



XXVII FIERA NAZIONALE DEL
**TARTUFO BIANCO
PREGIATO DI PERGOLA**
DOMENICA 6•13•20 OTTOBRE 2024

The unexpected Marche



TARTUFO
BIANCO PREGIATO
DI PERGOLA



Slow Food[®]
Marche



CAMERA DI COMMERCIO
DELLE MARCHE



ENIT AGENZIA
NAZIONALE
DEL TURISMO



CONFEDERAZIONE ITALIANA
AGRICOLTORI



Progetto editoriale a cura del Comune di Pergola

Corso G. Matteotti, 53

Tel +39 0721 737301

www.fieradeltartufopergola.it

Facebook: <https://www.facebook.com/FieraDelTartufoPergola/>

Instagram: <https://www.instagram.com/fierartartufopergola/>

RINGRAZIAMENTI

Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Ministero del Turismo, Regione Marche, Camera di Commercio delle Marche, CIA - Confederazione italiana agricoltori, Confcommercio Marche Nord, Slow Food, ENIT - Agenzia Nazionale del Turismo, Fondazione FS

INSERZIONISTI

Agenzia UnipolSai Assicurazioni, Agriturismo Lo Sgorzolo, Autoscuola Racing, Bike Therapy, Cablaggi elettrici Montali Rina s.r.l., Caffè del Corso, Centro Odontoiatrico Adanti & Battistelli, Cini Impianti Tecnologici s.r.l., Coal Man.Gi. s.r.l. di Pergola e Orciano, Edilservice s.r.l., Farmacia del Corso, Fontana Forni, Il Casale, Il Fornaio s.r.l., Impresa Edile Ceccarelli, Impresa Edile Cogem, Impresa Edile Guidarelli Geom. Lanfranco, Impresa Edile e Stradale Guidi Giovanni s.r.l., Joy S.p.a., Macchine Agricole Industriali Oleodinamiche Pancotti Antonio, Maidirebar, Nuova Ci.Ma. s.r.l., Officina Meccanica Mencarelli Massimo, Officina Meccanica Nucci Andrea, Olipress, Osteria del Borgo, Ottica Crystal, Pergola Tartufi, Poliambulatorio Fisiosan, Ruiu Antonello Prodotti tipici della Sardegna e non solo, SAMO Engineering & Service s.r.l., Tartufi Isidori, Thermoservice s.r.l., Torneria Emmegi, Ver-Mec s.r.l., Villa Honorata, Villa Ligi

Progetto grafico e coordinamento **MAP Communication** - www.mapcommunication.it

Stampato da **Arti Grafiche Stibu**

Tutti i diritti sui testi presentati sono e restano dell'autore. Ogni riproduzione anche parziale non preventivamente autorizzata costituisce violazione del diritto d'autore.

Copyright © Comune di Pergola

Finito di stampare nel mese di settembre 2024



Anna Bar
Aperitivi - Caffetteria

Servizi di biglietteria TPL Servizi
adriabus ATIMA LOTTOMATICA
Viale M. della Libertà, 5 - PERGOLA (PU)
Tel.0721.735566



NUOVA CI.MA. S.R.L.

Via San Vito sul Cesano, 130/A - 61047 San Lorenzo in Campo (PU)
Cell. 329.5439603
P.Iva - Cod Fisc - Iscrizione Reg. Imprese PU 02437860410



il Casale
Agriturismo Il Casale
Località Sterleto, 46
61045 Pergola (PU)

Tel. e Fax +39 0721 734879
www.agriturismoilcasale.net - info@agriturismoilcasale.net



MACCHINE AGRICOLE INDUSTRIALI OLEODINAMICHE
Pancotti Antonio
OFFICINA - RIPARAZIONE - ASSISTENZA

Antonio / 345 9791674

Zona Ind.le Ganga 131 - 61045 PERGOLA (PU)
Telefono: 0721.736160 - Fax 0721.739665
Cod. Fisc.: PNC NTN 51P04 D007E - Partita IVA: 00905000410

GUIDA ALLA XXVII FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO PREGIATO DI PERGOLA

DOMENICA 6 • 13 • 20 OTTOBRE 2024

The unexpected Marche

- 4** Benvenuti alla Città degli Ori. A Pergola ritornano i grandi eventi.
A cura di Diego Sabatucci, Sindaco di Pergola.
- 6** A Pergola, le Marche che non ti aspetti. L'incanto dei Bronzi e le dolcezze della Cioccovisciola di Natale.
- 8** Sua eccellenza il Tartufo.
A cura di Massimo Biagioli, Hotel il Giardino.
- 10** Il Programma della XXVII FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO PREGIATO DI PERGOLA
- 14** “Culture di vigna”, viaggio nei sensi sulle orme di Mario Soldati.
A Pergola gli autori del libro Davide Eusebi e Otello Renzi.
- 16** LA MAPPA DEL GUSTO
- 18** Regioni e sentimento. Un viaggio appassionante tra i cibi identitari del buono, pulito e giusto delle regioni d'Italia.
A cura di Slow Food.
- 20** La Ricetta
- 21** Pergola apre le kermesse italiane del tartufo.
a cura dell' On. Antonio Baldelli, Vice Sindaco e Assessore al turismo di Pergola
- 22** Valorizziamo la tipicità principe delle Marche. Un bellissimo momento di festa autunnale.
A cura di Gino Sabatini, Presidente CCIAA delle Marche.
- 24** Tutto pronto per la Fiera del Tartufo, tra Territorio e Comunità.
A cura di Sabina Pesci, Presidente CIA Pesaro Urbino.
- 25** A Pergola Sapori, Storia e Sensazioni indimenticabili.
A cura di Amerigo Varotti, Direttore Confcommercio Marche Nord.
- 26** Treno Storico, un viaggio nel tempo.
A cura di Antonio Recchi, CEO Agenzia Criluma.
- 28** Treni, che passione! Modellini in mostra a Pergola il 5 e 6 ottobre.

A PERGOLA RITORNANO I **GRANDI EVENTI** **BENVENUTI ALLA CITTÀ** **DEGLI ORI**

IL SIPARIO SI ALZA CON LA FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO PREGIATO E DEI PRODOTTI TIPICI.

Quella di quest'anno è la 27esima edizione. