

DOMENICA 24 OTTOBRE

H. 10.30 / TEATRO A. CONTI

Cerimonia di inaugurazione 56ª Fiera Nazionale del Tartufo Bianco.
Apertura Stand del tartufo e specialità gastronomiche.



H.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 acciughe di Monterosso, pralinato di nocciole e*

tartufo bianco 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 tiramisù salato con tartufo di acqualagna

Presentazione del libro: "Racconti del Cuore che fan bene all'anima" di Rosanna de Caro (Ermes Libreria, 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 Al Mare, 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 IACHETTI

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.cinemaacqualagna.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.
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 madonna 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 valorali". A cura del Prof. **Giorgio Vittadini** che dialogherà con **Enrico Loccioni**.



H.16.00 / SALOTTO DA GUSTARE
COOKING SHOW

Chef **Luca Monterino**
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 truffe 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

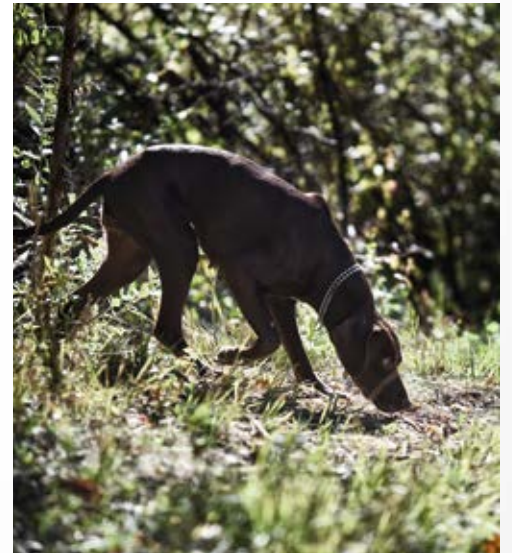
TARTUFO & KIDS (SPAZIO BAMBINI)

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

