



Comune
di Acqualagna

58[^]

FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO DI ACQUALAGNA



MAGAZINE



Dalla nostra terra
alla tua tavola



solo sul nostro shop online:
www.tartufiesapori.com

BENVENUTI ALLA 58[^] FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO DI ACQUALAGNA



Siamo pronti per una nuova grande edizione. La forza conquistata in questi anni dalla Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna è sempre più viva. Un'eccellenza italiana, che in questi anni ha raggiunto una dimensione internazionale, grazie a un prodotto unico e a un'organizzazione seria e scrupolosa. Acqualagna vive anche di questo, con un commercio vivo e fiorente, che guarda a ogni parte del mondo.

Quest'anno ci saranno sorprese e grandi ospiti con i quali porteremo il pubblico alla riflessione su grandi temi di attualità, legati al mondo della gastronomia e della cultura. Un connubio vincente e filo conduttore di tutta la kermesse con il cuore in Piazza Mattei, sede del Museo del Tartufo e di Casa Multimediale Mattei, dove ha vissuto il nostro più illustre concittadino. Un evento che ha saputo trasformarsi in un appuntamento per gourmand e allo stesso tempo per le famiglie, che qui trovano gli spazi per vivere un'esperienza di gusto e benessere. Sarà una esaltazione della cucina italiana grazie a cuochi celebri che si alterneranno nel nostro Salotto da gustare e una grande festa al profumo di tartufo bianco, re della tavola e nostro ambasciatore nel mondo.

Prof. Luca Lisi
Sindaco del Comune di Acqualagna





SABATO 4 NOVEMBRE



ORE 12.30 / SALOTTO DA GUSTARE TARTUFO AWARD / SEMIFINALE
Luciana Mosconi e la gara delle Città del Tartufo ALBA (Chef Andrea Serale) GUBBIO (Chef Daniele Cernicchi)

Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini. Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561



ORE 15.30 / SALOTTO DA GUSTARE DEGUSTAZIONE
Quasi amici, la storia e le storie del Verdicchio di Matelica e Jesi, con **Aldo Cifola** (Monacesca), **Antonio Centocanti** (Belisario), **Michele Bernetti** (Umani Ronchi) e **Gianluca Garofoli** (Garofoli).

Costo 10 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

ORE 16.00 / PIAZZETTA DELL'OROLOGIO
CONCERTO di fisarmonica Francesco Picchi

ORE 16.30 / TEATRO A. CONTI
CONVEGNO / "Uniti contro la violenza sulle donne"
Ass. Nazionale della Polizia di Stato

ORE 17.00 / PIAZZA MATTEI
CONCERTO / CHARLES & NICO

ORE 18.00 - SALOTTO DA GUSTARE TARTUFO AWARD / SEMIFINALE
Luciana Mosconi e la gara delle Città del Tartufo ACQUALAGNA (Chef Elena Venturi) ISERNIA (Chef Ermando Paglione)
Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini. Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

DOMENICA 5 NOVEMBRE

ORE 09.00 / CENTRO STORICO
3^ Disfida del Tartufo, gara con Arco Storico.
In collaborazione con ASD e Culturale Palio Acqualagna



ORE 11.00 / TEATRO A. CONTI
TALK SHOW / **Oscar Farinetti**
"10 mosse per affrontare il futuro dell'Italia: enogastronomia e turismo"

ORE 12.30 / SALOTTO DA GUSTARE TARTUFO AWARD / SEMIFINALE
Luciana Mosconi e la gara delle Città del Tartufo AMANDOLA (Chef Davide Camaioni) SAN MINIATO (Chef Paolo Fiaschi)
Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini. Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561



ORE 15.30 / SALOTTO DA GUSTARE DEGUSTAZIONE / Vini Ribelli da un terroir unico
Con **Aldo Cifola** (fondatore cantina e brand ambassador Monacesca) e **Roberto Potentini** (enologo e professore universitario). In collaborazione con Monacesca.
Costo 10 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

ORE 17.00 / PIAZZA MATTEI
CONCERTO / OBELISCO NERO

ORE 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE TARTUFO AWARD / FINALE
Luciana Mosconi e la gara delle Città del Tartufo
Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini. Tartufo offerto da Marini Tartufi
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

SABATO 11 NOVEMBRE

ORE 10.30 / SALA DEL CONSIGLIO COMUNALE
CONVEGNO "Legalità e ambiente" - "Spopolamento dell'entroterra". Ass. Carabinieri Acqualagna

ORE 11.00 / SALOTTO DA GUSTARE
PRESENTAZIONE LIBRO "L'Italia al tartufo"
A cura di Gianluca Carrabs (Typimedia Editore, 2023)



ORE 15.00 / SALOTTO DA GUSTARE LE MANI IN PASTA
Scuola di cucina per bambini
A cura dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani

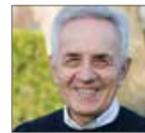
ORE 16.30 / PIAZZA MATTEI
PRESENTAZIONE VIDEO
Ballo del Tartufo con la coreografia delle hit **Joey e Rina**
L'evento è promosso dalla band "Quelli del sabato sera" in collaborazione con Vocal Sound Music.

ORE 18.30 / TEATRO A. CONTI
SPETTACOLO TEATRALE / "La Via di Casa"
Tratto dal diario di Marco Damiani, "Sventura di un giovane per il tempo di 11 anni: 1860-1871"



ORE 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE COOKING SHOW
Chef **Giuseppe Portanova**
Ristorante "Portanova" Urbino
Ricetta: Animella di vitello alla brace, cicoria ripassata, Casciotta d'Urbino e tartufo bianco. Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini. Tartufo offerto da Le Trifole
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

DOMENICA 12 NOVEMBRE



ORE 11.00 / TEATRO A. CONTI PREMIO / "Enrico Mattei Città di Acqualagna: l'uomo, l'imprenditore".
Riceve il premio **Enrico Loccioni**
Con il patrocinio del Consiglio Regionale delle Marche



ORE 12.30 / SALOTTO DA GUSTARE COOKING SHOW
Elisa Cuore Cucina & Chiacchiere
Ricetta: Passatelli, come il tartufo nel parmigiano. Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini

Tartufo offerto da Voglia di tartufo
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

ORE 15.30 / PIAZZA MATTEI
CONCERTO / Fanfara "Ten. S. Mochi"
Sezione Bersaglieri di Acqualagna



ORE 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE COOKING SHOW
Giorgio Barchiesi "Giorgione"
Ricetta: Pasta Mosconi con olio nuovo, guanciale e tartufo nero
Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto

Marchigiano Tutela Vini
Tartufo offerto da I Nobili di Acqualagna
In collaborazione con Luciana Mosconi
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561



TUTTI I GIORNI DI FIERA

ORE 10.00 → 19.00 - PIAZZA MATTEI
STAND DEL TARTUFO E SPECIALITÀ GASTRONOMICHE

ORE 10.00 → 19.00 - CAMPO SPORTIVO RISTOTARTUFO E MERCATO DEL GUSTO
Ristorazione e mostra mercato dei prodotti agroalimentari e artigianato.

ORE 10.00 → 19.00 - PIAZZA MATTEI
MUSEO DEL TARTUFO / Acqualagna truffe experience
MUSEO MULTIMEDIALE / Casa Natale Enrico Mattei

ORE 10.00 → 19.00 - CORSO ROMA, 47
MUSEO ARCHEOLOGICO / Antiquarium Pitinum Mergens

MOSTRA FOTOGRAFICA
Acqualagna Capitale del Tartufo, 1966-2021 / storia, uomini, passione.

ORE 10.00 → 19.00 - CORSO ROMA
MOSTRA FOTOGRAFICA
Acqualagna, il tartufo, la nostra storia
(mostra temporanea)

ORE 11.30 E 17.30 - STAND PSR MARCHE
MASTERCLASS / "I Magnifici 16"
Degustazione guidata di vini a cura dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini. Presso stand PSR MARCHE
Programma di sviluppo rurale della Regione Marche
Info e prenotazioni 351 3460209

TARTUFO & KIDS (SPAZIO BAMBINI)

ORE 10.30 → 16.30
A CACCIA DI TARTUFO PER BAMBINI E FAMIGLIE
(Tutti i giorni ad eccezioni del 4 e 11 novembre)
Lezione e prova di ricerca del tartufo, guidati da un'esperta tartufaia del territorio.
Info 334 2526561

ORE 10.00 → 18.00 / PARCO DELLA REPUBBLICA
LABORATORIO PER BAMBINI
Il decoratore di ceramica artistica.
A cura di "La Maiolica" di Linda Zeponi.
Tutti i giorni, info 329 4186905.

SABATO 28 OTTOBRE
ORE 16.30 / MUSEO ARCHEOLOGICO ANTIQUARIUM PITINUM MERGENS
LABORATORIO / "Il piccolo archeologo"
(Per bambini e ragazzi a partire dai 6 anni). Costo 3 euro

SABATO 4 NOVEMBRE
ORE 16.30 / MUSEO ARCHEOLOGICO ANTIQUARIUM PITINUM MERGENS
LABORATORIO DI TESSITURA per grandi e bambini con l'Archeologa **Agata Aguzzi**. Costo 5 euro.

AREA FIERA 2023

STAND ALIMENTARI /ARTIGIANATO

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1 PASQUALINO SRL | 9 GAMAL S.N.C. |
| 2 PASQUALINO SRL | 10 APICOLTURA GABANNINI |
| 3 PASQUALINO SRL | 11 FONSDITURI NATALE |
| 4 GUSTI DEL MEDITERRANEO | 12 ASSAM REGIONE MARCHE |
| 5 GUSTI DEL MEDITERRANEO | 13 PRODOTTI DELLA SALUTE |
| 6 NOVATI SRL | 14 VORKER FOLLETO |
| 7 VOGLIA DI TARTUFO | 15 VPASTICCERIA TORZI |
| 8 GAMAL S.N.C. | 16 ACQUALAGNA TARTUFI |
| | 17 ACQUALAGNA TARTUFI |

- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| 18 DE GUSTIBUS | 27 VITALI NANDO |
| 19 DE ANGELIS FRANCESCO | 28 BIRRIFICIO CATRIA |
| 20 DE ANGELIS FRANCESCO | 29 SALERNO ROSSANA |
| 21 CONFARTIGIANATO MARCHE | 30 DE MARCO MAURO |
| 22 RIS. NAT. STATALE DEL FURLO | 31 DE MARCO MAURO |
| 23 LA MONACESCA | 32 LA DOLCE VITA |
| 24 AZIENDA AGR. CERESOLANA | |
| 25 RAGNI IRENE | |
| 26 RAGNI IRENE | |

- A MORETTI SAS

STAND VENDITA TARTUFI

- 1 ACQUALAGNA TARTUFI
- 2 LE TRIFOLE
- 3 TARTUFI TOFANI
- 4 RAGNI IRENE
- 5 MARINI TARTUFI
- 6 ITALIA TARTUFI
- 7 TARTUFI ROSSI A.
- 8 NOBILI DI ACQUALAGNA
- 9 VOGLIA DI TARTUFO

STAND GASTRONOMICI

- 1 RISTORANTE "IL TARTUFO"
- 2 RISTORANTE "LAMPINO"
- 3 RISTORANTE "TANA DEL LUPO"
- 4 RISTORANTE "COMPANATICO"
- 5 OSTERIA BRACERIA "DA PLINC"
- 6 RISTORANTE "SHINE"

STAND VIA LEOPARDI

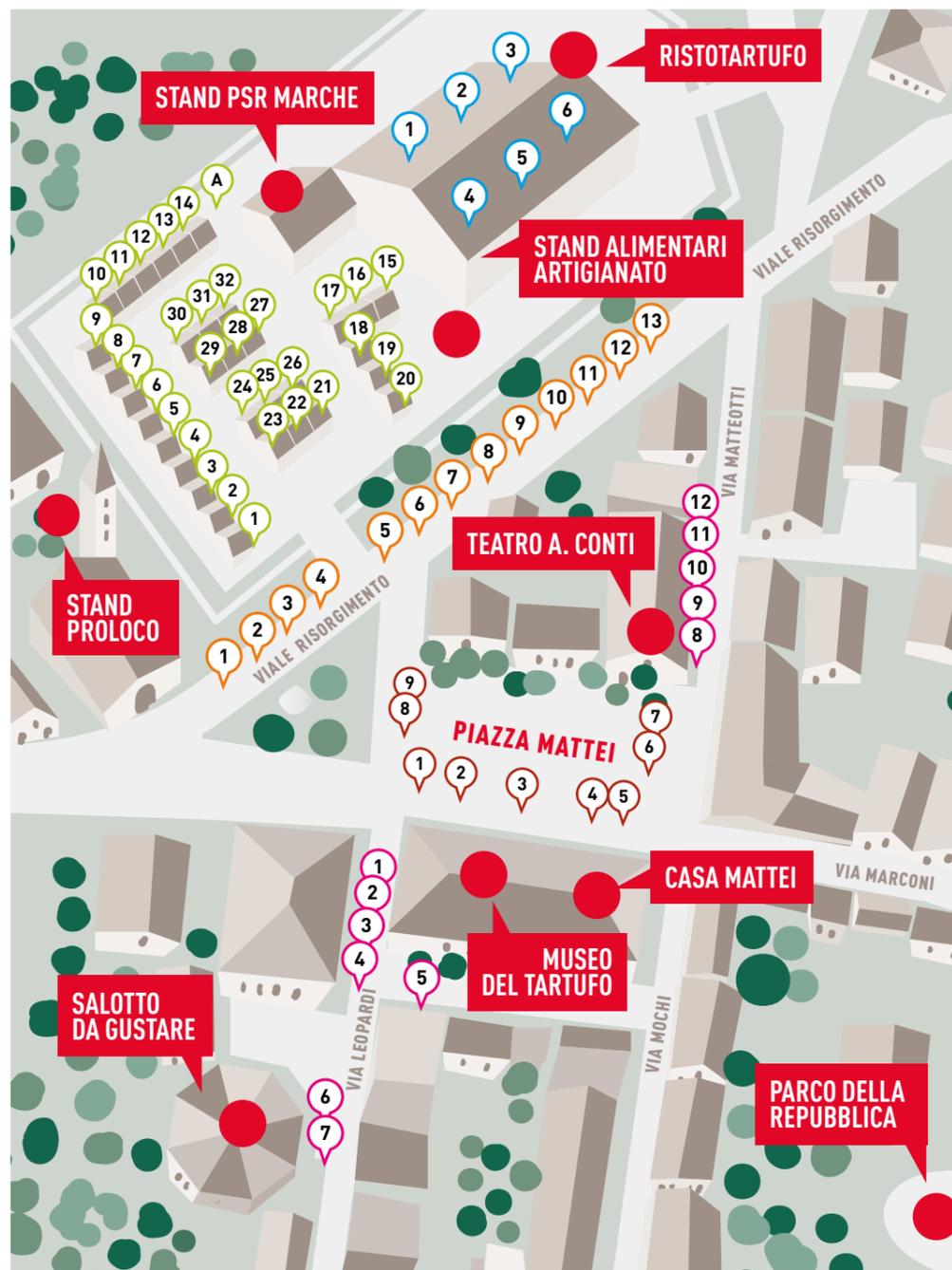
- 1 MAJOR LIQUORI
- 2 MAJOR LIQUORI
- 3 PAGLIARANI FEDERICA
- 4 PINELLI PIETRO
- 5 THEOCACAO
- 6 LA FRITTORIA
- 7 ANNA ROSA NISI, MIGLIORI OLIVE

STAND VIA MATTEOTTI

- 8 MARINI TARTUFI SRL
- 9 MORELLO AUSTERA
- 10 GRELLI ALBERTO
- 11 AGRI LA FONTE
- 12 SALIMA PUCCI

STAND VIALE RISORGIMENTO

- 1 BIMBY STEFANIA TODARO
- 2 SERFILIPPI ELISA
- 3 TAMANTI LUCIA
- 4 LAZZARINI GIULIANA
- 5 SILVIOTTI COLOMBO
- 6 GAUDENZI RAFFAELLA
- 7 CONTI ROSSELLA
- 8 ASD E CULTURALE PALIO ACQUALAGNA
- 9 CATTARINI RITA
- 10 BRIOLI OFELIA
- 11 LEO CESETTI
- 12 M. & F.
- 13 LINEA WEB DI RUSSO CARMELA & C



TARTUFO AWARD 2023

LUCIANA MOSCONI E LA GARA DELLE CITTÀ DEL TARTUFO

associazione nazionale
città del tartufo

LUCIANA MOSCONI
Ravida, tenace, Marchigiana.

ACQUALAGNA ACCOGLIE UNA SELEZIONE DI CITTÀ ITALIANE PER CELEBRARE LA REGALITÀ DEL TARTUFO BIANCO

Novità assoluta di questa 58^a edizione della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna: **Tartufo Award, Luciana Mosconi e la Gara delle Città del Tartufo**. Per l'occasione Acqualagna si prepara a stupire gli amanti della buona cucina con un evento eccezionale e unico nel suo genere. Un evento senza precedenti, che riunirà alcune tra le principali città testimonial del tartufo in Italia e nel mondo.

All'interno del **Salotto da Gustare, il 4 e il 5 novembre**, Acqualagna, Alba, Amandola, Gubbio, Isernia e San Miniato, si sfideranno in una competizione culinaria senza eguali.

La gara si strutturerà in due fasi: una prima manche in cui gli chef rappresentanti delle città si sfideranno a coppie e verranno poi valutate singolarmente; e una finale in cui le due città che ottengono il punteggio migliore (secondo la valutazione della giuria tecnica e della giuria popolare) accedono alla finale che decreterà la città vincitrice del premio Tartufo Award.

La Gara Nazionale tra le Città del Tartufo è un'occasione unica per mettere in risalto la diversità di sapori e profumi del tartufo bianco nelle diverse regioni d'Italia. Sarà un'opportunità per gli chef di dimostrare le loro abilità culinarie e creare piatti che esaltino al massimo il sapore unico di questo prezioso fungo. A condire i racconti dei singoli chef e a dirigere l'orchestra della gara il conduttore **Andrea Amadei**, mentre, a decretare i vincitori: la giuria popolare composta dai commensali delle singole sfide e una giuria tecnica composta da: **Veronique Angeletti, Jacopo Fontaneto, Floro Bisello** e presieduta da **Edoardo Raspelli**.

La gara è in collaborazione con **Pasta Luciana Mosconi** e l'**Associazione Nazionale Città del Tartufo**, nata per promuovere la produzione, la commercializzazione e la promozione turistica del tartufo, eccellenza italiana.



PRESIDENTE DI GIURIA
EDOARDO RASPELLI

CONDUCE
ANDREA AMADEI

ACQUALAGNA
ALBA
AMANDOLA
GUBBIO
ISERNIA
SAN MINIATO



ISTITUTO
MARCHIGIANO
DI TUTELA VINI

Bianchello del Metauro DOC, Colli Pesaresi DOC e Pergola DOC.

OGNI VINO È UN PERCORSO STRAORDINARIO

Ci sono strade, tra il Montefeltro e l'Adriatico,
con vitigni bianchi e rossi che dispensano calici DOC, autentici e vivaci.
Vini nati dall'incontro tra una natura mozzafiato e un territorio ricco di arte e di storia.
Cosa aspetti a scoprirli?



THETAstudio.com © Savino



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



REGIONE
MARCHE



Ruvida, tenace. Marchigiana.



LUCIANA MOSCONI

Quella di Luciana Mosconi è una storia Vera, una storia di successo che ha portato il brand marchigiano ad essere Leader Nazionale nel Mercato PREMIUM della pasta secca all'uovo e 2° brand nel mercato totale italiano. È il 1991 quando Manfredo e Marcello Pennazzi capitano quasi per caso nel piccolo laboratorio di Luciana Mosconi a Matelica e provano la sua pasta... è amore al primo assaggio! Da lì l'intuizione di creare un Pastificio che, nel rispetto di un'antica ricetta di famiglia tramandata di generazione in generazione, potesse portare quella straordinaria bontà sulle tavole di tutto il Bel Paese! Una bontà tutta italiana, ingredienti di primissima scelta e materie prime attentamente selezionate come la semola di grano duro e

uova fresche di categoria A – entrambe 100% italiane - unite ad un metodo di lavorazione unico ed esclusivo in grado di dar vita a una pasta di qualità, autentica e genuina, come vuole la tradizione.

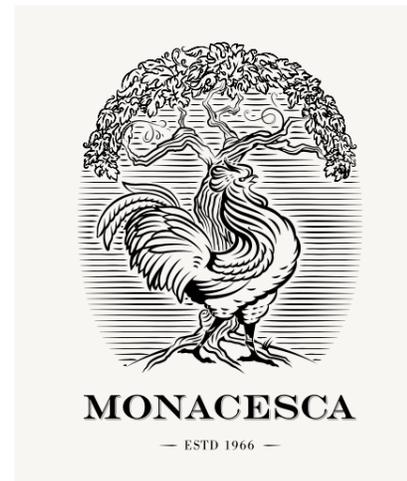
Una storia di traguardi e successi senza fine che vede ora il brand Luciana Mosconi al fianco del pregiato Tartufo Bianco marchigiano nella 58a Edizione della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna in veste di Top Sponsor.

Un connubio gastronomico volto a celebrare due grandissime eccellenze territoriali che renderanno la Città di Acqualagna, cuore pulsante della Regione Marche, Capitale del Gusto per 3 week end consecutivi.





STUDIO ITALIANA



13

MONACESCA

Nasce a Matelica, inserita in un comprensorio che prende nome dall'insediamento medioevale di un gruppo di Monaci Benedettini, nel 1966 per l'intuizione e la passione di Casimiro Cifola, coadiuvato negli anni a seguire dal figlio Aldo, che trasferisce le sue conoscenze tecniche al servizio di un progetto di valorizzazione ed esaltazione della varietà Verdicchio, che trova nell'enclave Matelicense una delle sue massime espressioni.

Ci troviamo nella meravigliosa vallata Camertina, incastonata a tutto tondo fra i Sibillini ed il Monte San Vicino, resa unica nel suo genere per caratteristiche pedoclimatiche fra le vallate marchigiane, essendo caratterizzata da clima continentale e terreni

salmastri, eredità del paleolitico per la presenza di acqua salata. Tali caratteristiche hanno un valore centrale e determinante nella coltivazione delle uve Verdicchio, ma anche esaltazione per varietà internazionali, quali lo Chardonnay, che trova qui una magnifica espressione.

Il Genius Loci quindi che caratterizza ogni aspetto dei vini Monacesca si unisce magnificamente all'idea di stile che la famiglia Cifola ha sempre cercato negli anni di rappresentare, fatta di eleganza, raffinatezza ed equilibrio. Questa probabilmente è stata la chiave di un successo che si è consolidato negli anni e che ha reso i vini Monacesca fra i più apprezzati a livello nazionale ed internazionale.



Calzature Ginevra®

COLLEZIONE AUTUNNO INVERNO GRANDI FIRME A METÀ PREZZO

SE PASSO MI NOTI

COOL

SHOP ONLINE
WWW.CALZATUREGINEVRA.IT

PUNTI VENDITA
ACQUALAGNA_MONTECCHIO

CALZATURE GINEVRA
@CALZATUREGINEVRA

emila comunicazione



In Piazza E. Mattei, il Museo del Tartufo racconta in maniera unica l'universo del tartufo. Aperto al pubblico in tutte le stagioni, il Museo va oltre la tutela e la valorizzazione socio-culturale del pregiato tubero: **un approccio pluri-sensoriale e fortemente interattivo** trasforma le curiosità in vere e proprie esperienze grazie alle tecnologie digitali e alla realtà virtuale.

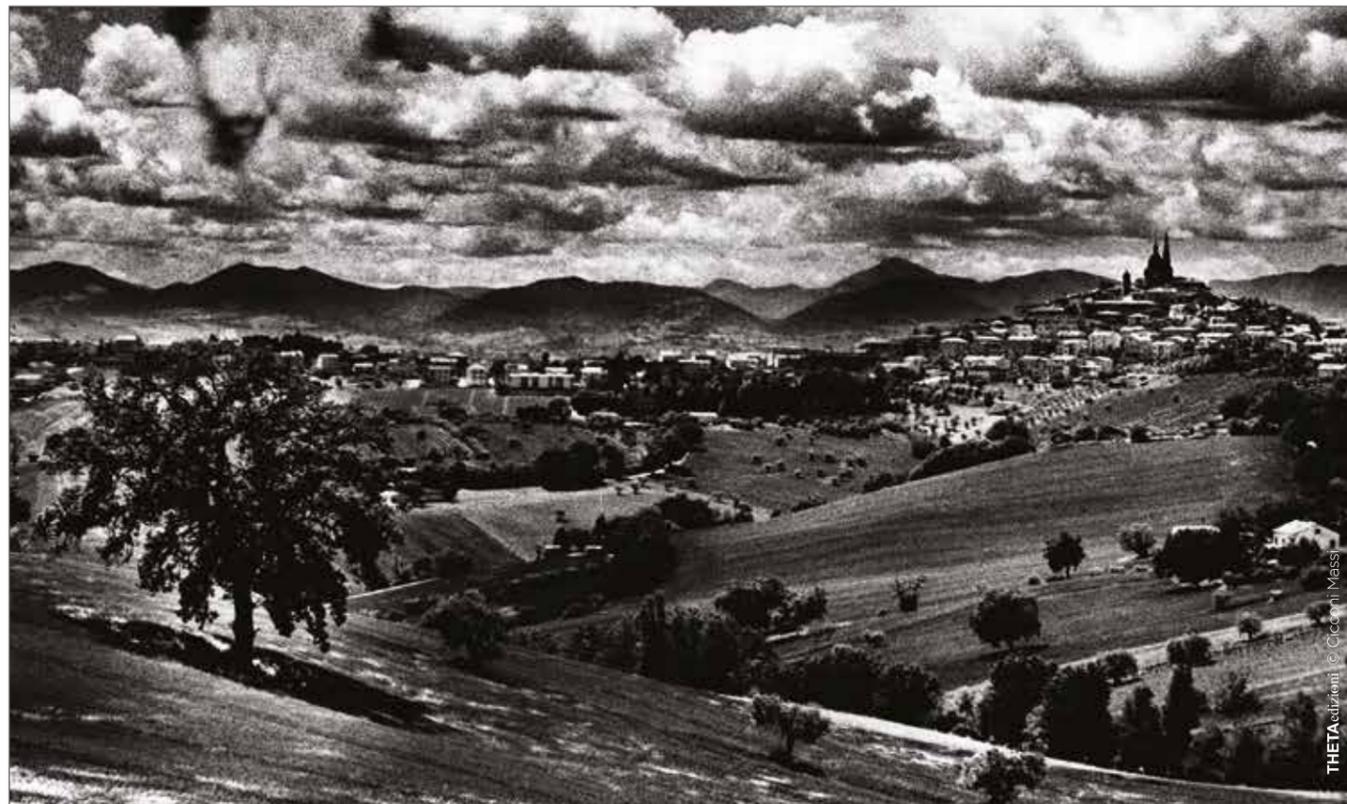
UNA "TRUFFLE EXPERIENCE" TRA MAPPE OLFATTIVE, TEATRO VIRTUALE, LIBRERIA DIGITALE E FOOD TASTING IN UN PERCORSO A TRE TAPPE - SCOPERTA, INIZIAZIONE, RARITÀ.



È uno dei pochi musei ad occuparsi di tartufo a 360° e la connotazione di **"Experience Museum"** lo ha reso uno dei primi musei ad essersi proiettato nel futuro della cultura, trasformando in realtà concreta, comprensibile e a portata di mano un universo di tradizioni preziose - dalla storia alle leggende, dall'alchimia alla cucina. Ma il Museo non è solo un centro di dinamizzazione economica e turistica. Pensato tanto per gli adulti quanto per i giovanissimi, è anche uno **spazio didattico-educativo** in cui bambini e famiglie possono svolgere attività laboratoriali e ludiche piene di gusto.

Per i gruppi di almeno 10 persone è possibile prenotare percorsi guidati. Ingresso: 5 euro (ridotto 3 euro)





550 aziende
associate



16 denominazioni
di cui 4 DOCG

I NOSTRI 16 VINI HANNO LE MARCHE DENTRO.

DOCG Castelli di Jesi Verdicchio Riserva, Conero Riserva, Verdicchio di Matelica Riserva, Vernaccia di Serrapetrona, DOC Bianchetto del Metauro, Colli Maceratesi, Colli Pesaresi, Esino, I Terreni di Sanseverino, Lacrima di Morro d'Alba, Pergola, Rosso Conero, San Ginesio, Serrapetrona, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Verdicchio di Matelica.

imtdoc.it

f imtdoc

img imt_doc



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022

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



REGIONE
MARCHE

UN FIRMAMENTO IN TERRA DI TARTUFO

I MAESTRI DELLA CUCINA SI RIUNIRANNO AD ACQUALAGNA PER CELEBRARE
IL TARTUFO BIANCO, UN TESORO GASTRONOMICO UNICO AL MONDO.



FABIO PISANI

Fabio Pisani, classe 1978, dopo essersi diplomato come cuoco, ha lavorato in grandi maison europee. Nel 2005 approda a Il Luogo di Aimo e Nadia portando quella passione per il lavoro capace di trasmettere al cliente "i battiti del cuore" che mette in ogni piatto. Nel 2014 dopo essere stato premiato da Identità Golose come "Miglior Chef", Il Luogo di Aimo e Nadia entra a far parte dell'associazione Relais&Chateaux. Risale al 2018 il riconoscimento delle 2 Stelle Michelin.

Il Luogo di Aimo e Nadia, a Milano, è il ristorante emblema dell'identità gastronomica italiana nel mondo. In questo Luogo sono nati piatti che hanno scandito l'evoluzione della cucina italiana: ottime ed esclusive materie prime, frutto di ricerche e selezioni scrupolose per riportare alla conoscenza e alla ribalta anche ingredienti e tecniche poco noti o addirittura dimenticati. Alla 58ª Fiera del Tartufo Bianco di Acqualagna, Fabio Pisani, proporrà un Risotto Gran Riserva Carnaroli con topinambur, nocciola Tonda Gentile e tartufo. Pronti a perdervi tra questi sapori avvolgenti?

SABATO 28 OTTOBRE
ORE 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW

Chef **Fabio Pisani**, Ristorante "Il Luogo di Aimo e Nadia" Milano 2 stelle Michelin
Ricetta: Risotto Gran Riserva Carnaroli con topinambur, nocciola Tonda Gentile e tartufo.

Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini.
Tartufo offerto da Acqualagna Tartufi
Costo 20 euro.
Info e prenotazioni 334 2526561



SILVIA BARACCHI

Cresciuta a Cortona nel cuore della più bella e suggestiva zona dell'Etruria, la chef Silvia Baracchi è stata sempre a diretto contatto con il mondo dell'ospitalità. Ha

preso dalla famiglia la passione per la buona cucina, sensibilità per le tradizioni e per l'accoglienza. Ha aperto il ristorante Il Falconiere nel 1989 restaurando e trasformando la vecchia Limonaia della villa di famiglia, da lì, ha iniziato a proporre la sua cucina, creando il suo stile di ospitalità. Il ristorante ha una Stella Michelin oltre a molti altri riconoscimenti in tutte le più autorevoli guide Italiane ed estere.

