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 · Unione Montana Catria e Nerone

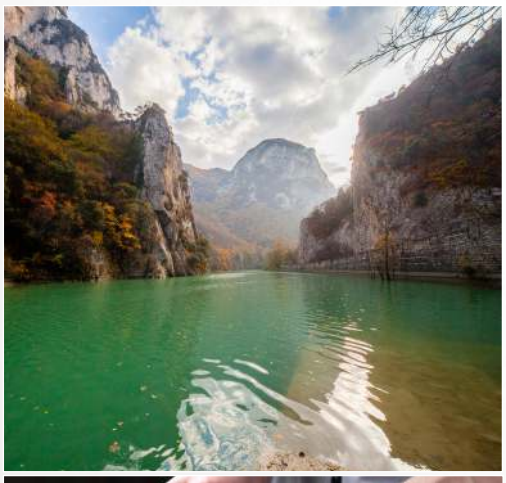
Comune di Acqualagna

56^ FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO DI ACQUALAGNA

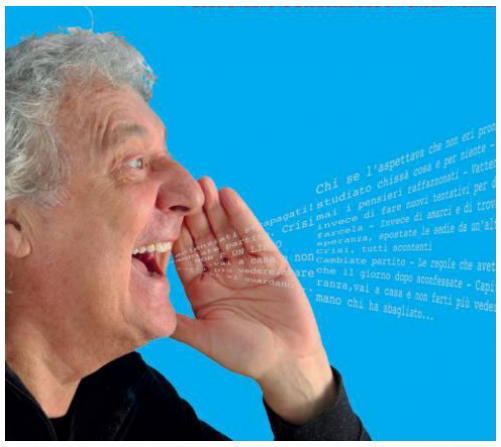
24.30.31 OTT / 1.6.7.13.14 NOV 2021

56^ FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO | 24.30.31 OTT 1.6.7.13.14 NOV 2021

Che il Regno del Tartufo abbia inizio! Apre la 56^ Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna, torna l'intenso profumo del tesoro della Terra con tante conferme e novità.
Il 24, 30, 31 ottobre e l'1, 6, 7, 13 e 14 novembre si potrà vivere un'esperienza di gusto pervasiva con un programma ricco di eccellenze: i grandi della cucina marchigiana e italiana, i celebri cuochi della tv e non solo, gli esperti del settore tartufigeno, le mostre-experience e, ovviamente, il pregiatissimo Tartufo Bianco.
Cooking show, degustazioni enogastronomiche, premi, incontri culturali, attività laboratoriali per bambini e famiglie - tra gli oltre 50 eventi della 56^ edizione c'è spazio anche per un cambio di format. A moltiplicare ed esaltare l'esperienza del Tartufo, in conformità alle norme anti-Covid 19, ci saranno anche gli stand enogastronomici all'aperto e l'area ristorazione dedicata al piacere di mangiare. Otto giorni per immergersi in una tradizione gastronomica secolare attraverso un itinerario del gusto che si snoda in alcuni luoghi simbolo di Acqualagna, a partire da piazza Enrico Mattei, la più profumata del mondo.



ACQUALAGNA, CAPITALE DELL'ECCELLENZA



ENZO IACCHETTI
PRESENTA "NON È UN LIBRO"
LUNEDÌ 01 NOV.
H. 17.00
TEATRO A.CONTI

Una serata di dialoghi e riflessioni per raccogliere fondi per la Croce Rossa Italiana.

COOKING SHOW
MORENO CEDRONI
DOMENICA 07 NOV
H. 18.00
SALOTTO DA GUSTARE

RUSCELLA D'ORO 2021
In collaborazione con Urbani Tartufi

COOKING SHOW
FABIO PISANI
DOMENICA 24 OTT
H. 18.00
SALOTTO DA GUSTARE

DOMENICA 24 OTTOBRE

H. 10.30 / TEATRO A. CONTI
Cerimonia di inaugurazione 56^ Fiera Nazionale del Tartufo Bianco.
Apertura Stand del tartufo e specialità gastronomiche.

H.18.00 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW
Chef **Alessandro Negrini,** Ristorante Il Luogo di Aimo e Nadia (Milano), 2 stelle Michelin. *Ricetta: Risotto Carnaroli Gran Riserva mantecato con paté di pollo, salsa di tuorlo d'uovo, burro di nocciola e tartufo di Acqualagna.*
Abbinamento vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini e Consorzio Tutela Vini Piceni. *Tartufo offerto da Acqualagna Tartufi*
Costo 30 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

SABATO 30 OTTOBRE

H.15.00 / SALOTTO DA GUSTARE
LE MANI IN PASTA
Scuola di cucina per bambini.
A cura dell'associazione Professionale Cuochi Italiani, Chef Antonio Bedini. *Ingresso Gratuito, solo su prenotazione 334 2526561*

H.18.00 / SALOTTO DA GUSTARE
SEMINARIO
La vocazione tartuficola nelle Marche e lo sviluppo delle aree montane.
Il ruolo del PSR Marche per la tutela del bosco e dei suoi prodotti.
Iscrizioni su sito e pagina FB PSR Marche

