

Comunicato stampa



51[^] FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO PREGIATO

ACQUALAGNA (Pesaro e Urbino)

30. 31 ottobre/ 1. 5. 6. 12. 13 novembre

EDIZIONE 2016

Dopo avere festeggiato con una grande Festa il 50° anniversario, **Acqualagna**, capitale mondiale del tartufo fresco tutto l'anno, crocevia internazionale della produzione, del commercio e della degustazione del prezioso tubero, è già al lavoro per la nuova edizione: la numero **51°** della **Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato**, in programma il 30 e 31 ottobre e 1, 5, 6, 12, 13 novembre **2016**.

Tra i più importanti appuntamenti del settore a livello internazionale, la Fiera del Tartufo di Acqualagna può vantare un'offerta ampia e innovativa: all'eccellenza del tartufo (sia dal punto di vista commerciale che gastronomico) si uniscono le altre preziosità italiane attraverso un calendario ricco di eventi, performance gastronomiche e culturali, super ospiti del mondo dello spettacolo insieme ai Maestri che hanno fatto grande la cucina italiana, a celebri cuochi divenuti veri personaggi televisivi che qui trovano la location perfetta per esprimere il meglio di sé attraverso l'oro della Terra nonché il re della tavola, il Tartufo Bianco, tanto amato dai gourmand di tutto il mondo.

Nel cuore dell'Appennino marchigiano, in provincia di Pesaro e Urbino, nella splendida cornice della Riserva naturale della Gola del Furlo, Acqualagna è un vero giacimento tartufigeno: detiene il primato italiano nella vendita del tartufo, patrimonio fondamentale dell'economia e della cultura gastronomia dell'area. Qui si concentrano, infatti, i due/terzi della produzione nazionale, destinati nei luoghi più lontani e diversi del mondo.

Una Kermesse dal sapore unico, quello del celebre Tuber Magnatum Pico, e dai grandi numeri per un territorio che ha saputo distinguersi al mondo come distretto economico del prezioso tubero. Si contano duecentocinquanta tartufaie coltivate (di tartufo nero e una decina di tartufaie

sperimentali controllate di Bianco pregiato), dieci punti vendita specifici di tartufo e otto aziende (la prima del 1961, l'ultima del 2014) che lo trasformano e lo commercializzano in tutto il mondo.

Con la 51° Fiera del Bianco pregiato, Acqualagna mostrerà, ancora una volta e al meglio, la sua vocazione di terra d'eccellenza, attraverso un evento capace di valorizzare l'intero territorio regionale. La 51° edizione si aprirà, domenica 30 ottobre, a Teatro Antonio Conti, con la cerimonia inaugurale alla presenza di un ospite d'eccezione (in attesa di conferma) al quale sarà consegnata la **Ruscella d'Oro 2016** (il vanghino con il quale si estrae il tartufo e, in questo caso, quello d'oro rappresenta simbolicamente la faticosa attività del cavatore e il valore di un prodotto unico e prelibato come lo è il tartufo). Le ultime in ordine di tempo sono state: Arrigo Sacchi, Al Bano Carrisi, Gian Marco Tognazzi, Oscar Farinetti, Enzo Iacchetti e il Maestro della cucina italiana Gualtiero Marchesi.

Con l'istituzione, nel 2015, del Premio "**Enrico Mattei città di Acqualagna: l'uomo, l'imprenditore**" verrà assegnato, per la seconda volta, a un abile e capace imprenditore delle Marche per aver saputo proiettare al meglio la sua impresa verso una dimensione internazionale. (Enrico Mattei, fondatore e presidente di Eni, nacque ad Acqualagna il 29 aprile 1906).

A partire da domenica 30 ottobre, per tre weekend e per un totale di sette giorni, **Acqualagna si apre all'Italia e al mondo e invita i visitatori italiani e stranieri a immergersi in una tradizione secolare** attraverso la grande mostra mercato, il salotto da gustare tra cooking show con chef stellati, esibizioni, sfide tra vip in cucina, spettacoli e degustazioni, percorsi, mostre, laboratori didattici e creativi per adulti e bambini, esperienze sensoriali, visive e olfattive insieme a momenti di grande passione nell'assaggio di un sapore unico, il più prezioso di questa terra.

Vediamo le diverse mete del sapore e del sapere dove potere assaggiare e acquistare il prezioso tubero: **piazza Enrico Mattei**, cuore pulsante della cittadina e anima dell'evento con gli stand dei commercianti di tartufo fresco e dei ristoratori alle prese con ricette prelibate. Meta imperdibile è il **Salotto da gustare**, un teatro di sapori unico, un palcoscenico esclusivo e un'importante occasione di conoscenza del tartufo attraverso l'aiuto di validi esperti. Sono i Cooking show con protagonisti le superstars italian chef e poi ancora assaggi di cucina dei famosi in tv insieme alle chef celebrity dal mondo oppure attraverso la simpatica sfida ai fornelli di personaggi noti che vestiranno per un giorno i panni da cuochi. Tra gli ospiti d'onore hanno brillato le stelle michelin **Errico Recanati, Cristiano Tomei, Massimo Bottura, Mauro Uliassi, Davide Oldani, Alessandro Borghese** e il celebre giudice di Master Chef, **Carlo Cracco**: alle prese con la cucina al tartufo bianco di Acqualagna. Come ogni anno, sarà l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini (IMT) a curare le degustazioni con le migliori etichette vitivinicole del Territorio insieme al Consorzio di Tutela vini piceni che avrà il compito di valorizzare le proprie denominazioni. Altra meta da non perdere è il **Palatartufo**, per scoprire le migliori produzioni legate al tartufo, tipiche del territorio e per conoscere da vicino i produttori artigiani. Sono grandi e piccole realtà commerciali

provenienti dalle altre regioni italiane che mettono in mostra e in vendita i propri prodotti, alimenti preziosi che raccontano le proprie esperienze e differenze di un territorio ricco e variegato come quello italiano.

Con l'iscrizione gratuita al “**Club Amici di Acqualagna Capitale del Tartufo**”, si possono ricevere info e suggerimenti utili come il pratico “Ricettario del tartufo” oppure le quotazioni del mercato del Tartufo. Per essere sempre informati sui prezzi esiste, infatti, la **Borsa del Tartufo online**, unica in Italia e consultabile al sito www.acqualagna.com. Era il 1890 quando Luigi Mochi, primo cittadino di Acqualagna, decise di acquistare una bilancia per la pesa pubblica dei tartufi dando in consegna tale bilancia ad un pubblico pesatore. La grammatura del tartufo diventava un fattore fondamentale per garantire equilibrio all'economia nascente. Oggi Acqualagna è punto di riferimento online delle quotazioni del prezioso tubero a livello nazionale. I dati sono raccolti giornalmente da un “Osservatorio Prezzi” che stabilisce un valore medio di vendita riferito alla qualità e alla pezzatura dei tartufi che vanno da: 0-15 grammi, 15-50 g e superiore a 50 g.

Informazioni complete sul programma dell'edizione 2016 saranno presto disponibili sul sito del comune www.acqualagna.com, mentre già da ora è possibile informarsi sulle proposte di soggiorno e di ristorazione.

INFO

Ufficio Turistico del Comune

Tel.: 0721.796741

turismo@acqualagna.com

www.acqualagna.com