Tra esperienze culinarie con chef del panorama mondiale, partecipazioni televisive e recensioni su importanti testate internazionali la chef Baracchi ha portato la sua cucina cortonese nel mondo. Alla 58ª Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna, la chef Baracchi proporrà la ricetta: Pasta su passata di topinambur, garum di alici, chutney di sambuco e tartufo.



CATERINA CERAUDO

Caterina Ceraudo, classe 1987 è alla guida, dal 2012, della cucina del ristorante Dattilo sito a Strongoli, in Calabria. Nello stesso anno, prima di indossare

definitivamente il grembiule da cuoca, frequenta la Scuola di Alta Formazione di Niko Romito in Abruzzo. Qui impara il rispetto per il cibo e per la sua naturale provenienza. Quella della chef Ceraudo è una cucina di pochi elementi che esalta i sapori semplici, equilibrata e leggera, con tecniche di cottura che mantengono inalterate le proprietà della materia prima, dall'antipasto al dolce. Una cucina tradizionale, ma al passo coi tempi.

È "Donna chef dell'anno" per ben due volte (2016 e 2017) e anche per quest'anno conferma la stella verde Michelin come premio per il suo impegno alla sostenibilità e all'ambiente.

Alla 58ª Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna, la Chef Caterina Ceraudo proporrà al pubblico la ricetta "Seppia e tartufo", un abbinamento tra i sapori del mare e i sapori della montagna.

DOMENICA 29 OTTOBRE
ORE 12.30 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW UNA PASTA STELLATA

Chef **Silvia Baracchi** Ristorante "Il Falconiere" Cortona AR 1 stella Michelin
Ricetta: Pasta su passata di topinambur, garum di alici, chutney di sambuco e tartufo. In collaborazione con Luciana Mosconi
Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini e Monacesca.
Tartufo offerto da Italia Tartufi
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561



Ruvida, tenace. Marchigiana.

MERCOLEDÌ 1 NOVEMBRE
ORE 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW

Chef **Caterina Ceraudo** Ristorante "Dattilo" Strongoli KR 1 stella Michelin
Ricetta: Seppia e Tartufo
Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini. Tartufo offerto da Tartufi Tofani. Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561



ITALIA TARTUFI



MATRIMONI · CERIMONIE · MEETING · EVENTI

 www.lacerbara.com
 +39 337 1472609
  info@lacerbara.com

 Villa La Cerbara
  villa_la_cerbara

LA CERBARA Via Stonghe, 1 - 61034 Fossombrone (PU)

CHEF SOCIAL PER UN GUSTO DI MODERNITÀ

UNA NUOVA GENERAZIONE DI CUOCHI
CHE HA CONQUISTATO IL PUBBLICO ATTRAVERSO I SOCIAL MEDIA

19



ELISA, CUORE CUCINA E CHIACCHIERE

Elisa Venturi, classe 1973, dà il via alla sua attività di social chef durante il periodo del covid, condividendo le ricette che con frizzantezza preparava a casa. La sua energia, le sue idee, la sua voglia di vivere e la sua trasparenza hanno conquistato subito un vasto pubblico tanto che oggi vanta un 200.000 follower su instagram. Ama le persone, ama saper rispondere alle domande e crede nei consigli. Si diverte facendo divertire gli altri! Porta sempre con sé la laurea in psicologia che le fa da vero e proprio bagaglio culturale soprattutto nel confrontarsi con gli altri.

"Cucinare per condividere - dice - la cucina è l'ambulatorio, io la paziente, la preparazione dei piatti la terapia e la condivisione il fine." Per la prima volta ospite, alla 58^a Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna travolgerà il pubblico con la sua energia e la bontà della ricetta: Passatelli, come il tartufo nel parmigiano.

DOMENICA 12 NOVEMBRE
ORE 12.30 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW

Elisa Cuore Cucina & Chiacchiere
Ricetta: Passatelli, come il tartufo nel parmigiano. Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini Tartufo offerto da Voglia di tartufo Costo 20 euro.
Info e prenotazioni 334 2526561



GIORGIONE

Già Ruscella d'Oro (2017) amico di Acqualagna, il simpatico cuoco di "Giorgione - Orto e Cucina"

torna sul palco del Salotto da gustare per una nuova avventura con il tartufo di Acqualagna. Nel programma tv di Gambero Rosso Channel, ambientato a casa di Giorgione, lo vediamo protagonista di piacevoli avventure sia nell'orto che in cucina, dove è sempre alla ricerca dei migliori ingredienti per creare ricette gustosissime. Grandissimo appassionato e amante della buona cucina, Giorgione sa che per la buona riuscita di una ricetta il segreto è partire dagli ingredienti giusti.

E il Tartufo bianco ha la grande capacità di rendere i piatti davvero gustosi e prelibati, rispettando la qualità e il sapore dei cibi. Alla 58^a edizione della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna proporrà una ricetta da leccarsi i baffi.

DOMENICA 12 NOVEMBRE

ORE 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW

Giorgio Barchiesi "Giorgione"

Ricetta: Pasta Mosconi con olio nuovo, guanciale e tartufo nero
Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini
Tartufo offerto da I Nobili di Acqualagna
In collaborazione con Luciana Mosconi
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

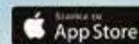




SUONI, EMOZIONI E SOGNI

RADIO SUBASIO.IT

SCARICA L'APP



I SAPORI DELLE MARCHE

UNA CELEBRAZIONE DEI SAPORI AUTENTICI E DELLE TRADIZIONI GASTRONOMICHE MARCHIGIANE

21



RODION DODU

Nato nel '92 in Moldavia, lo chef Rodion Dodu si è trasferito in Italia all'età di 10 anni a

Fossombrone. Ha saputo riconoscere la sua passione per la cucina sin da giovane, quando ha deciso di iscriversi all'alberghiero di Piobbico. Da quel momento, la cucina è diventata parte integrante della sua vita. Ha mosso i primi passi in cucina facendo le stagioni estive a Riccione, ma l'esperienza che ha cambiato la sua visione della cucina è stato lo stage in un ristorante 3 stelle Michelin ad Alba.

Nella sua carriera può vantare le esperienze a Milano con lo chef

Antonio Guida al Seta del Mandarin Oriental (2 stelle Michelin) e al Symposium di Cartoceto con Lucio Pompili. Da aprile 2022 è chef a Villa Lattanzi, un hotel 5 stelle luxury a Torre di Palme in provincia di Fermo. Per la prima volta alla Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna, lo chef Rodion Dodu proporrà un primo piatto a base di carne abbinato al tartufo bianco di Acqualagna: Gnocchi ripieni di pollo ruspante, bietole, salsa ai fegatini, rosmarino e tartufo bianco.

DOMENICA 29 OTTOBRE
ORE 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW

Chef **Rodion Dodu**
Ristorante "Villa Lattanzi" Fermo
Ricetta: Gnocchi ripieni di pollo ruspante, bietole, salsa ai fegatini, rosmarino e tartufo bianco

Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini. Tartufo offerto da Tartufi Rossi In collaborazione con Fratelli Ragni Costo 20 euro.

Info e prenotazioni 334 2526561



DANIELE PATTI

Daniele Patti è lo chef del ristorante Lo Scudiero di Pesaro dove, per dodici mesi all'anno propone una cucina italiana moderna e creativa, facendo della qualità delle materie prime, di carne e di pesce, della

particolare attenzione ai prodotti del territorio, una condizione irrinunciabile. Il pesce, infatti, arriva fresco, ogni giorno, dalle aste del pescato che si fanno nei porti della costa. La cucina dello chef Daniele Patti, partendo dalle radici sicule abbraccia tutto il nostro Paese fino a spaziare oltre i confini nazionali. Un vero e proprio viaggio gastronomico che muove da una ricerca raffinata e attenta per portare poi in tavola un percorso di gusto moderno e creativo. La ricetta che proporrà alla 58^a Fiera Nazionale del Tartufo sarà uno squisito Uovo d'Oro al tartufo bianco.



GIUSEPPE PORTANOVA

Giuseppe e Silvia, dopo 10 anni passati nelle cucine del ristorante il Cortegiano (Urbino), realizzano il sogno di una ristorazione attenta a prendersi cura degli ospiti, in un locale che fonde

antico e moderno, con un menù fortemente legato al territorio ma che guarda all'oggi: il Portanova Ristorante in Urbino. Giuseppe muove i primi passi in cucina aiutando suo fratello Oris chef collaboratore, tra gli altri, di Bruno Barbieri.

Proprio nella cucina di Chef Barbieri, Giuseppe impara le prime nozioni di cucina in un breve stage che lo porterà ad aprire il suo primo ristorante. La cucina di Portanova è radicata al territorio marchigiano, punto di partenza per la scelta dei prodotti, ma si lascia influenzare da tutta la tradizione culinaria italiana.

Alla 58^a Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna lo chef Portanova proporrà una ricetta a base di prodotti del territorio: Animella di vitello alla brace, cicoria ripassata, Casciotta d'Urbino e tartufo bianco.

MERCOLEDÌ 1 NOVEMBRE
ORE 12.30 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW

Chef **Daniele Patti** Ristorante "Lo scudiero" Pesaro
Ricetta: Uovo d'oro al tartufo bianco. Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini. Tartufo offerto da T&C Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561



TARTUFI TENTAZIONI

SABATO 11 NOVEMBRE
ORE 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW

Chef **Giuseppe Portanova** Ristorante "Portanova" Urbino
Ricetta: Animella di vitello alla brace, cicoria ripassata, Casciotta d'Urbino e tartufo bianco. Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini. Tartufo offerto da Le Trifole. Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561



Origini italiane,
vocazione
internazionale.

Siamo un'azienda internazionale che produce linee integrate e macchine per la lavorazione di legno, vetro, pietra, materiali plastici e compositi e i materiali che verranno in futuro.

Grazie alle nostre competenze alimentate da una rete mondiale in continua crescita, supportiamo l'evoluzione del tuo business, potenziando la tua immaginazione.

Master of materials, dal 1969.

Semplifichiamo
i processi
produttivi per
esaltare il
potenziale di ogni
materiale.

 Biesse

Entra nel
mondo Biesse.

biesse.com



MUSEO
CASA NATALE
E. MATTEI



DOMENICA 12 NOVEMBRE
ORE 11.00 / TEATRO A. CONTI

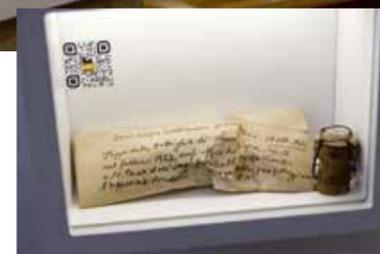
A ENRICO LOCCIONI
IL PREMIO "ENRICO MATTEI
CITTÀ DI ACQUALAGNA:
L'UOMO, L'IMPREDITORE"

ENRICO LOCCIONI

Eccellenza dell'ingegneria e talento imprenditoriale, il fondatore e Presidente di ENI è ricordato non solo come figura pubblica ma anche come uomo, nel **primo museo multimediale d'Italia: Casa natale Enrico Mattei**. Nella casa dove è nato il 29 aprile 1906 si ripercorre e si celebra uno dei personaggi più importanti del Novecento attraverso materiale audiovisivo, fotografie e una modalità di racconto innovativa e coinvolgente che conserva i frammenti della sua vita – dall'ultima firma fatta prima di essere ucciso al tappo della bottiglia di champagne stappato nel 1953 per festeggiare la nascita di ENI, fino al portafoglio e alle sue letture.

CASA NATALE ENRICO MATTEI

Il percorso visivo e narrativo proposto dal museo Casa Natale di Enrico Mattei trasporta nel passato per ritrovare oggi l'eredità spirituale dell'"imprenditore dell'energia", attualizzarne il significato esponendo ciclicamente le ultime innovazioni tecnologiche e i più recenti risultati di ricerca e sviluppo.



CON LA TUA IMPRESA,
PER LA CRESCITA
SOSTENIBILE

Insieme per lo sviluppo responsabile, rispettando i criteri ESG per l'ambiente, il sociale e la governance aziendale.

  [intesasanpaolo.com](https://www.intesasanpaolo.com)

INTESA  SANPAOLO

SE LO SOGNI LO PUOI FARE E NOI TI AIUTIAMO A REALIZZARLO



Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

25

IL FORMAT DELLA RISTORAZIONE

L'edizione 2023 conferma il format di successo della scorsa edizione. **Piazza Enrico Mattei**, cuore pulsante della cittadina e anima dell'evento, sarà il fulcro del commercio del tartufo fresco. I rappresentanti della tradizione e della conoscenza indiscussa del tartufo sono i commercianti di Acqualagna, nati e cresciuti a contatto dell'inestimabile prodotto di questa Terra.

Anche quest'anno la degustazione del tartufo è all'insegna della comodità. L'area attrezzata al Campo Spotivo di Acqualagna ospita uno spazio dedicato ai ristoranti: il **RistoTartufo**. Un dehors con tavoli e sedie per rendere unico il momento dedicato all'assaggio. Ai lati, nella parte scoperta, il Mercato del Gusto in cui troveranno posto le migliori produzioni legate al tartufo, all'artigianato e alle tipicità del territorio. Sono grandi e piccole realtà commerciali provenienti dalle Marche e 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 del Bel Paese.

AL RISTOTARTUFO IL GUSTO È ANCORA PIÙ INTENSO



IL LEGNO È LA NOSTRA CASA.

STRUTTURE
IN LEGNO
SU MISURA

CASE E TETTI

PRODOTTI IN
LEGNO PER
INDUSTRIA
EDILIZIA

FALEGNAMERIA
FAI-DA-TE

TAGLIO PANNELLI


IL LEGNO
INTORNO A TE
CANDUCCI BONFIGLIO


IDEA
ARREDO

SEDE DI PESARO: VIA DEL VALLO 19 - TEL 0721 201530
SEDE DI URBANIA: VIA MONTE SAN PIETRO 93 - TEL 0722 317394

INFO@IDEA-ARREDO.COM

WWW.IDEA-ARREDO.COM



l'amore e il rispetto,
per la terra, gli animali
e l'ambiente

- Produzione e trasformazione alimenti zootecnici
- Produzioni alimenti biologici
- Produzione energia elettrica e termica da fonti rinnovabili
- Produzione fertilizzante organico sostenibile

www.paciepagliarigruppo.it



RUSCELLA D'ORO
SABATO 28 OTTOBRE
ORE 10.30 / TEATRO A. CONTI



TALK SHOW
DOMENICA 5 NOVEMBRE
ORE 11.00 / TEATRO A. CONTI

27

INCONTRI DI ECCELLENZA ALLA 58^ FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO DI ACQUALAGNA

CLEMENTE MIMUN, IL MAESTRO DEL GIORNALISMO ITALIANO RICEVE LA RUSCELLA D'ORO

Protagonista della giornata di apertura della Fiera, ospite attesissimo nel talk show a Teatro Conti, il direttore del Tg5 Clemente Mimun, riceverà il premio Ruscella d'Oro (sabato 28 ottobre, ore 10:30). Personaggio di spicco nel mondo del giornalismo italiano, da oltre 45 anni accompagna l'informazione italiana. La consegna della Ruscella d'Oro è un riconoscimento al contributo che Mimun ha dato al giornalismo in Italia. È un tributo alla sua lunga carriera, alla sua integrità, alla grande passione e competenza e alla sua costante ricerca della verità.

OSCAR FARINETTI RACCONTA IL GUSTO DI CAMBIARE

Oscar Farinetti, l'instancabile imprenditore e fondatore di Eataly, si unirà alla celebrazione di uno dei tesori gastronomici più prelibati d'Italia. Noto per aver creato un'esperienza gastronomica senza eguali con il concept Eataly, sarà il protagonista del talk show ispirato alla sua ultima fatica letteraria "10 mosse per affrontare il futuro dell'Italia: enogastronomia e turismo", in programma domenica 5 novembre alle ore 11.00. Un ponte tra il passato e quello che verrà. Un dialogo ideale con Leonardo Da Vinci, che ha messo in pratica tutti i dieci passi proposti.

VOGLIO IL BEST

La più grande Galleria della provincia con 45 negozi e brand in esclusiva.



FANOCENTER

VIA LUIGI EINAUDI 30, FANO (PU)

Bershka

⌘ STRADIVARIUS

TERRANOVA

OVS

PORTOBELLO

GIUNTI al Punto

Juice | Apple Premium Reseller

unieuro

spazio CONAD



**BENELLI
ADVANCED IMPACT**



To go beyond

Il sistema Benelli canna-strozzatore
assicura un colpo più veloce,
che si spinge più lontano e con
un impatto più profondo sul bersaglio.

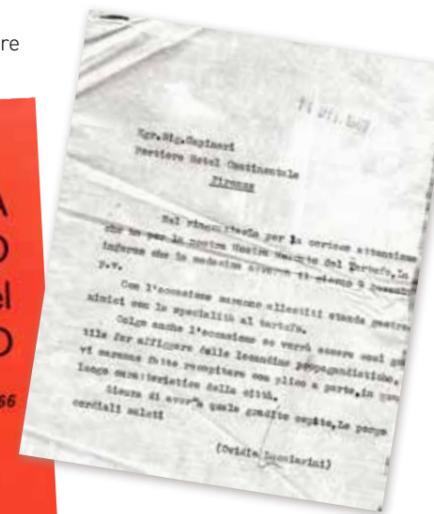


Dai verbali del Consiglio Comunale del 1889 risulta che viene avanzata la proposta di acquistare una bilancia per la "pesa pubblica dei tartufi". Nel 1890 tale richiesta viene approvata all'unanimità. È il continuo reclamo dei contadini che sollecita tale acquisto perché durante il mercato del tartufo, essi, poco o nulla si fidano dei compratori che usano bilance del proprio. Nel verbale stesso si ricorda che il commercio dei tartufi, nei mesi d'inverno, è l'animo delle popolazioni di questo Comune. Nel 1964 "La Gazzetta Commerciale" edita dalla Camera di Commercio Industria e Agricoltura in un articolo dal titolo "Coltura e mercato del tartufo in Acqualagna" ricordava che "il tartufo di tale territorio ha caratteristiche peculiari che lo rendono assai pregiato e fiorente è il suo mercato. Il giovedì e la domenica di ogni settimana, i ricercatori e i commercianti di tartufi si incontrano puntualmente, e la piazza di Acqualagna è stata sempre e si è da tempo affermata come il più importante centro di vendita dell'Italia centrale. Nei due giorni di mercato sopra indicati, convergono nel piccolo paese pesarese acquirenti provenienti da ogni parte d'Italia e persino da località con mercati analoghi progrediti come quello celebrato di Morro d'Alba."

ACQUALAGNA IL TARTUFO, LA NOSTRA STORIA

"Acqualagna, terra di tartufi" è il titolo di un libro scritto dal compianto Umberto Marini, figlio di contadini, legato alla natura fin dalla nascita (1946) e appartenente ad una storica famiglia di tartufai. Nel 1966, Umberto, insieme ad altri fondò la Cooperativa Cavatori di Tartufi di Monte Paganuccio e Pietralata, che è stata la prima cooperativa di tartufai nata in Italia. 1966, l'anno della prima Fiera, allora "Mostra-Mercato" del Tartufo: era il 20 novembre 1966, alle ore 10.20, in Piazza Mattei, l'onorevole Malfatti, sottosegretario all'Industria e Commercio, insieme al Sindaco Ovidio Lucciarini, tagliava il nastro inaugurale. Il Resto del Carlino del 22 Novembre 1966 recitava che "l'on. Malfatti ha tagliato il nastro inaugurale, soffermandosi a lungo davanti agli stands e complimentandosi con i vari espositori e con i numerosi cavatori del luogo presenti nel loro caratteristico abbigliamento...". "Urbani, Tofani, Truffa e Fraternali, Brezzi... i più conosciuti industriali d'Italia: tutti hanno presentato con buona fantasia i loro tartufi migliori, alcuni dei quali raggiungevano pesi davvero elevati." Questo percorso vuole raccontare attraverso documenti e immagini alcuni significativi momenti che hanno caratterizzato la nostra Fiera, dal 1966 ai nostri giorni.

