



# 54<sup>^</sup> FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO DI ACQUALAGNA

27 OTT / 1.2.3.9.10 NOV 2019

## UN EVENTO DAL SAPORE UNICO E INCONFONDIBILE

Acqualagna, capitale del tartufo fresco tutto l'anno, crocevia internazionale della produzione, del commercio e della degustazione del prezioso tubero, è al lavoro per una nuova grande edizione: la **54° Fiera Nazionale del Tartufo Bianco** in programma il **27 ottobre e nei giorni 1, 2, 3, 9, 10 novembre 2019**.

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.

La 54° edizione si aprirà, domenica 27 ottobre, a Teatro Antonio Conti, con la cerimonia inaugurale e la tradizionale consegna della **Ruscella d'Oro**.

La Ruscella d'Oro è il simbolo del 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. Tra le personalità premiate: Arrigo Sacchi, Al Bano Carrisi, Gian Marco Tognazzi, Oscar Farinetti, Enzo Iacchetti, Gualtiero Marchesi, Alessandro Borghese, Giorgio Barchiesi in arte Giorgione Orto e Cucina di Gambero Rosso Channel e Igles Corelli.

Tante le stelle Michelin, ospiti: **Errico Recanati, Cristiano Tomei, Massimo Bottura, Mauro Uliassi, Davide Oldani, Stefano Ciotti del Nostrano di Pesaro, Alessandro Borghese** e il celebre giudice di Master Chef, **Carlo Cracco** alle prese con il tartufo bianco di Acqualagna.

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 che qui trovano la location perfetta per esprimere il meglio di sé.

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 tartufige coltivate (di tartufo nero e una decina di

tartufo sperimentali controllate di Bianco pregiato), dieci punti vendita specifici di tartufo e otto aziende (la prima del 1961, l'ultima del 2017) che lo trasformano e lo commercializzano in tutto il mondo.

A partire da domenica, 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. Altre mete imperdibili sono il **Palazzo del Gusto**, antica dimora restaurata e utilizzata come base per gli itinerari del gusto della Repubblica Gastronomica di Acqualagna, dove il cibo di qualità è protagonista indiscusso. Il palazzo è sede di degustazioni enologiche e birre artigianali da abbinare all'Olio DOP di Cartoceto, il Prosciutto di Carpegna, la Casciotta di Urbino, i salumi del Nino e, ovviamente, l'immane tartufo nero e bianco di Acqualagna.

E poi ancora 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. 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.

La Fiera di Acqualagna è un grande contenitore per turisti che vogliono vivere un'esperienza unica e indimenticabile.

Vivere l'appassionante **ricerca del tartufo**, scoprirne i segreti, gli aneddoti con i tartufai di Acqualagna che guideranno i turisti all'interno delle tartufoie con il loro cani per simulare la caccia all'oro bianco. Un'esperienza che potranno vivere anche i bambini dai 4 ai 14 anni in pieno centro, dove sorge il Parco della Repubblica. Ai bambini sarà consegnato vanghino e guibbotto del tartufo. Trovare il tartufo è diventato anche un gioco da tavolo. Si chiama Dig It Out ed è stato inventato da tre giovani acqualagnesi (THM Games).

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 del comune.

**INFO: [www.acqualagna.com](http://www.acqualagna.com)**