DOMENICA 31 OTTOBRE

H.12.30 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW
Chef **Giuseppe D'Amico** Ristorante Rope Bistrot, Ancona
Ricetta: cialda tiramisu' salato con tartufo di acqualagna
Presentazione del libro: "Racconti del Cuore che fan bene all'anima" di **Rosanna de Caro** (Ermes Libraria, 2020). Abbinamento vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini e Consorzio Tutela Vini Piceni.
Tartufo offerto da I Nobili di Acqualagna.
Costo 15 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

H.18.00 / SALOTTO DA GUSTARE
DEGUSTAZIONE E COOKING CLASS
Speciale: Farro e tartufo.
Vellutata di zucca con farro perlato e tartufo bianco.
Roberto Dormicchi (Triglia di Bosco). Evento promosso e organizzato da Museo del Tartufo di Acqualagna - Alte Marche Creative; Opera soc. Coop. in collaborazione con Prometeo il farro. Abbinamento vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini e Consorzio Tutela Vini Piceni.
Costo 10 euro (compreso ingresso Museo del Tartufo).
Info e prenotazioni 334 2526561

LUNEDÌ 01 NOVEMBRE

H.12.30 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW
Chef **Antonio Scarantino**, Ristorante AlMare, Fano
Ricetta: Sogliola, tartufo e Verna bruciato. Abbinamento vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini e Consorzio Tutela Vini Piceni.
Tartufo offerto da Tartufi Tofani
Costo 15 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

H.17.00 / TEATRO A. CONTI
ENZO IACCHETTI
Presenta **"Non è un libro"**
Una serata di dialoghi e riflessioni per raccogliere fondi per la Croce Rossa Italiana. Conduce e modera **Sabrina Ganzer**. In apertura esibizione di Veronica Villa e Bourbon Street Duo.
Ingresso gratuito, prenotazione: www.cinemacqualagna.it

H.18.00 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW
Chef **Antonio Ciotola**
Ricetta: cotoletta di rombo dolce promessa con burro al tartufo bianco e caponata di verdure
Abbinamento vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini e Consorzio Tutela Vini Piceni.
Tartufo offerto da Bernardini Tartufi.
Costo 15 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

SABATO 06 NOVEMBRE

H.10.00 / TEATRO A.CONTI
TARTUFICOLTURA E TERRITORIO
Iniziativa a cura dell'ASSAM e Università Politecnica delle Marche.

H.15.00 / SALOTTO DA GUSTARE
LE MANI IN PASTA
Scuola di cucina per bambini.
A cura dell'associazione Professionale Cuochi Italiani, Chef Antonio Bedini. *Ingresso Gratuito, solo su prenotazione 334 2526561*

H.18.00 / SALOTTO DA GUSTARE
DEGUSTAZIONE E COOKING CLASS
Speciale: Farro e tartufo. Crema di patate e porro con maltagliati integrali di farro e tartufo bianco.
Roberto Dormicchi (Triglia di Bosco). Evento promosso e organizzato da Museo del Tartufo di Acqualagna – Alte Marche Creative; Opera soc. Coop. in collaborazione con Prometeo il farro.
Abbinamento vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini e Consorzio Tutela Vini Piceni.
Costo 10 euro (compreso ingresso Museo del Tartufo).
Info e prenotazioni 334 2526561

DOMENICA 7 NOVEMBRE

H.9.30 - 12.30 / GOLA DEL FURLO
ESCURSIONE ALLA GOLA DEL FURLO
Per info e prenotazioni: Centro Visite della Riserva Naturale Statale Gola del Furlo
prenotazione obbligatoria: 800 028 800

H.12.30 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW
Chef **Antonella Ricci** e Chef **Vinod Sookar**, Ristorante Omonimo (Celia Messapica, Brindisi), 1 stella Michelin.
Ricetta: Incanulate al ferretto con ragù bianco di agnello e tartufo bianco di Acqualagna, mantecate al caciocavallo stagionato in grotta.
Abbinamento vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini e Consorzio Tutela Vini Piceni.
Vini. *Tartufo offerto da Le Trifole*
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

H.15.00 / TEATRO A. CONTI
BELFORTISSIMI IN CAMMINO ALLA GOLA DEL FURLO
Racconto di viaggio. Testimonianza di 5 ragazzi e una Joelette sulla strada per Santiago.
Il racconto dei 902 km percorsi tra solidarietà, amicizia, lavoro di squadra, impegno e determinazione.

H.18.00 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW
Chef **Moreno Cedroni**, Ristorante La madonnina del pescatore. (Marzocca, AN), 2 stelle Michelin.
Ricetta: Il tartufo bianco di Acqualagna dolce e salato.
Abbinamento vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini e Consorzio Tutela Vini Piceni.
Tartufo offerto da Urbani Tartufi
Costo 30 euro. Info e prenotazioni 334 2526561
A SEGUIRE CONFERIMENTO RUSCELLA D'ORO

SABATO 13 NOVEMBRE

H.11.00 / TEATRO A.CONTI
CONVEGNO: AGRICOLTURA E PARI OPPORTUNITÀ
In collaborazione con Commissione Pari Opportunità regione Marche e Associazione Culturale Francesco Tarducci

H.15.00 / SALOTTO DA GUSTARE
LE MANI IN PASTA
Scuola di cucina per bambini.
A cura dell'associazione Professionale Cuochi Italiani, Chef Antonio Bedini. *Ingresso Gratuito, solo su prenotazione 334 2526561*

H.18.00 / SALOTTO DA GUSTARE
DEGUSTAZIONE E COOKING CLASS
Speciale: Farro e tartufo. Crostini di pane al farro monococco con uova a bassa temperatura e tartufo bianco.
Roberto Dormicchi (Triglia di Bosco). Evento promosso e organizzato da Museo del Tartufo di Acqualagna - Alte Marche Creative; Opera soc. Coop. in collaborazione con Prometeo il farro. Abbinamento vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini e Consorzio Tutela Vini Piceni.
Costo 10 euro (compreso ingresso Museo del Tartufo).
Info e prenotazioni 334 2526561

DOMENICA 14 NOVEMBRE

H.11.00 / TEATRO A. CONTI
PREMIO "ENRICO MATTEI"
Città di Acqualagna: l'uomo, l'imprenditore"
Con il patrocinio di Regione Marche.

H.15.00 / TEATRO A. CONTI
INCONTRO
Presentazione del Volume "Viaggio nella Character skills. Persone, relazioni valori".
A cura del Prof. **Giorgio Vittadini** che dialogherà con **Enrico Loccioni**.

H.16.00 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW
Chef **Luca Montersino**
Ricetta: Risotto alla crema di parmigiano e tartufo bianco
Abbinamento vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini e Consorzio Tutela Vini Piceni. *Tartufo offerto da T&C.*
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

H.18.00 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW
Giorgio Barchiesi "Giorgione"
Ricetta: Involtini in foglia di verza di agnello e tartufo bianco di Acqualagna.
Abbinamento vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini e Consorzio Tutela Vini Piceni.
Tartufo offerto da Marini Tartufi
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

TUTTI I GIORNI DI FIERA

H.10.00 → 19.00 / PIAZZA MATTEI
MUSEO DEL TARTUFO
Acqualagna truffle experience

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

H.10.00 → 19.00 - CAMPO SPORTIVO
STAND DELLA RISTORAZIONE
Mostra mercato dei prodotti agroalimentari e artigianato.

H.10.00 → 19.00 - CORSO ROMA, 47
MUSEO ARCHEOLOGICO ANTIQUARIUM PITINUM MERGENS

MOSTRA D'ARTE CONTEMPORANEA

MOSTRA FOTOGRAFICA
Acqualagna Capitale del Tartufo, 1966-2019 / Storia, uomini, passione.

H.10.00 → 19.00 - PIAZZA MATTEI
MUSEO MULTIMEDIALE
CASA NATALE ENRICO MATTEI

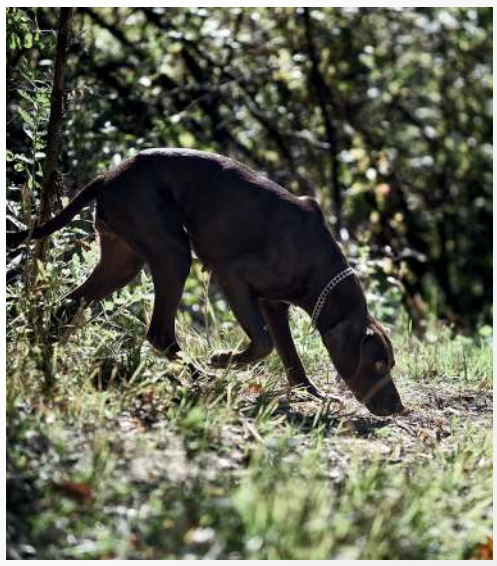
TARTUFO & KIDS (SPAZIO BAMBINI)

H. 10.30 → 12.00 / 14.00 → 17.00
PARCO DELLA REPUBBLICA
A **CACCIA DI TARTUFO PER BAMBINI E FAMIGLIE**
Lezione e prova di ricerca del tartufo, guidati da un'esperta tartufaia del territorio.
Info T. 334 2526561

H. 10.00 → 18.00 / PARCO DELLA REPUBBLICA
LABORATORIO PER BAMBINI
Il decoratore di ceramica artistica.
A cura di "La Maiolica" di Linda Zepponi.
Info T. 329 4186905.

H. 10.00 → 18.00 / MONUMENTO MATTEI
LABORATORIO PER BAMBINI E ADULTI
Impressioni botaniche su argilla e gesso e intrecci fioriti, creazioni di ghirlande autunnali. A cura di "Acqualab Furlo". *Info T. 393 3368812*

INFO: UFFICIO TURISTICO DEL COMUNE
tel. 0721.796741 / comune.acqualagna@provincia.ps.it
*turismo@acqualagna.com - **www.acqualagna.com***



MAIN SPONSOR

SPONSOR

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

PARTNER

MEDIA PARTNER

TECHNICAL PARTNER

omniacomunicazione