



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



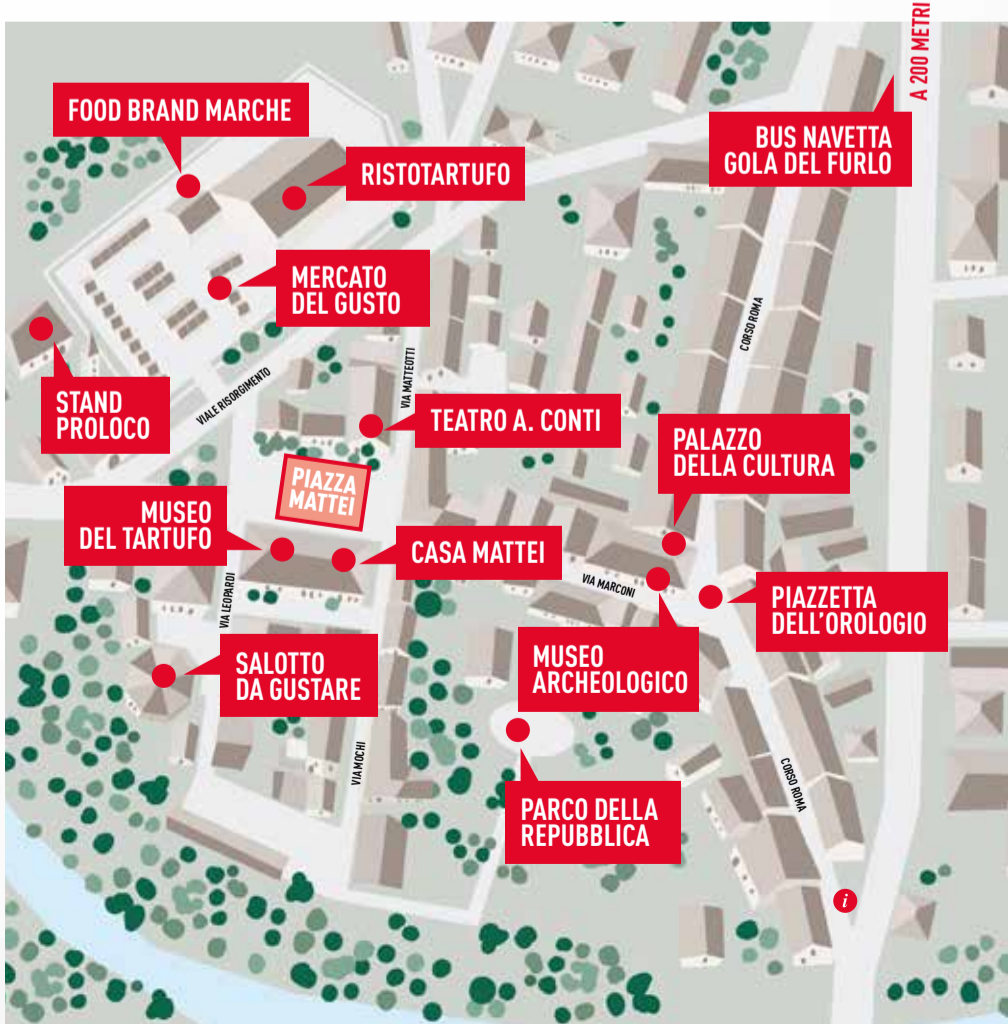
www.acqualagna.com



**57<sup>^</sup> FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO** | 23.29.30.31 OTT  
1.5.6.12.13.NOV 2022

Il profumo del Tartufo si moltiplica per Solidarietà. La 57<sup>^</sup> Fiera Nazionale del Tartufo Bianco affiancherà alla celebrazione della cucina italiana una maratona di eventi benefici. A partire dal 23 ottobre per nove intense giornate Acqualagna invita i visitatori a vivere un'esperienza esaltante per tutti i cinque sensi con un programma ricco di eccellenze. Star chef, celebri cuochi della tv, 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. Il cuore della Fiera si trova in Piazza Mattei dove acquistare tartufi certificati e altre prelibatezze. Confermato il RistoTartufo e si amplia il format del Mercato del Gusto per assaporare piatti tipici locali e tuffarsi nelle specialità artigianali made in Italy. La 57<sup>^</sup> edizione celebra il 60° anniversario della morte di Enrico Mattei nato il 29 aprile 1906 ad Acqualagna. Saranno messe in campo tante iniziative, per onorare la memoria del più illustre cittadino acqualagnese, sotto il nome di 'Mattei 60'.

**MAPPA DELLA FIERA**



**COOKING SHOW**  
**GENNARO ESPOSITO** ✨ ✨  
**DOMENICA 23 OTT**  
**H. 18.00**  
**SALOTTO DA GUSTARE**  
RUSCELLA D'ORO 2022

**60**  
1962  
2022

**ENRICO MATTEI**  
INCONTRI / MOSTRE / PREMIO MATTEI

## DOMENICA 23 OTTOBRE

H. 10.30 / TEATRO A. CONTI  
Cerimonia di inaugurazione 57ª Fiera Nazionale del Tartufo Bianco.

H. 17.00 / Piazza Mattei  
CONCERTO / Swingarella



H. 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE  
**COOKING SHOW**  
Chef **Gennaro Esposito**, Ristorante Torre del Saracino (Napoli), 2 stelle Michelin.  
*Ricetta: scampi, gamberi rossi e tartufo.* Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini.  
*Tartufo offerto da Acqualagna Tartufi.*  
Costo 30 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

A SEGUIRE CONFERIMENTO RUSCELLA D'ORO

## SABATO 29 OTTOBRE



H. 9.00 - 13.00 / DIGA DEL FURLO  
**CENTRALE APERTA: APERTURA DIGA DEL FURLO**  
Info e prenotazione obbligatoria, Riserva Naturale Statale Gola del Furlo: 0721 700041  
riservafurlo@provincia.ps.it

H. 11.00 / SALA DEL CONSIGLIO COMUNALE  
**CERIMONIA DI CONSEGNA DELLA TARGA "COMUNE AMICO DEL TURISMO ITINERANTE"**  
Consegnano la targa **Gabriele Gattafoni** dell'Unione Club Amici e **Sauro Sorbini** Presidente Camping Club Pesaro.



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. 17.00 / Piazza Mattei  
CONCERTO / Gli Shampisti



H. 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE  
**DEGUSTAZIONE E COOKING CLASS Speciale: Farro e Tartufo.** Lasagne di farro con crema di zucca gialla, fonduta di Casciotta d'Urbino e tartufo bianco. Con **Roberto Dormicchi** (Triglia di Bosco).

Evento promosso e organizzato dal Museo del Tartufo di Acqualagna, Alte Marche Creative, Opera soc. Coop. In collaborazione con Prometeo Il Farro. Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini.  
Costo 10 euro (compreso ingresso Museo del Tartufo).  
Info e prenotazioni 334 2526561

## DOMENICA 30 OTTOBRE



H. 11.00 - 23.00 / TEATRO CONTI  
**TERRE SONORE PER CANTIANO**  
12 ore di musica, più di 100 musicisti a sostegno del Borgo di Cantiano, per la messa in funzione del Centro Teatrale "Capponi".

In collaborazione con Fano Jazz Network.  
Ingresso 10 euro. Info sms/wa 388 6464241



H. 12.30 / SALOTTO DA GUSTARE  
**COOKING SHOW**  
Chef **Richard Abou Zaki** e **Pierpaolo Ferracuti**, Ristorante Retrosena (Porto San Giorgio), 1 stella Michelin.  
*Ricetta: cipolla alla griglia. Composta di visciole, pane al caffè, fegatini*

*cacio e pepe al Fossa di Sogliano e tartufo bianco.* Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini. *Tartufo offerto da Tartufi Tofani.*  
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561



H. 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE  
**COOKING SHOW**  
Chef **Antonio Ciotola**, Ristorante Taverna degli archi (Ancona).  
*Ricetta: mousse di baccalà su crema di ceci quercia e tartufo bianco.* Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini.  
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

## LUNEDÌ 31 OTTOBRE



H. 12.30 / SALOTTO DA GUSTARE  
**COOKING SHOW**  
Chef **Mattia Poggi**  
*Ricetta: sogliola ai sapori d'autunno.* Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini.  
*Tartufo offerto da T&C.*

Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

H. 16.00 / PIAZZA MATTEI  
**ACQUALAGNA, CAPITALE DEL TARTUFO E DEL BALLO**

Presentazione del primo ballo di gruppo dedicato al tartufo, coreografato dai maestri Joey & Rina. L'evento è promosso dalla band "Quelli del sabato sera" in collaborazione con VocalSound Music.

H. 17.00 / PIAZZETTA DELL'OROLOGIO  
**CONCERTO ARPA E VIOLINO**  
Annalisa Cancellieri e Cristina Ferretti



H. 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE  
**COOKING SHOW**  
Chef **Max Mariola**  
*Ricetta: crescita ripiena di diaframmatrice di manzo, fonduta di Casciotta d'Urbino al tartufo nero e zucca alle erbe.*

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

## MARTEDÌ 1 NOVEMBRE

H. 11.00 / PIAZZETTA DELL'OROLOGIO  
Inaugurazione nuovo allestimento Museo Antiquarium Pitinum Mergens. **Dott. Diego Voltolini**, Funzionario Archeologo Ministero della Cultura, **Prof. Oscar Mei**, Università di Urbino, **Dott. Luca Mandolesi**, adArte S.r.l., **Dott.ssa Agata Auguzzi** Archeologa



H. 12.30 / SALOTTO DA GUSTARE  
**COOKING SHOW**  
Chef **Nikita Sergeev**, Ristorante L'Arcade (Porto San Giorgio), 1 stella Michelin.  
*Ricetta: animella alla brace, glassa al tartufo bianco e tuorto affumicato.*

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

H. 17.00 / PIAZZA MATTEI  
**CONCERTO / Obelisco Nero**

H. 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE  
**SFIDA IN CUCINA PER LA SOLIDARIETÀ**  
Con **Simona Guidarelli** (Sindaco di Pergola) e **Antonella Marchetti** (Vice Sindaco di Acqualagna), accompagnate dagli chef dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani. Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini.  
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

## SABATO 5 NOVEMBRE



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.** Tagliatelle di farro su crema di patate e porro con tartufo bianco. Con **Roberto Dormicchi** (Triglia di Bosco).

Evento promosso e organizzato dal Museo del Tartufo di Acqualagna, Alte Marche Creative, Opera soc. Coop. In collaborazione con Prometeo Il Farro. Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini.  
Costo 10 euro (compreso ingresso Museo del Tartufo).  
Info e prenotazioni 334 2526561

H. 17.00 / PIAZZA MATTEI  
**CONCERTO ARPA E VIOLINO**  
Annalisa Cancellieri e Cristina Ferretti

## DOMENICA 6 NOVEMBRE



H. 12.30 / SALOTTO DA GUSTARE  
**COOKING SHOW**  
Chef **Federico Delmonte**, Ristorante Acciuga (Roma).  
*Ricetta: cucina libera, ascoltiamo il mare.* Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini.  
*Tartufo offerto da Le Trifole.*  
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

H. 16.00 / SALOTTO DA GUSTARE  
**Confartigianato presenta ASPETTANDO CHOCO MARCHE**

In salotto con **Riccardo Pelagagge**, cioccolateria Pierre Dolce al Cuore (Santa maria Nuova) e **Laura Martini**, pasticceria La Mou (Falconara M.).  
Ingresso gratuito. Info e prenotazioni 334 2526561

H. 17.00 / PIAZZETTA DELL'OROLOGIO  
**CONCERTO / Charles & Nico**



H. 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE  
**COOKING SHOW**  
Chef **Errico Recanati**, Ristorante Andreina (Loreto), 1 stella Michelin.  
*Ricetta: cervo, lampone e tartufo.* Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini.  
*Tartufo offerto da I Nobili di Acqualagna.*  
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

H. 18.00 / TEATRO A. CONTI  
**CESARE HA GUSTO**

Viaggio Comico nelle Marche ai tempi dell'antica Roma. Biglietti da 5 a 17 euro sul sito [www.sancostanzoshow.com](http://www.sancostanzoshow.com)  
Info e prenotazioni 328 4173247

## SABATO 12 NOVEMBRE

H. 10.00 / SALOTTO DA GUSTARE  
**LA SUINCOLTURA MARCHIGIANA: NUOVE OPPORTUNITÀ TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE**  
Convegno finale Progetto "RE.SUMA" PSR Marche 2014/20 Mis. 16.2  
A cura di Bovinmarche. Segue degustazione.

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. 17.00 / PIAZZA DELL'OROLOGIO  
**CONCERTO DI FISARMONICA / M° Francesco Picchi**



H. 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE  
**SEMINARIO**  
PSR Marche per il biennio 2021/2022.  
Tartuficoltura: un investimento per il futuro del territorio.

## DOMENICA 13 NOVEMBRE



H. 11.00 / TEATRO A. CONTI  
**MATTEI 60 PRESENTAZIONE LIBRO "Bascapè, ultimo atto.**  
*La storia esaltante e il destino crudele di un grande italiano: Enrico Mattei* di **Alberto Marino**

(Aras Edizioni, 2022). Dialogano con l'autore: **Prof. Francesco Malgeri** e **Prof. Francesco Sidoti**  
A seguire: **PREMIO "Enrico Mattei Città di Acqualagna: l'uomo, l'imprenditore"**.  
Con il patrocinio del Consiglio Regionale delle Marche.

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

H. 16.00 / SALOTTO DA GUSTARE  
**Confartigianato presenta ASPETTANDO CHOCO MARCHE**  
In salotto con: **Barbara Serrani**, gelateria / cioccolateria Il Bassotto (Sirolo e Osimo). In collaborazione con Slow Food.  
Ingresso gratuito. Info e prenotazioni 334 2526561



H. 18.00 / SALOTTO DA GUSTARE  
**COOKING SHOW**  
**Giorgio Barchiesi "Giorgione"**  
*Ricetta: maltagliati alla Giorgione* Abbinamento piatto-vino a cura di Istituto Marchigiano Tutela Vini.  
Degustazione di una creazione al cioccolato de La Pasticceria "Il Picchio" di Loreto.  
*Tartufo offerto da Marini Tartufi.*  
Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

Costo 20 euro. Info e prenotazioni 334 2526561

## TUTTI I GIORNI DI FIERA

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

H. 10.00 → 19.00 - CAMPO SPORTIVO  
**RISTOTARTUFO e MERCATO DEL GUSTO**  
Ristorazione e mostra mercato dei prodotti agroalimentari e artigianali.

H. 10.00 → 19.00 / PIAZZA MATTEI  
**MUSEO DEL TARTUFO**  
Acqualagna truffe experience  
**MUSEO MULTIMEDIALE**  
**CASA NATALE ENRICO MATTEI**

H. 10.00 → 19.00 - CORSO ROMA, 47  
**MUSEO ARCHEOLOGICO ANTIQUARIUM PITINUM MergenS**  
Visite guidate gratuite ore 16.30 nei giorni 1, 5, e 6 novembre  
Prenotazione consigliata 334 2526561

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

H. 10.00 → 19.00 - CORSO ROMA  
**MOSTRA MATTEI 60 - ENRICO MATTEI, L'UOMO DELLA RINASCITA**  
Mostra temporanea

## TARTUFO & KIDS (SPAZIO BAMBINI)

H. 10.30 → 16.30  
PARCO DELLA REPUBBLICA  
**A CACCIA DI TARTUFO PER BAMBINI E FAMIGLIE**  
(solo nei giorni 30, 31 ottobre e 1, 5, 6, 12, 13 novembre)  
Lezione e prova di ricerca del tartufo, guidati da un'esperta tartufaia del territorio.  
Info 334 2526561

H. 10.00 → 18.00 / PARCO DELLA REPUBBLICA  
**LABORATORIO PER BAMBINI**  
(solo nei giorni 29, 30, 31 ottobre e 1 novembre)  
Il decoratore di ceramica artistica. A cura di "La Maiolica" di Linda Zepponi.  
Info 329 4186905.

**INFO: UFFICIO TURISTICO DEL COMUNE**  
tel. 0721.796741 / [comune.acqualagna@provincia.ps.it](mailto:comune.acqualagna@provincia.ps.it)  
[turismo@acqualagna.com](mailto:turismo@acqualagna.com) - [www.acqualagna.com](http://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



MAIN SPONSOR



SPONSOR



MEDIA PARTNER



TECHNICAL PARTNER

