



acqualagna

57^a FIERA NAZIONALE / 23.29.30.31 OTT
DEL TARTUFO BIANCO / 1.5.6.12.13 NOV 2022



TARTUFO TUTTO L'ANNO

Sarà per una combinazione speciale tra le forze climatiche e il terreno, o per la qualità di piante con cui instaura una simbiosi, fatto sta che Acqualagna, dalla terra argillosa, calcarea e ricca di sali, è un vero giacimento tartufigeno.

Crescono ben quattro varietà, una per ogni stagione: il Tartufo Bianco (Tuber Magnatum Pico, dall'ultima domenica di settembre al 31 dicembre), il Tartufo Nero Pregiato (Tuber Melanosporum Vitt, dal 1° dicembre al 15 marzo), il Tartufo Bianchetto (Tuber Borchii Vitt, dal 15 gennaio al 15 aprile), il Tartufo Nero Estivo (Tuber Aestivum Vitt, dal 1° giugno al 31 agosto e dal 1° ottobre al 31 dicembre). La Capitale del Tartufo dedica ogni anno all'oro Bianco e Nero tre grandi eventi, tra cui, la nota Fiera Nazionale del Tartufo Bianco, che si tiene l'ultima domenica di ottobre e nei due weekend successivi di novembre.

TRUFFLES ALL YEAR ROUND

Whether it is a special combination of climate and the soil, or the quality of plants with which it establishes a symbiosis, the fact is that Acqualagna, with its clay, calcareous and salt rich soil, is a real truffle treasure trove. Four varieties are grown, one for each season - the White Truffle (Tuber Magnatum Pico, from the last Sunday of September to December 31st), the prized Black Truffle (Tuber Melanosporum Vitt, from December 1st to March 15th), the Bianchetto Truffle (Tuber Borchii Vitt, from January 15th to April 15th), and the Black Summer Truffle (Tuber Aestivum Vitt, from June 1st to August 31st; from 1st October to 31st December). The Truffle Capital holds three major events every year dedicated to the white and black truffle, including the well-known National White Truffle Fair, which takes place on the last Sunday of October and the following two weekends in November.



CAPITALE DEL TARTUFO

Acqualagna deve la sua notorietà alla tradizione secolare di ricerca, produzione e commercializzazione del tartufo, che la qualificano al mondo come distretto economico.

Si contano duecentocinquanta tartufaie coltivate (di tartufo nero pregiato e una decina di tartufaie sperimentali controllate di Bianco), dodici punti vendita specifici e dieci aziende che lo trasformano e lo commercializzano in Italia e all'estero.

Numeri importanti, che le conferiscono il primato italiano nella vendita: qui si concentrano, infatti, i due/terzi della produzione nazionale, destinati ai mercati di tutto il mondo. Per essere sempre informati sui prezzi esiste la Borsa del Tartufo online, unica in Italia e consultabile al sito:

acqualagna.com.

Capitale mondiale del tartufo, Acqualagna ha costruito un'immagine solida legata in particolar modo alla Fiera Nazionale del Tartufo Bianco, tra i più importanti appuntamenti del settore a livello internazionale.

TRUFFLE CAPITAL

Acqualagna owes its fame to the century-old tradition of searching for, producing and marketing truffles, thus making it a commercial success all over the world. It has 250 cultivated truffle fields of prized black truffles, and a 10 controlled experimental fields of white truffle. 12 selling points and 10 companies are responsible for transforming and marketing the truffles both in Italy and abroad. Such important figures make Acqualagna the number one Italian truffle seller – with two-thirds of national production concentrated here destined to a variety of places all over the world. To get the latest information about prices you can consult the online Truffle Exchange, the only one of its kind in Italy which is accessible from the council's website: acqualagna.com.

As the world's truffle capital, Acqualagna has built itself a solid reputation linked particularly to its National White Truffle Fair, one of the most important events in the sector which has increasingly gained international recognition over the years.



CANYON DELLE MARCHE

Patrimonio naturalistico unico, cibi genuini e alta qualità della vita fanno di Acqualagna una destinazione privilegiata per le vacanze e il relax. La vicina Riserva Naturale Statale Gola del Furlo, con i suoi 3.600 ettari di boschi, pascoli e cime mozzafiato, è un luogo speciale per passeggiate a piedi, escursioni in bicicletta e percorsi alla scoperta dell'antica via Flaminia, costruita nel III secolo a.C. dal console Caio Flaminio e della Galleria scavata nella roccia dall'imperatore Vespasiano nel 76 d.C. Un tour a stretto contatto con la prodigiosa ricchezza naturalistica e faunistica. Biodiversità, architettura e storia millenaria si fondono e creano un paesaggio unico. Una stratificazione di epoche e colori ben visibili nelle pietre di scaglia bianca, rossa e rosa del Furlo celebre per la lavorazione degli scalpellini locali. L'abilità artistica si è unita nel tempo alle più moderne tecnologie, favorendo la nascita di aziende artigiane apprezzate in Italia e all'estero. La pietra si ammira nell' Abbazia di San Vincenzo detta di Pietrapertusa, edificata nel IX secolo dai Monaci Benedettini e restaurata dall'Abate Bonaventura nel 1271.

CANYON IN THE MARCHES

With its unique natural heritage, excellent local cuisine and quality of life, Acqualagna has become a popular destination for holiday makers wanting to relax. The nearby Gola del Furlo State Nature Reserve with its 3,600 hectares of woods, pastures and breathtaking mountain peaks, is a special place for walking, outdoor excursions and cycling along the ancient Roman consular road the Via Flaminia. This was built in the 3rd century by the consul Caio Flaminio, and at the end of the road tourists can admire the gallery dug in the rock in 76 AD by the Roman emperor Vespasian. The gorge is a place where biodiversity, architecture and history come together to create a spectacular landscape. The presence of eras and colours are clearly visible in the white, red and pink stone of the Furlo, famous in the world through the workmanship of local stonecutters. Their artistic ability over time has combined with the latest technology to promote the creation of artisan companies greatly esteemed both in Italy and abroad. The stone can be admired in the Abbey of San Vincenzo, known as Pietrapertusa, built in the 9th century by Benedictine monks and restored by Abbot Bonaventura in 1271.



TARTUFO DA GUSTARE / TASTE TRUFFLES

Agriturismo Biologico Pieve del Colle

Via Pieve del Colle, 1 Urbania PU

tel. +39 0722 317945

mob. +39 347 91448209

Agriturismo Castellago

Strada Castellaro, 19 Acqualagna PU

tel. +39 0721 799090

Agriturismo I Conti

Strada Pieve del Colle, 11/b Acqualagna PU

PU

mob. +39 328 5399473

Albergo Ristorante Antico Furlo

Passo del Furlo Acqualagna PU

Via Flaminia, 66

tel. +39 0721 700096

Albergo Ristorante Birra al Pozzo

Via Pianacce, 12 Acqualagna PU

tel. +39 0721 700084

Albergo Ristorante La Ginestra

Passo del Furlo Acqualagna PU

tel. +39 0721 797033

Albergo Ristorante Pizzeria Shine

Via Aldo Gamba, 56 Acqualagna PU

tel. +39 0721 797485 / +39 0721 797487

Il Companatico

Piazza Mattei 11

tel. +39 0721 1702170

Osteria Braceria "Da Plinc"

Vicolo Trebbio, 1 Acqualagna PU

tel. +39 0721 798997

Ristorante Il Chioschetto

Strada Canfiagio, 23

tel. +39 0721 708290

mob. +39 393 0014257

Ristorante Il Tartufo

Via Risorgimento, 3 Acqualagna PU

tel. +39 0721 798154

Ristorante Lampino

Via Risorgimento, 30 Acqualagna PU

tel. +39 0721 798674

Ristorantino La Boutique del Mare

Località Fossato 25/A Acqualagna PU

Tel. + 39 331 7802909

Ristorante Locanda del Pellegrino

Strada Fangacci, 25 Acqualagna PU

mob. +39 328 5857158

Ristorante Osteria del Parco

Via Mochi, 11/13 Acqualagna PU

tel. +39 0721 797353

Ristorante Pizzeria

Hosteria del Castello

Strada Farneta, 25 Acqualagna PU

mob. +39 338 9895459

Ristorante Pizzeria La Tana del Lupo

Via Flaminia, 209 Acqualagna PU

tel. +39 0721 798057 / +39 333 1844701



TARTUFO DA ACQUISTARE / BUY TRUFFLES

T&C srl

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

Marini Tartufi srl

Via Risorgimento, 26 Acqualagna PU
tel. +39 0721 798629
www.trufflespecialties.com

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

Le Trifole di Davide Curziotti

Via Alcide De Gasperi, 88
Acqualagna PU
tel. +39 0721 798581
www.tartufidiacqualagna.it

I Nobili di Acqualagna

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

Irene Ragni

Via Pole, 38 Acqualagna PU
tel. +39 0721 797352
mob. +39 338 107453
www.ireneragni.it

Bernardini Tartufi srl

Via Pole, 31 Acqualagna PU
tel. fax +39 0721 797403
www.bernardinitartufi.com

Voglià di Tartufo

Via Flaminia, 201 Acqualagna PU
mob. +39 328 1696716
www.vogliaditartufo.com

L'Officina del Semplice

Corso Roma, 45 Acqualagna PU
mob. +39 339 4793253



MUSEO DEL TARTUFO DI ACQUALAGNA

TRUFFLE EXPERIENCE

ALLA SCOPERTA DEL TARTUFO / PERCORSO ESPERIENZIALE
LA STORIA DEI CAVATORI / UOMO E NATURA / L'INIZIAZIONE ALLA CERCA
TERRITORIO E TRADIZIONE / DIORAMI / MAPPE OLFATTIVE
TEATRO VIRTUALE / LIBRERIA DIGITALE / FOOD&WINE TASTING

DISCOVER THE TRUFFLE / EXPERIENTIAL PATH / THE HISTORY OF THE QUARRYMEN
MAN AND NATURE / BEGINNING YOUR QUEST / TERRITORY AND TRADITIONS / DIORAMAS
OLFACTORY MAPS / VISUAL THEATER / DIGITAL LIBRARY / FOOD AND WINE TASTING

info: tel. +39 334 9204001 - info@museotartufoacqualagna.it - www.museotartufoacqualagna.it



Comune
di Acqualagna



Unione Montana
Catria e Nerone

acqualagna



AREA SOSTA CAMPER

Info raduno, convenzioni,
menu speciali, sconti:
Camping Club Pesaro
mob. 348 3020780
info@campingclubpesaro.it

CAMPER PARKING AREA

For information about rallies,
conventions, special menus,
and discounts contact
Camping Club Pesaro



**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

mipaaf

Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali

**REGIONE
MARCHE** 



CAMERA DI COMMERCIO
DELLE MARCHE



associazione nazionale
città del tartufo

