTE PAST. THOSE WHO COME TO ACQUALAGNA CANNOT MISS THE ABBEY OF SAN VINCENZO, BUILT IN THE IX CENTURY BY BENEDICTINE MONKS, OR THE MONUMENTAL VESTIGES OF THE FLAMINIAN WAY DATING BACK TO THE III CENTURY B.C., OR THE TUNNEL THROUGH THE ROCK BUILT IN 76 A.D. BY THE EMPEROR VESPASIAN, OR THE FORT ON THE CANDIGLIANO, A LONG VIADUCT FROM THE AUGUSTAN AGE.

NATURE WITH 3,600 HECTARES OF FOREST, PASTURES AND MOUNTAIN SUMMITS, THE FURLO PASS NATURAL STATE RESERVE IS THE THIRD LARGEST PROTECTED AREA IN THE PROVINCE OF PESARO AND URBINO. AN AUTHENTIC PARADISE CROSSED BY THE CANDIGLIANO RIVER, WHICH WINDS THROUGH THE IMPOSING ROCKY WALLS OF THE PASS, WHERE THE BEAUTY OF THE COUNTRYSIDE IS ENHANCED BY A WONDERFUL NATURALISTIC ABUNDANCE. HERE, THE GOLDEN EAGLE, THE PEREGRINE FALCON AND THE WALLCREEPER LIVE TOGETHER WITH WOLVES, ROE DEER, FALLOW DEER AND WILD BOAR, AND THE VEGETATION INCLUDES MAJESTIC OAK GROVES WITH DOWNY OAK, HORNBEAM, MANNA ASH, MAPLE AND ROWAN TREES.

HANDCRAFTS AMONG THE HANDCRAFTS THAT HAVE MADE THE NAME OF ACQUALAGNA FAMOUS AROUND THE WORLD, ARTISTIC STONE WORK HAS A SPECIAL ROLE. A CENTURIES OLD TRADITION, ITS ROOTS CAN BE TRACED TO THE WORK OF THE ANCIENT STONECUTTERS OF FURLO WHO, THANKS TO THEIR SKILL AND THE ABUNDANT MATERIAL PROVIDED BY THE "QUARRIES", ALSO CREATED IMPORTANT ARCHITECTURAL WORKS AND STRUCTURES IN URBINO. SINCE THEN, THIS ARTISTIC SKILL HAS JOINED HANDS WITH THE MOST MODERN AND SOPHISTICATED MACHINING TECHNIQUES, FAVOURING THE PRODUCTION OF OBJECTS RECOGNIZED AND APPRECIATED NOT ONLY IN ITALY, BUT ALSO IN THE COUNTRIES OF NORTHERN EUROPE, THE UNITED STATES AND JAPAN.



TARTUFO DA GUSTARE TASTE TRUFFLES

Albergo Ristorante Birra al Pozzo

Via Pianacce, 12 Acqualagna PU
tel. +39 0721 700084

Ristorante Lampino

Via Risorgimento, 30 Acqualagna PU
tel. +39 0721 798674

Ristorante Locanda del Pellegrino

Strada Fangacci, 25 Acqualagna PU
mob. +39 328 5857158

Ristorante Il Vicolo

Corso Roma, 39 Acqualagna PU
tel. +39 0721 797145

Ristorante Gipsy

Via Case Nuove, 10 Acqualagna PU
tel. +39 0721 700075
mob. +39 339 1289543

Ristorante Palazzina Sabatelli

S. Ippolito, S.S. Fano-Grosseto,
uscita Serrungarina PU
tel. +39 0721 749185
info@palazzinasabatelli.it

Albergo Ristorante Antico Furlo

Passo del Furlo Acqualagna PU
Via Flaminia, 66 - tel. +39 0721 700096

Albergo Ristorante La Ginestra

Passo del Furlo Acqualagna PU
tel. +39 0721 797033

Ristorante Osteria del Parco

Via Mochi, 11/13 Acqualagna PU
tel. +39 0721 797353

Agriturismo Castellago

Strada Castellaro, 19 Acqualagna PU
tel. +39 0721 799090

Ristorante Pizzeria 2000

Via Flaminia Nord, 168 Cagli PU
tel. +39 0721 797139

Ristorante Il Tartufo

Via Risorgimento, 3 Acqualagna PU
tel. +39 0721 798154

Agriturismo Biologico Pieve del Colle

Via Pieve del Colle, 1 Urbania PU

tel. +39 0722 317945
mob. +39 347 91448209

Ristorante Pizzeria Albergo Shine

Via Aldo Gamba, 56 Acqualagna PU
tel. +39 0721 797485 - 797487

Ristorante Pizzeria La Tana del Lupo

Via Flaminia s.n. Acqualagna PU
tel. +39 0721 797247

Stuzzicheria Pizzeria Bellavista

Strada San Gregorio s.n.
Acqualagna PU
tel. +39 0721 797181

Ristorante Pizzeria Hosteria del Castello

Strada Farneta, 25 Acqualagna PU
mob. +39 338 9895459

Albergo Ristorante Domus Mariae

Via E. Scaglioni Acqualagna PU
tel. +39 0721 700038
mob. +39 393 9786947

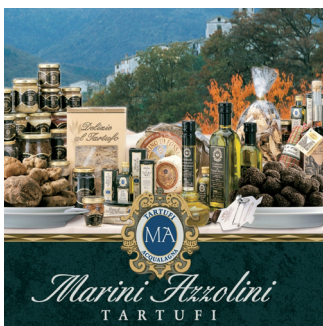




TARTUFO DA ACQUISTARE BUY TRUFFLES



Le Trifole di Davide Curziotti
Via Alcide De Gasperi, 88
Acqualagna PU
tel. +39 0721 798581
www.tartufidiacqualagna.it



Marini Tartufi Di Marini - Azzolini
Via Risorgimento, 26
Acqualagna PU
tel. +39 0721 798629
www.trufflespecialties.com



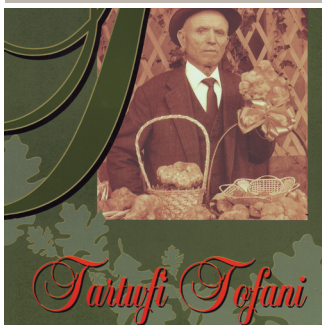
I Nobili di Acqualagna
Via Pitino Mergente, 1/A
Acqualagna PU
mob. +39 328 7592264
www.inobilidiacqualagna.it



T&C srl
Via Pole, 26/A
Acqualagna PU
tel. +39 0721 799065
www.truffle.it



Acqualagna Tartufi
Piazza E. Mattei, 9 bis 9 ter
Acqualagna PU
tel. +39 0721 799310
www.acqualagnatartufi.com



Tartufi Tofani
Via Bellaria, 30 Acqualagna PU
tel. +39 0721 798918
mob. +39 338 1919583
www.tartufitofani.it

acqualagna



**Comune di
Acqualagna**

UFFICIO TURISTICO DEL COMUNE / CITY HALL TOURISM OFFICE
tel. 0721.796741 - comune.acqualagna@provincia.ps.it
turismo@acqualagna.com www.acqualagna.com



**MINISTERO POLITICHE
AGRICOLE E FORESTALI**



**REGIONE
MARCHE**



**Provincia
di Pesaro e Urbino**



**Camera di Commercio
Pesaro e Urbino**



**Terre di Rossini
e Raffaello**

AGENZIA SPECIALE AGRICOLTURA
Camera di Commercio Pesaro Urbino



**ISTITUTO
MARCHIGIANO
DI TUTELA VINI**



**associazione nazionale
città del tartufo**