



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



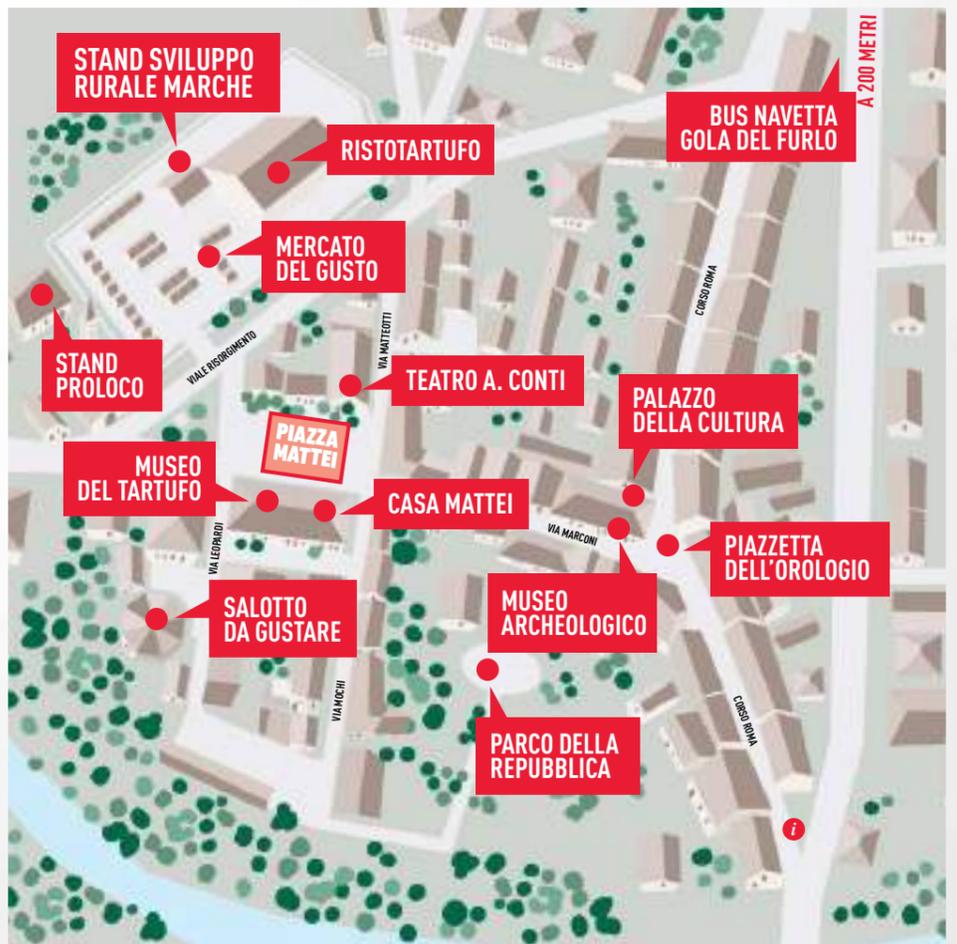
26.27 OTT
1.2.3.9.10
NOV 2024

INFO: UFFICIO TURISTICO COMUNE
TEL. 0721.796741
WWW.ACQUALAGNA.COM

59[^] FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO | 26.27 OTT 1.2.3.9.10 NOV 2024

Dal 26 ottobre al 10 novembre, torna l'appuntamento con la kermesse dal sapore unico, quello del celebre *Tuber Magnatum Pico*, con la **59[^] Fiera Nazionale del Tartufo Bianco**. Sette giornate (26, 27 ottobre e 1, 2, 3, 9, 10 novembre 2024), cinquanta eventi tra cooking show, presentazioni, incontri, talk show, premi, spettacoli, concerti, laboratori per famiglie e bambini, ricerca del tartufo e visite guidate. Una mappa del gusto con il cuore in **piazza Enrico Mattei**, centro del mercato del tartufo fresco e punto di partenza di un itinerario gustosissimo. Il **Ristotartufo** dove gustare in cucina alcuni dei grandi classici della tradizione locale e ricette gourmet a base di tartufo bianco, il **Mercato del Gusto** aperto alle tipicità locali e nazionali di eccellenze agroalimentari e di artigianato e il **Salotto da Gustare** con la cucina dei grandi chef stellati. Tra gli eventi da non perdere, **Tartufo Award - Gara Nazionale** delle Città del Tartufo, il conferimento dei Premi Ruscella d'Oro e il Premio Mattei a personaggi celebri.