Il Sindaco, Luca Lisi



il Resto del Carlino

**Sarai il primo a saperlo
nella tua città!**

Il tuo quotidiano in edizione digitale

**3 MESI
a soli 17,99 €**



**3 MESI
al prezzo
di 1**

ABBONATI SU
ilrestodelcarlino.it/abbonati



ORIGINALI TRADIZIONI

 ITALIARTUFI®

Shop: CAGLI - Via E. Fermi, 1 - Cagli (PU)
T. 0721 781388
shop.italiartufi.com - italiartufi.com

f ITALIARTUFI @ ITALIARTUFI



HOTEL FLAMINIO



BAR PASTICCERIA GELATERIA

Via Flaminia, 196/200
61030 Tavernelle (PU)
tel. fax 0721 896200
www.hotelflaminiotavernelle.com
info@hotelflaminiotavernelle.com



PROGRAMMAZIONE EUROPEA, NUOVE OPPORTUNITÀ PER LO SVILUPPO RURALE

Dal PSR al CSR MARCHE

5 anni di programmazione
2023 - 2027

390,8 milioni di euro
per sostenere il mondo rurale marchigiano

38 interventi
di sviluppo rurale

5 concetti chiave
qualità e orientamento al mercato - sostenibilità
innovazione e conoscenza - giovani - semplificazione

3 anni di transizione
2023 - 2025

È TEMPO DI AGRICOLTURA

PSR
MARCHE
2014-2022
Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE - EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



REGIONE
MARCHE

LE MANI IN PASTA SCUOLA DI CUCINA PER BAMBINI

Con il laboratorio ludico *Le Mani in Pasta - Scuola di cucina per bambini*, curato da Antonio Bedini dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani, i più piccoli si trasformano in grandi chef. Attraverso il gioco si mettono alla prova per scoprire la bellezza della preparazione, il gusto della creatività, il sapore delle curiosità. Vista, udito, tatto, olfatto e gusto sono chiamati all'appello in un'esperienza fantasiosa.



33

ORE 15.00 / SALOTTO DA GUSTARE
mercoledì 1 novembre e sabato 1 novembre



A CACCIA DI TARTUFO LEZIONI LUDICHE PER BAMBINI E FAMIGLIE

Il mondo segreto del tartufo avvolge grandi e piccoli con la magia di secoli di storia e si rivela attraverso la passione di un'esperta guida tartufaia e il fiuto eccezionale del suo cane, pronti a guidarvi in un'esperienza meravigliosa a stretto contatto con la natura. La cerca del tartufo diventa un'avventura adatta alle famiglie con cui cimentarsi nella ricerca del prezioso tubero scoprendo i metodi di addestramento e le tecniche di raccolta. Si parte dal Parco della Repubblica, tutti i giorni di Fiera.

ORE 10.30 → 16.30
(Tutti i giorni ad eccezioni
del 4 e 11 novembre)
Lezione e prova
di ricerca del tartufo, guidati
da un'esperta tartufaia del territorio.
Info 334 2526561



LABORATORI

Scoprire, sperimentare, esprimersi attraverso le mani. I laboratori della 58^a Fiera del Tartufo coinvolgono direttamente i bambini e li trasportano in un mondo di creatività in cui dar forma alle idee, sfogare l'originalità, cimentarsi con materiali e tecniche inusuali.

DECORARE LA CERAMICA

ORE 10.00 → 18.00 / PARCO DELLA REPUBBLICA
LABORATORIO PER BAMBINI
Il decoratore di ceramica artistica.
A cura di "La Maiolica" di Linda Zeponi.
Tutti i giorni, info 329 4186905.

**OSTERIA
BRACERIA**
specialità al tartufo

Tartufo fresco tutto l'anno

t. 0721 798997





Con il contributo di
CAMERA DI COMMERCIO
DELLE MARCHE

*Eccellenze
ed emozioni*

*La bellezza nelle Marche è in ogni cosa:
la natura, la gente, le mani di chi lavora.*

Seguici su

WWW.LAVIAMAEISTRA.COM

Scopri il negozio
ONLINE



C'È UNA NUOVA SQUADRA IN CITTÀ
AFFIDATI A NOI, SCEGLI CONFARTIGIANATO.

NUOVA SEDE PESARO - VIA BEDOSTI, 21

WWW.CONFARTIGIANATOIMPRESE.NET



SEMPRE PIÙ **VANTAGGI** E **OPPORTUNITÀ** PER ARTIGIANI,
MICRO E PICCOLE IMPRESE **Fiscale · Tributario · Credito · Legale · Caaf · Lavoro**

PER INFORMAZIONI 0721 1712501 | info@sitsrl.net

SCOPRI LE NOSTRE SEDI SU WWW.SITSL.NET



Vicinanza al territorio e sinergie per sostenere le Imprese

Anche quest'anno abbiamo scelto di essere partner della Fiera del Tartufo di Acqualagna.

Per noi è motivo di orgoglio essere presenti ad un evento che è tra i più importanti a livello internazionale per la promozione delle eccellenze agroalimentari locali.

La manifestazione è un evento capace di riscuotere una grandissima partecipazione di pubblico per la qualità dei prodotti, ma anche per l'alto livello delle iniziative collaterali alle quali parteciperemo organizzando degustazioni e contest con i nostri imprenditori.

Come Confartigianato stiamo rafforzando il nostro impegno nella provincia di Pesaro e Urbino. In questa ottica abbiamo inaugurato una nuova sede a Pesaro che vuole essere un punto di riferimento per tutta la provincia.

Ma la nostra presenza vuole essere capillare e diffusa sul territorio e riteniamo la Fiera del Tartufo di Acqualagna un'occasione preziosa per valorizzare le attività economiche e far incontrare le persone.

Stringere sinergie è fondamentale per rendere la nostra azione più efficace e la partnership con la Fiera del Tartufo va nella direzione di collaborare con le amministrazioni e i territori, per essere più incisivi.

Tra i progetti che a questi scopi portiamo avanti da oltre 20 anni, c'è quello de 'La Via Maestra' che, grazie alla collaborazione con Camera di Commercio delle Marche, valorizza le eccellenze locali, mettendo in rete l'artigianato artistico e le migliori produzioni dell'enogastronomia tipica locale custodi di storia e 'saper fare'. Elementi questi che, sappiamo bene, quanto siano di appeal per i turisti.

Partecipando alla Fiera vogliamo anche contribuire a trasmettere saper fare artigiano e passione alle nuove generazioni, perché conoscano quelle che sono le eccellenze e le potenzialità del territorio in cui vivono e ne diventino custodi.

Graziano Sabbatini

Presidente Confartigianato Imprese Ancona-Pesaro e Urbino



PARTNER TECNICO
della Fiera Nazionale
del Tartufo Bianco
di Acqualagna



NO FOOD per:
Bar, Ristoranti, Pizzerie, Hotel,
Gastronomie e Comunità.
Abbigliamento da Lavoro
dedicato al settore Ho.Re.Ca



FANO • Via Einaudi, 82
Tel. 0721.855524
Cell. 328.108 5048
mepaforniturealberghiere.it
Aperto la Domenica

**RIPARTENZA,
LE NOSTRE ECCELLENZE
DA RISCOPRIRE**



**QUANDO LA CARNE È BUONA
SI VEDE E SI SENTE! DA ACQUALAGNA
UNA CARNE SANA E GENUINA**



La garanzia è sempre la stessa, ma dopo 51 anni alla guida di Fratelli Ragni ci sono Marta e Federico, la seconda generazione di un'azienda a conduzione familiare che commercializza carne fresca, congelata e lavorata. Con oltre 4.000 prodotti, Fratelli Ragni garantisce un assortimento completo a macellerie, enti, mense, ristoranti e grande distribuzione. Professionalità e cortesia nel servizio si uniscono alla qualità e ai prezzi concorrenziali dei prodotti, con la catena del freddo garantita fino alla consegna, per assicurarne sempre l'ottima conservazione, in ogni stagione e verso qualsiasi destinazione. Dalla sua fondazione, l'azienda ha stabilito la propria sede a Pole di Acqualagna, diventando parte della storia del territorio ma soprattutto del suo sviluppo. Il legame con un paesaggio ricco di ottimi prodotti tutto l'anno consente a Fratelli Ragni di avere sempre disponibili anche cacciagione, funghi e verdure. Oltre ai prodotti ittici e ai salumi di produzione propria e lavorazione strettamente artigianale, l'azienda è famosa per la concia della carne e la norcineria, che, tipiche di una tradizione locale, ormai da due generazioni caratterizzano il lavoro di famiglia.

F.LLI RAGNI MARTA & FEDERICO snc
V. Pole 38 - 61041 Acqualagna (PU) Tel. 0721 798014 Fax. 0721 799173
f.lliragnisnc@libero.it - www.flliragni.com



I NOSTRI PRODOTTI

- CARNI BOVINE
- CARNI SUINE
- CARNI OVINE
- AVICUNICOLI
- SALUMI
- CACCIAGIONE
- PRODOTTI ITTICI
- FUNGHI
- VERDURE
- SURGELATI
- PRODOTTI ALIMENTARI

DISTRIBUTORE SELF-SERVICE
PELLETH24

LIBERI DI SCEGLIERE
QUANTO E QUANDO!

Classe A1, non trattato

GUARDA COME FUNZIONA
NEL DETTAGLIO



**A Calcinelli, comodo, ecologico
e sempre disponibile.**

Via Ponte Metauro - 61030 Calcinelli
Info 331 4467799

TERMOASSISTENZA
manutenzione & monitoraggio impianti

IL DISTRIBUTORE
DI PELLETTI È QUI



Chi visita Acqualagna per gustare il profumo e il sapore del tartufo ha la fortuna di trovarsi in un territorio ricco di importanti testimonianze storiche, memorie di un passato remoto ma ancora affascinante. **Tappe fondamentali** nella visita dei dintorni della Capitale del Tartufo sono l'abbazia di San Vincenzo, edificata nel IX secolo dai monaci benedettini, i resti monumentali dell'antica via Flaminia del III secolo a.C., la galleria nella roccia del 76 d.C. voluta dall'imperatore Vespasiano e la fortezza sul Candigliano, un lungo viadotto di età augustea.

**I PAESAGGI, LA STORIA
E LA RISERVA NATURALE STATALE GOLA DEL FURLO**

Ma chi visita il territorio di Acqualagna, immerso in uno scenario assolutamente suggestivo, non può fare a meno di sorprendersi: il paesaggio appenninico in cui sveltano i monti Catria e Nerone si apre nella maestosa **Gola del Furlo**, Riserva Naturale Statale straordinaria per la ricchezza ambientale e faunistica.

Con i suoi 3.600 ettari di boschi, pascoli e vette, è la terza area protetta della Provincia di Pesaro-Urbino. Un autentico paradiso, attraversato dal fiume Candigliano, dove l'aquila reale, il falco pellegrino e il picchio muraiolo convivono insieme a lupi, caprioli, daini e cinghiali, e la vegetazione ospita folte querceti con roverelle, carpini, ornielli, aceri e sorbi. Non mancano nemmeno le grotte come quella del Grano o quelle di pietra bianca e rosa, oggi chiuse. Attraversare il canyon del Furlo è come ripercorrere 200 milioni di anni di storia geologica italiana, annusare nell'aria il pullulare di vita e di leggende antichissime.

MUSEO DEL TERRITORIO

Un viaggio alla scoperta dell'identità della Riserva Naturale Statale, dove la storia naturale e quella umana si sono intrecciate e condizionate fino a dar vita al "Territorio della Gola del Furlo". Da segnalare, il plastico tridimensionale in scala 1:5.000 della Riserva Statale Naturale "Gola del Furlo" che offre un'affascinante visione d'insieme delle principali caratteristiche geomorfologiche, vegetazionali e architettoniche del territorio. Presso il Museo è stato realizzato un diorama finalizzato ad evocare l'atmosfera del lavoro in cava e riprodotte le attività dei cavaatori e degli scalpellini nella grande cava del Monte Pietralata negli anni '30.

PARCO AVVENTURA

Il Parco Avventura del Furlo, nel cuore della Riserva, è il luogo ideale per sperimentare nuovi modi di stare a contatto con la natura. Strutturato in tre percorsi acrobatici, uno per l'attività di Pratica e Briefing, è rivolto ai bambini dai 6 anni in su (minimo 110 cm di altezza) e ai ragazzi desiderosi di provare lo spettacolare percorso tra natura e divertimento. Carrucole, ponti, liane, gallerie sospese nel cuore della Riserva naturale del Furlo, travi d'equilibrio, scalette a pioli e tante scivolate.

● **Consegniamo passioni,
sogni, speranze
e ambizioni**



Noi di GLS offriamo servizi di spedizione personalizzati in oltre 41 Paesi. Abbiamo sempre un occhio attento a ciò che conta di più: i nostri clienti e ciò che trasportiamo per loro.

gls-group.com/it

GLS!

CONOSCERE LA GOLA DEL FURLO. LE INIZIATIVE

41



NEI GIORNI DELLA 58ª FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO DI ACQUALAGNA, LA RISERVA NATURALE STATALE GOLA DEL FURLO SI FA ANCHE PORTAVOCE DI ALTRE INIZIATIVE PER GRANDI E PICCINI CHE AMANO LA NATURA E VOGLIONO IMMERGERSI NELLA BELLEZZA DEL TERRITORIO.

SABATO 28 OTTOBRE / ORE 9:00 FURLO FAMILY TREK Scarponcini, km e mattoni

Un trek tra natura e cultura, dall'abitato di Sant'Anna con visita esclusiva alla Diga Enel del Furlo. Passeggiata adatta anche a famiglie con bambini da 8 anni in su.

SABATO 28 OTTOBRE ORE 10:00

Apertura straordinaria della Diga Enel del Furlo
La data che in molti stavano aspettando è finalmente arrivata.

DOMENICA 29 OTTOBRE ORE 9:30 FURLO FAMILY ESPLORA

Prospettive inusuali
Un'avvincente escursione per grandi e piccini.
Possibilità di utilizzo della Joëlette per la disabilità motoria.

MERCOLEDÌ 1 NOVEMBRE ORE 14:30 FURLO FAMILY MUSEO

Urca...un Tartufo!
Che cos'è un tartufo? Se volete divertirvi a scoprirlo, l'attività che abbiamo in mente fa al caso vostro, inoltre una simpatica sorpresa aspetterà tutti i partecipanti...

DOMENICA 5 NOVEMBRE ORE 9:00 FURLO FAMILY IN GOLA

Il territorio delle pietre parlanti
Non tutte le storie hanno un narratore in carne e ossa, molte sono incastonate e custodite nella roccia e aspettano solo di essere lette.

DOMENICA 12 NOVEMBRE ORE 9:00 FURLO FAMILY TREK

Pelle d'oca e panorama
Leggera nebbiolina, timido sole e qualche brivido per il fresco sulla pelle...

Tutte le iniziative sono gratuite con prenotazione obbligatoria (posti limitati) - per info. dettagliate e prenotazioni Numero Verde: 800 028 800; E-mail: riservafurlo@provincia.ps.it

 **CESARONIORIANA** srl
Lavorazioni meccaniche

20
anni
di affidabile
esperienza

Via Einaudi, 52 - Zona Ind.le Ca' Fabio (Bellaria)- 61041 Acqualagna (PU)
Tel. 0721/798248 - info@cesaronioriana.it - www.cesaronioriana.it



Profilglass[®]
PEOPLE, PASSION, ALUMINIUM

**ALLUMINIO
SOSTENIBILE,
PASSIONE
PER LE PERSONE
E IL TERRITORIO.**

www.profilglass.it



STORE
Via Mattei, 26

OUTLET
Via Dino Vampa, 2

Tutto Enel, è Formidabile.

Scegli l'offerta
Formidabile Trio.

Con **Luce, Gas**
e **Fibra di Enel Energia**
hai fino a

400€

di bonus annuo
in bolletta per due anni.

Solo fino al 31/12/23.

Vieni nei nostri negozi,
chiama 800 900 860
o vai su [enel.it](https://www.enel.it)



enel

 Segui @EnelEnergia

Offerta FORMIDABILE LUCE: condizioni economiche dell'offerta valide per adesioni fino al 20/11/2023. Componente energia 0,26€/kWh e CCV 144€/annuo bloccate per 12 mesi. Le altre componenti sono applicate secondo quanto definito da ARERA. IVA e imposte escluse. Offerta FORMIDABILE FIBRA: prezzo di listino 26,90€/mese (iva inclusa) fino al 1/8/2024, in FTTH* internet fino a 1 gigabit/s in download e 300 mbit/s in upload, soggetta a limitazioni di velocità e geografiche, verifica la copertura su [enel.it](https://www.enel.it). L'offerta non prevede il servizio voce con perdita del numero fisso in caso di migrazione della connessione internet. Offerta FORMIDABILE GAS: condizioni economiche dell'offerta valide per adesioni fino al 20/11/2023. Componente materia prima 0,97€/smc e CCV 144€/annuo bloccate per 12 mesi. Le altre componenti sono applicate secondo quanto definito da ARERA. IVA e imposte escluse. Bonus fino a 400€/anno per 2 anni per luce (174€), gas (174€) e fibra (60€). Per info su perdita o riduzione del bonus in caso di recesso, vai su [enel.it](https://www.enel.it)

FALLO WOW
FALLO GROSSO
FALLO PIENO
FALLO CHE SI CAPISCE
FALLO CHE COSTA POCO
FALLO VELOCE

A.A.A.
CERCASI CLIENTE
IDEALE

soluzioni strategiche creative

● **mnia**comunicazione.it

LA
BOR
ATO
RIO
DI
IDEE



DOPPIAMENTE *eccellenti*

CASCIOTTA D'URBINO DOP

FORMAGGIO DI FOSSA
DI SOGLIANO DOP

L'eccellenza a tavola è sinonimo di gusto, qualità e tradizione. Trevalli Soc. Coop. Agricola lo sa bene e alla passione con cui lavora le materie prime aggiunge la cura per il territorio in cui vengono prodotte. Per questo la dolcezza della Casciotta d'Urbino e l'intensità del Formaggio di Fossa di Sogliano hanno qualcosa in più: perché la certificazione DOP è un premio al gusto, e garanzia di sicurezza e territorialità.



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



REGIONE
MARCHE



CASCIOTTA D'URBINO DOP
FORMAGGIO DI FOSSA
DI SOGLIANO DOP

★ ★ ★ ★

TAG-HOTEL

THE ESSENCE OF HOSPITALITY



| centro congressi | temporary office | ampio parcheggio sotterraneo | area benessere | palestra interna |

| ristorante | bar | pizzeria | roof garden | lounge bar | hotel pet friendly | wi-fi free |

via Einaudi 2/a, 61032 Fano (PU) Tel. 0721855625 – 3356231430 direzione@taghotelfano.com

www.taghotelfano.com



SPONSOR
DELLA 58° FIERA
NAZIONALE
DEL TARTUFO
BIANCO DI
ACQUALAGNA



CENTRALE SPA, BROKER ASSICURATIVO DEL GRUPPO MAG, SI CONFERMA PARTNER DEL COMUNE DI ACQUALAGNA PER LA 58° EDIZIONE DELLA FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO.

Da sempre vicini alle imprese, offriamo sin dal 1990 e attraverso professionisti altamente qualificati, servizi di consulenza in ambito assicurativo e nella gestione dei rischi.

Promuoviamo concretamente il territorio per supportare le imprese, gli Enti Pubblici e o privati, ponendoci come broker di riferimento nella ricerca delle migliori soluzioni, da reperire nel più ampio mercato assicurativo italiano ed estero.

PESARO

Sede legale Centrale SPA
Via degli Abeti 80
61122
0721 405349

LE ALTRE SEDI:

| | | | |
|-------------|-------------------|---------|-----------|
| ALESSANDRIA | BOLOGNA | LIVORNO | PORDENONE |
| ANCONA | CATANIA | LONDRA | RAVENNA |
| AREZZO | CASERTA | MILANO | ROMA |
| BARI | CIVITANOVA MARCHE | NAPOLI | TORINO |
| BERGAMO | FOLIGNO | PADOVA | VICENZA |

www.magitaliagroup.com




**arrestati
e vestiti**

BOUTIQUE / OUTLET / PRONTO MODA

1000 mq di shopping e grandi firme

URBANIA (PU)

www.arrestatievestiti.it / +39 366 6569937 / +39 0722 810018

L'autunno e il tartufo bianco

«L'autunno ha qualcosa di magico, calmo, discreto e un po' malinconico com'è. Un periodo dell'anno che ci invita alla bellezza con i suoi colori e alla riflessione con le giornate che si accorciano. È una stagione d'oro per chi mangia secondo i ritmi della natura: dalle semplici zucche alle castagne, dai funghi ai cachi, dai radicchi all'uva. È stagione di vendemmia per i grandi vini e i deschi si imbandiscono di piatti caldi e confortevoli come i bolliti o combinando ingredienti saporiti e colorati. È un invito a stare a casa ma anche a percorrere i boschi, generosi come non mai. Anche nei loro sottosuoli. È adesso che si trova il tartufo bianco pregiato, adorato dai buongustai di tutto il mondo che aspettano con trepidazione il periodo giusto. Nelle aree più vocate si moltiplicano fiere e manifestazioni dedicate a Magnatum Pico e tutti i ristoranti fanno a gara per procurarsi i migliori. Ma non si trova solo il re bianco in questa stagione: anche l'uncinato, parente dello scorzone estivo, è un tartufo molto versatile in cucina – come dimostrano le nostre ricette –, sinceramente più accessibile a tutte le tasche e molto apprezzato soprattutto sulle tavole in Francia..»

Slow Food Editore



PesaroFeste

PROGETTAZIONE | ORGANIZZAZIONE | ALLESTIMENTO | NOLEGGIO



PesaroFeste - Via Umbria 4 - Pesaro (PU)
Tel. +39 0721 415676 - Cell. +39 393 9131238
info@pesarofeste.it - www.pesarofeste.it 



La soluzione
per ogni problema



SOFTWARE

Affianchiamo 3.600 Comuni in tutte le attività quotidiane con i nostri software e servizi.

Garantiamo assistenza ai nostri clienti con 33 centri su tutto il territorio nazionale.



SERVIZI



EDITORIA

HALLEY
informatica

halley.it - halley@halley.it



Acqualagna
Via A. De Gasperi, 38
Tel. 0721 798236



Acqualagna
Corso Roma, 1-3
tel. 0721 798201

FARMACIA FATTORI



IL NOSTRO STAFF

Prof.ssa Giovanna Giomaro
Dott.ssa Romina Uccielli
Dott.ssa Giulia Fattori
Dott.ssa Costanza Vitali
Dott. Alberto Catani

La Farmacia dei servizi a fianco dei cittadini

NOVITÀ IN FARMACIA FATTORI:

Servizi telemedicina: si eseguono elettrocardiogrammi, Holter pressori, Holter cardiaci. L'affidabilità è garantita da apparecchiature certificate e dalla collaborazione con una equipe di cardiologi che referta i tracciati registrati in farmacia

Distributore 24H: oltre alla presenza di dispositivi Durex potrai avere a tua disposizione 24 ore su 24 prodotti per la medicazione, dispositivi medici stagionali, prodotti per il benessere, prodotti per l'igiene personale per grandi e piccini

Test rapidi: vitamina D - H pylori - ferritina - celiachia - streptococco-covid-19
Inoltre presso la Farmacia Fattori si eseguono analisi di routine quali colesterolo, glicemia, creatinina, acido urico, analisi urine, misurazione gratuita della pressione e saturazione ossigeno.



PRENOTA
QUI
I TUOI **ESAMI** E LE
TUE **VISITE SPECIALISTICHE**



ACQUALAGNA, VIALE RISORGIMENTO 2/4

Tel. 0721 798133 - farmaciafattori@libero.it - WhatsApp 3773459341

FarmaciaFattoriAcqualagna

POLO 'G. Celli'

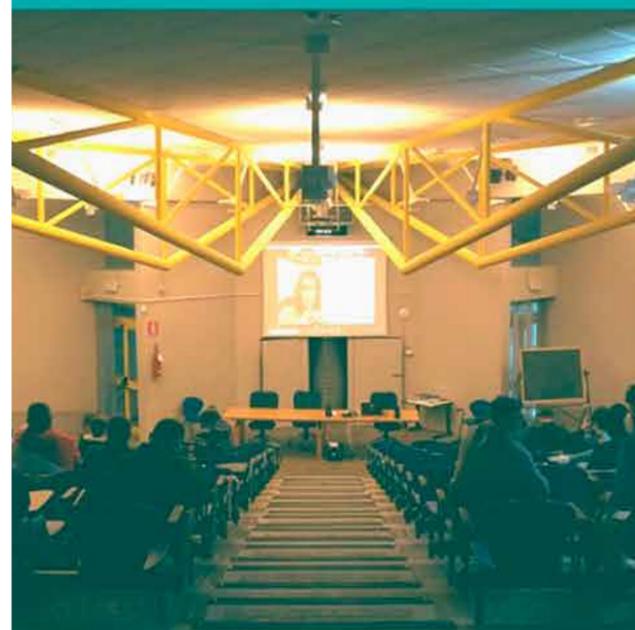
Cagli-Piobbico
ITE - MAT - IPSSAR



"ad ogni talento il suo percorso di valorizzazione"



Nel cuore dell'entroterra, un Polo Scolastico d'eccellenza che propone un'offerta formativa articolata in tre diversi percorsi: Istituto Tecnico Economico, Istituto Professionale Industria e Artigianato, Istituto Professionale Statale per I Servizi Alberghieri e la Ristorazione, in grado di trasformare attitudini in professionalità, ambizioni in opportunità.



Il POLO 'G. Celli' Cagli-Piobbico si caratterizza per un'offerta versatile ed articolata, che abbina ad elevati standard di efficacia ed efficienza formativa, un aggiornamento costante alle tendenze del mercato del lavoro, così da intercettare le esigenze in continua evoluzione, formando risorse in grado di soddisfarle.

Punto di forza trasversale ad ogni indirizzo è un respiro internazionale e multiculturale che, grazie al progetto Erasmus Plus and Mobility: developing the right skills for the global village, fa della mobilità studentesca una vera e propria vocazione, permettendo agli studenti di affacciarsi al mondo con uno sguardo aperto alla diversità e alla multiculturalità, assorbendone a pieno ogni ricchezza.

Un polo d'eccellenza, quindi, in grado di accogliere diverse tipologie di attitudini e talenti, trasformandoli in competenze e professionalità da investire sia nel territorio nazionale che in uno scenario internazionale.

- ✓ Sede Professionale/Tecnico
Via Giovanni Santi, 23_61043 - Cagli (PU)
☎ +39 0721 787249 (-7447)
- ✓ Sede Alberghiero
Via S. Maria in Val D'Abisso, 19_61046 - Piobbico (PU)
☎ +39 0722 985155
psis00400v@istruzione.it
www.polocelli.edu.it



Landini

FLORICOLTURA - FOSSOMBRONE

Vivaio, ampia esposizione di piante e fiori per interni ed esterni

Decorazioni floreali e oggettistica per la casa

Allestimenti floreali per matrimoni ed eventi



Via Flaminia, San Martino del Piano, 61034 Fossombrone 61034 (PU) Tel. 0721 740283 www.floricolturalandini.com

RTE

elettronica

www.rte.it

Fermignano Via Edison, 1 - 0722 331730

Fano Viale Gramsci, 27/B - 0721 830212

Pesaro Viale Postumo, 16 - 0721 67162

 347 4994235

Accessori e ricambi audio e video - Antennistica terrestre e satellitare
Videosorveglianza illuminazione a led - Centro Servizi Sky telefonia internet

sky | SERVICE

sky 

sky 

sky 

I.P.S.S.A.R.
una scuola,
una professione,
nel cuore dell'Italia



Unione Regionale Cuochi
MARCHE

Trofeo
Miglior Allievo
Istituti alberghieri

TERZO CLASSIFICATO

2021

premi
meritati

I.P.S.S.A.R. "GIUSEPPE CELSI"
-PIOBBICO-

La gioia del cibo
anche con disfagia

eventi conviviali
Presentazione dei Progetti di Inclusione
dell'I.P.S.S.A.R. "Giuseppe Celso" di Piobbico

farmacia POLE di ACQUALAGNA

Dott.ssa Galli Flavia



Via Valeria - 61041 Acqualagna (PU)

Tel.e Fax 0721 797506 Mob. 328 9565351

e-mail: farmacia@farmaciapole.it

www.farmaciapole.it

orario continuato dal Lunedì al Sabato: h.08.00 / h.20.00

IL SINDACO E TUTTA L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE
DI ACQUALAGNA RINGRAZIANO GLI ENTI E LE AZIENDE CHE HANNO
CONTRIBUITO ALLA REALIZZAZIONE DELL'EVENTO



INFO: Ufficio turistico del Comune tel. 0721.796741 - comune.acqualagna@provincia.ps.it - turismo@acqualagna.com - www.acqualagna.com

Organizzazione: Comune di Acqualagna / Coordinamento e immagine: Omnia comunicazione
Coordinamento Salotto da gustare: Chef Antonio Bedini, APCI / Redazione Testi e Ufficio stampa: Anuska Pambianchi

STS-ITALIANA

LUCIANA MOSCONI®

Il tartufo ha scelto l'eccellenza

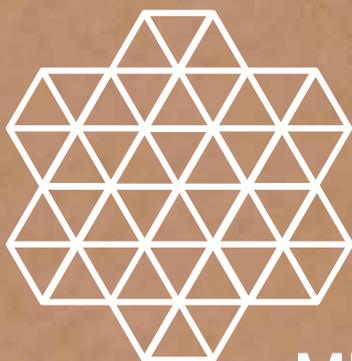
Top Sponsor della
Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna.

Luciana Mosconi
Ruvida, tenace.
Marchigiana.

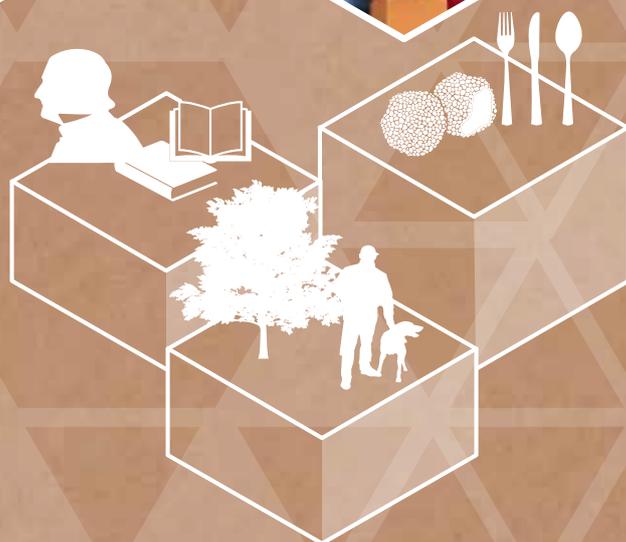
www.lucianamosconi.com

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



MUSEO DEL TARTUFO DI ACQUALAGNA TRUFFLE EXPERIENCE



www.acqualagna.com



Comune
di Acqualagna

@acqualagna
capitale del tartufo

MARCHE
Fondi strutturali
e di investimento europei

Asili d'Appennino
le azioni della CreditoRita nelle Arie Marche



Unione Montana
Catria e Nerone