



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

58[^]

FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO DI ACQUALAGNA

28.29 OTT / 1.4.5.11.12 NOV 2023



58[^] FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO | 28.29 OTT 1.4.5.11.12 NOV 2023

Benvenuti alla 58^a Fiera Nazionale del Tartufo Bianco, una delle principali fiere di settore in Italia dedicate a sua Maestà il Tartufo Bianco. Nei giorni 28, 29 ottobre e 1, 4, 5, 11, 12 novembre 2023 torna l'appuntamento con la kermesse dal sapore unico, quello del celebre Tuber Magnatum Pico. Star chef, celebri cuochi, grandi nomi dello spettacolo, esperti di settore sono chiamati ad esaltare la bontà del Tartufo Bianco. Più di cinquanta eventi tra cooking show, degustazioni enogastronomiche, premi, incontri culturali, laboratori per bambini e famiglie, ricerca del tartufo e visite guidate. Tra le novità la Gara Nazionale Città del Tartufo per aggiudicarsi l'ambito "Tartufo Award". Piazza Enrico Mattei è sempre il cuore dell'evento e del mercato del tartufo fresco. Si possono gustare i grandi classici della tradizione locale e ricette gourmet nel Ristotartufo, il Salotto da Gustare accende i riflettori sulla cucina dei grandi chef stellati, che si esibiranno ai fornelli con ricette originali e buonissime, degustando vini del territorio, il Mercato del Gusto aperto alle tipicità locali e nazionali di eccellenze agroalimentari e di artigianato. Tra gli eventi da non perdere, il conferimento dei Premi Ruscella d'Oro e Premio Mattei a personaggi celebri.



CLEMENTE MIMUN
RUSCELLA D'ORO 2023
SABATO 28 OTTOBRE
TEATRO A. CONTI



CHEF FABIO PISANI
COOKING SHOW
SABATO 28 OTTOBRE
SALOTTO DA GUSTARE

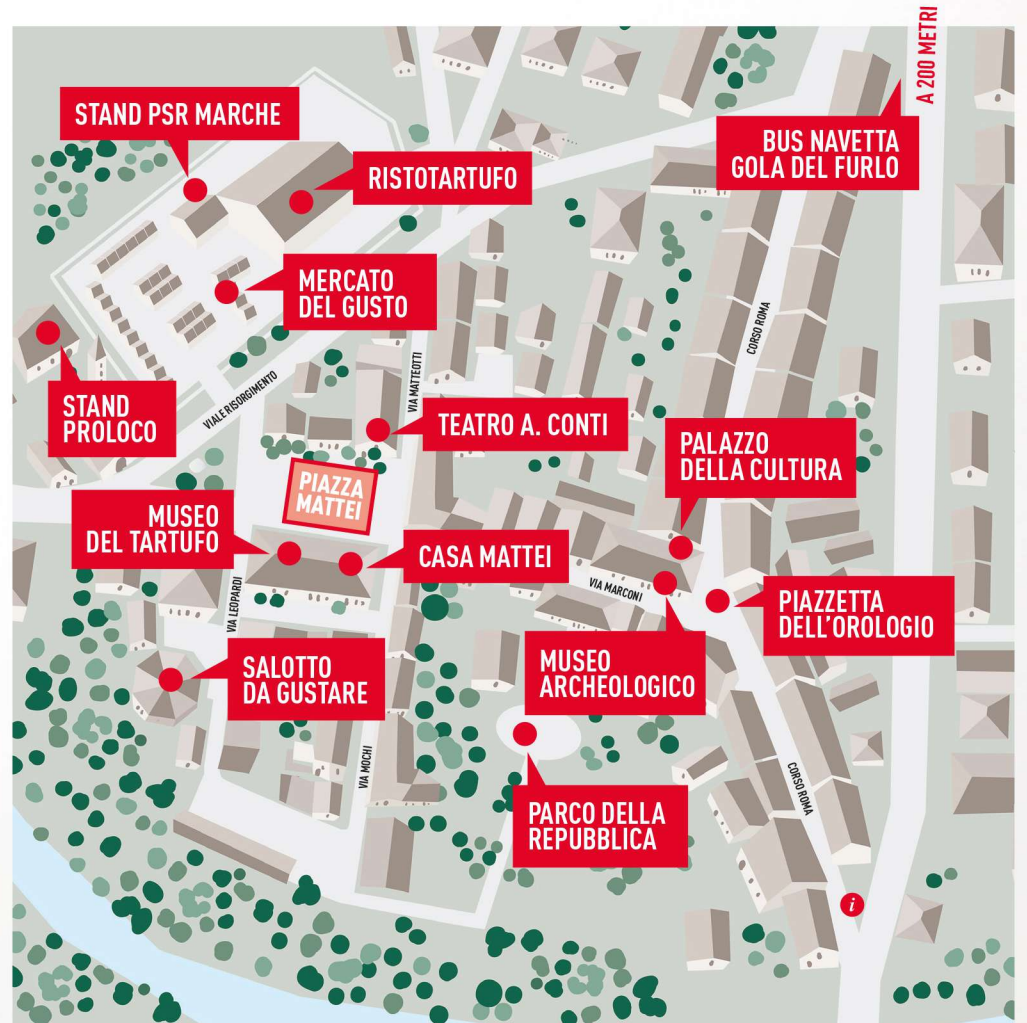


OSCAR FARINETTI
TALK SHOW
DOMENICA 5 NOVEMBRE
TEATRO A. CONTI



ENRICO LOCCIONI
PREMIO MATTEI
DOMENICA 12 NOVEMBRE
TEATRO A. CONTI

MAPPA DELLA FIERA



SABATO 28 OTTOBRE



ORE 10.30 / TEATRO A. CONTI
Cerimonia di inaugurazione 58^a
Fiera Nazionale del Tartufo Bianco.

Consegna della Ruscella D'Oro
Direttore del TG5 **Clemente Mimun**

ORE 17.00 / PIAZZA MATTEI
CONCERTO / SWINGARELLA



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



DALLE ORE 10.00 /
DIGA DEL FURLO

CENTRALE APERTA / apertura straordinaria diga del furto
Info e prenotazioni obbligatoria:
800 028 800 - riservafurlo@provincia.ps.it

DOMENICA 29 OTTOBRE

ORE 10.00 / SALOTTO DA GUSTARE

SEMINARIO
Dal PSR al CSR Marche / L'impatto del cambiamento climatico sulla tartuficoltura marchigiana



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

ORE 15.30 / SALOTTO DA GUSTARE

Confartigianato Imprese Ancona - Pesaro e Urbino presenta "Gli artigiani del Gusto. Degustazioni dal territorio." Con Salumificio Angeloni (Monteporzio), Le Affinità Gustative (Mondavio) e Salice Gastronomia Naturale (Pesaro)

Ingresso gratuito. Info e Prenotazioni 334-2526561

ORE 17.00 / PIAZZA MATTEI

CONCERTO / P- FUNKING
"I Suoni delle Alte Marche Winter", in collaborazione con Unione Montana Catria Nerone e Fano Jazz Network



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

MERCOLEDÌ 1 NOVEMBRE

ORE 11.00 / SALA DEL CONSIGLIO
CONVEGNO / "Caratterizzazione mediante spettrometria di massa del Tartufo Bianco di Acqualagna (Tuber magnatum Pico) per la valorizzazione territoriale". Incontro con il dott. **Riccardo Marconi** e il prof. **Gianni Sagratini**
A cura di Università degli studi di Camerino
Scuola di Scienze del farmaco e dei prodotti della Salute (Corso di laurea in scienze Gastronomiche)
In collaborazione con T&C tartufi s.r.l.



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

ORE 15.00 / SALOTTO DA GUSTARE

LE MANI IN PASTA Scuola di cucina per bambini
A cura dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani

ORE 16.00 / PIAZZETTA DELL'OROLOGIO

CONCERTO / ARPA, VIOLINO, FLAUTO E VOCE
Annalisa Cancellieri, Cristina Ferretti, Emanuela Cavalieri

ORE 17.00 / PIAZZA MATTEI

CONCERTO / AMBASSADOR MARCHIN' BAND



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

SABATO 4 NOVEMBRE



ORE 12.30 / SALOTTO DA GUSTARE
TARTUFO AWARD / SEMIFINALE

Luciana Mosconi
e la gara delle Città del Tartufo
ALBA (Chef Luciano Tona)
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^a 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. Tartufo offerto da Marini Tartufi
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

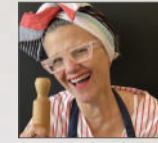
tartufo bianco. Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini. Tartufo offerto da Le Trifole
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

DOMENICA 12 NOVEMBRE



ORE 11.00 / TEATRO A. CONTI
PREMIO / "Enrico Mattei Città di Acqualagna: l'uomo, l'imprenditore".

Riceve il premio **Enrico Luccioni**
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

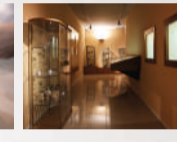
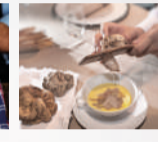
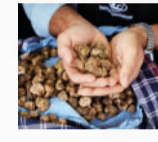
CONCERTO / Fanfara "Ten. S. Mochi"
Sezione Bersaglieri di Acqualagna



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 Zepponi.
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.



TARTUFO AWARD 2023

LUCIANA MOSCONI E LA GARA DELLE CITTÀ DEL TARTUFO

ACQUALAGNA
ALBA
AMANDOLA
GUBBIO
ISERNIA
SAN MINIATO

PRESIDENTE DI GIURIA
EDOARDO RASPELLI

CONDUCE
ANDREA AMADEI

IN COLLABORAZIONE CON CITTÀ DEL TARTUFO E LUCIANA MOSCONI

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

TOP SPONSOR

MAIN SPONSOR

SPONSOR

MEDIA PARTNER

TECHNICAL PARTNER