MAPPA DELLA FIERA



CHEF ENRICO BARTOLINI
COOKING SHOW
E RUSCELLA D'ORO 2024
VENERDÌ 1 NOVEMBRE



GIAN MARCO CHIOCCI
DIRETTORE TG1
RUSCELLA D'ORO 2024
SABATO 26 OTTOBRE



GIUSEPPE ZAFARANA
PRESIDENTE ENI
RUSCELLA D'ORO 2024
DOMENICA 10 NOVEMBRE

SABATO 26 OTTOBRE



ORE 10.30 / TEATRO A. CONTI
Cerimonia di inaugurazione 59^a
Fiera Nazionale del Tartufo Bianco
A seguire
Consegna della Ruscella D'Oro a
Gian Marco Chiocci Direttore del TG1

ORE 17.00 / PIAZZA MATTEI

CONCERTO / MUNEDAICO

In collaborazione con Unione Montana Catria e Nerone



ORE 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW
Chef **Richard Abou Zaki** e **Pierpaolo Ferracuti**
Ristorante Retrosena (Porto San Giorgio, FM)

Ricetta: sottobosco autunnale,

la neve si scioglie sotto il sole

Abbinamento Piatto-Vino a cura di Food Brand Marche

Tartufo offerto da Voglia di Tartufo

Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

ORE 20.00 / RISTOTARTUFO

DJ SET

DOMENICA 27 OTTOBRE

ORE 12.00 / PIAZZA MATTEI

62^a Anniversario della morte di Enrico Mattei
Deposizione corona alla Casa Natale e al monumento
a Lui dedicato



ORE 12.30 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW
Chef **Simonetta Capotondo**
"Sfoglina Simonetta"
Ricetta: dalla sfoglia tirata
al mattarello, tagliolini al burro
e tartufo bianco

Abbinamento Piatto-Vino a cura di Food Brand Marche

Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

ORE 15.30 / SALOTTO DA GUSTARE

LABORATORIO

Lezione di sfoglia tirata a mattarello e tagliolini
con Simonetta Capotondo "Sfoglina Simonetta"
Costo 10 euro. Info e Prenotazioni 334 2526561

ORE 16.00 / PIAZZETTA DELL'OROLOGIO

CONCERTO

Annalisa Cancellieri, Cristina Ferretti e Alberta Rocco
(Arpa e voce, violino, flauto)

ORE 17.00 / PIAZZA MATTEI

CONCERTO / SWINGARELLA

ORE 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE

COOKING SHOW

Chef **Cristian Sanchi Grini**

Ristorante "Il Clemente" (Urbino)

Abbinamento Piatto-Vino a cura

di Food Brand Marche. Tartufo offerto da Le Trifole

Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

TARTUFO AWARD 2024

LUCIANA MOSCONI E LA GARA DELLE CITTÀ DEL TARTUFO

SABATO 2 E DOMENICA 3 NOVEMBRE
SALOTTO DA GUSTARE



CONDUCE **ANDREA AMADEI**

IN COLLABORAZIONE CON
CITTÀ DEL TARTUFO E LUCIANA MOSCONI

VENERDÌ 1 NOVEMBRE



ORE 12.30 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW
Chef **Enrico Bartolini**
Ristorante Mudec (Milano)
Ricetta: raviolo di agnello, nocciole
e tartufo di Acqualagna

Abbinamento Piatto-Vino a cura di Food Brand Marche

Tartufo offerto da Sacchi Tartufi

Costo 30 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

A SEGUIRE CONFERIMENTO RUSCELLA D'ORO

ORE 15.30 / SALOTTO DA GUSTARE

LE MANI IN PASTA Scuola di cucina per bambini

A cura dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani,

Chef Antonio Bedini

Info e prenotazioni 334 2526561

ORE 17.00 / PIAZZA MATTEI

CONCERTO / OBELISCO NERO



ORE 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW
Chef **Roberto Dormicchi**,
"Triglia di Bosco"
Ricetta: tartare di carne marchigiana
con cremoso di ricotta, rucola

e tartufo bianco, pere in osmosi alla grappa e farro soffiato

Abbinamento Piatto-Vino a cura di Food Brand Marche

Tartufo offerto da Marini Tartufi

Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

ORE 19.00 / TEATRO A. CONTI

PESARO 2024 / ACQUALAGNA TRA NATURA, CULTURA

ED ENOGASTRONOMIA

Spettacolo teatrale "Nero Petrolino" a cura dell'ASD

e culturale Palio. La vita di Enrico Mattei attraverso

letture e immagini tratti da documenti autentici.

INGRESSO GRATUITO. Info 334 2526561

ORE 20.00 / RISTOTARTUFO

SPETTACOLO / BICIO L'antidepressivo naturale

CONCERTO / Gianni Drudi e la sua Band

SABATO 2 NOVEMBRE

ORE 9.45 / PALAZZO DELLA CULTURA, SALA DEL CONSIGLIO

CONVEGNO / Le Aree Protette, gestione del territorio

e turismo responsabile

In collaborazione con Cooperativa La Macina Terre Alte

ORE 11.00 / TARTUFAIA

PESARO 2024 / ACQUALAGNA TRA NATURA, CULTURA

ED ENOGASTRONOMIA

Visita guidata alla tartufoia e ricerca tartufo

A cura di ANCT - Ass. Nazionale Conduttori Tartufoia

Info e prenotazioni 328 6678483

ORE 12.30 / SALOTTO DA GUSTARE

TARTUFO AWARD / SEMIFINALE

Luciana Mosconi e la gara delle Città del Tartufo

SAN MINIATO (Chef Paolo Fiaschi)

POTENZA (Chef Pierluigi Torre)

Abbinamento Piatto-Vino a cura di Food Brand Marche

Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

ORE 16.30 / SALOTTO DA GUSTARE

SEMINARIO / SVILUPPO RURALE MARCHE 23/27

Tartuficoltura marchigiana, una tradizione che sa rinnovarsi

ORE 17.00 / TEATRO A. CONTI

CONCERTO / MT QUARTET (MILANO TROMBON QUARTET)

Cozzi Davide, Bombelli Nicolò, Corti Riccardo, Vittorio Grassi

In collaborazione con Lions Club Gola del Furlo

INGRESSO A OFFERTA, raccolta fondi in favore

del missionario laico Giovanni Marchetti

ORE 19.00 / SALOTTO DA GUSTARE

TARTUFO AWARD / SEMIFINALE

Luciana Mosconi e la gara delle Città del Tartufo

ACQUALAGNA (Chef Samuele Ferri)

AMANDOLA (Chef Davide Camaioni)

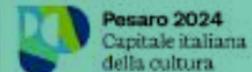
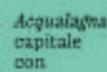
Abbinamento Piatto-Vino a cura di Food Brand Marche

Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

ORE 20.00 / RISTOTARTUFO

DJ SET

ACQUALAGNA
CAPITALE DELLA CULTURA
DAL 28 OTTOBRE AL 03 NOVEMBRE
info e programma su: acqualagna.com



DOMENICA 3 NOVEMBRE



10.00 - 12.00 / DIGA DEL FURLO
CENTRALE APERTA / Apertura
straordinaria diga del Furlo
Info e prenotazione obbligatoria:
800028800 - riservafurlo@provincia.ps.it

10.00 - 12.00 / DIGA DEL FURLO

FURLOJONES SPECIAL

Esplorazione dinamica della Gola del Furlo, un laboratorio
di indagine paesaggistica finalizzato alla scoperta
e alla conoscenza delle eccellenze naturalistiche
e storico-culturali del territorio.

A cura della Riserva Naturale Statale Gola del Furlo.

In collaborazione con gli alunni dell'Istituto Comprensivo

E. Mattei di Acqualagna - "Giovani guide del territorio"

Info e prenotazioni 0721 700041 - 800028800

ORE 12.30 / SALOTTO DA GUSTARE

TARTUFO AWARD / SEMIFINALE

Luciana Mosconi e la gara delle Città del Tartufo

ALBA (Chef Amedeo Ricciardo)

Parco del Matese (Chef Mario Milo)

Abbinamento Piatto-Vino a cura di Food Brand Marche

Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561



ORE 15.30 / SALOTTO DA GUSTARE
DEGUSTAZIONE VINI
LE MARCHE IN BOLLA
In collaborazione con Monacesca
Costo 10 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

ORE 17.00 / PIAZZA MATTEI

CONCERTO / CLUB BERTIER

ORE 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE

TARTUFO AWARD / FINALE

Luciana Mosconi e la gara delle Città del Tartufo

Abbinamento Piatto-Vino a cura di Food Brand Marche

Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

SABATO 9 NOVEMBRE

ORE 9.45 / PALAZZO DELLA CULTURA, SALA

DEL CONSIGLIO

CONVEGNO / "La Foresta che cura nuove tendenze

del turismo del Benessere".

In collaborazione Cooperativa La Macina Terre Alte

ORE 11.00 / SALOTTO DA GUSTARE

PRESENTAZIONE LIBRO / "PARARE LA VECCHIAIA,

Il metodo Boranga" di Lamberto Boranga, prefazione

di Gianfranco Beltrami, postfazione di Charlie Gnocchi

(Edizioni del Drago di San Giorgio, 2024)

Intervista l'autore Luigi Luminati, giornalista de Il Resto

del Carlino

ORE 15.30 / PALAZZO DELLA CULTURA, SALA

DEL CONSIGLIO

CONVEGNO / "Truffe digitali un'insidia da cui difendersi"

Associazione Carabinieri Acqualagna

ORE 15.30 / SALOTTO DA GUSTARE

LE MANI IN PASTA

Scuola di cucina per bambini

A cura dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani,

Chef Antonio Bedini

Info e prenotazioni 334 2526561

ORE 16.00 / PIAZZETTA DELL'OROLOGIO

CONCERTO / Fisarmonica Francesco Picchi

ORE 16.00 / TEATRO A. CONTI

CONVEGNO / Dove sta andando lo Stato sociale?

La sussidiarietà a servizio del welfare

Interviene **Giorgio Vittadini**, Presidente Fondazione

per la Sussidiarietà

A cura del Centro Culturale E. Monuier Acqualagna

ORE 17.00 / PIAZZA MATTEI

CONCERTO / SOAPOPERA DREAM



ORE 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW
Chef **Enrico Mazzaroni**
Ristorante Il Tiglio, (Montemonaco, AP)
Ricetta: "IL BOSCO" crema di patate,
funghi, estrazione di pino, terra
di bosco, ragu di cervo e tartufo bianco

Abbinamento Piatto-Vino a cura di Food Brand Marche

Tartufo offerto da Acqualagna Tartufi

Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

ORE 20.00 / RISTOTARTUFO

DJ SET

DOMENICA 10 NOVEMBRE



ORE 11.00 / TEATRO A. CONTI
Consegna della Ruscella D'Oro
Giuseppe Zafarana, Presidente Eni

ORE 11.30 / TEATRO A. CONTI
PREMIO / "Enrico Mattei Città di

Acqualagna: l'uomo, l'imprenditore".

Riceve il premio **Fondazione Homobonus**

Con il patrocinio del Consiglio Regionale delle Marche



ORE 12.30 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW
Chef **Fabio Cappiello**
Ristorante Vespasia (Norcia, PG)
Ricetta: raviolo agnello, cipolla di
Cannara, spuma di pecorino di Norcia

e tartufo nero di Acqualagna

Abbinamento Piatto-Vino a cura di Food Brand Marche

Tartufo offerto da Barba Tartufi

Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

ORE 15.30 / SALOTTO DA GUSTARE

"MAESTRI DEL MORSO" La Gara del Cascioburger

al tartufo bianco di Acqualagna

In collaborazione con il Consorzio di tutela della Casciotta

d'Urbino DOP e Bovin Marche.

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: ravioli ripieni di parmigiano

con salsa di fonduta di Casciotta

d'Urbino e tartufo bianco

In collaborazione con Luciana Mosconi

Abbinamento Piatto-Vino a cura di Food Brand Marche

Tartufo offerto da Tartufi Tofani

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 16.00 - STAND SVILUPPO RURALE MARCHE

MASTERCLASS

Degustazione guidata di vini a cura di Food Brand

Marche presso stand sviluppo rurale Marche,

Programma di sviluppo rurale della Regione Marche

Info e prenotazioni 351 3460209

TARTUFO & KIDS (SPAZIO BAMBINI)

ORE 11.00 > 16.00

A CACCIA DI TARTUFO PER BAMBINI E FAMIGLIE

(Tutti i giorni ad eccezione del 10 novembre)

Lezione e prova di ricerca del tartufo, guidati

da un'esperta tartufoia 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 Zepponi.

Date: 27 ottobre, 1, 2, 3 e 10 novembre

Info 329 4186905

INFO: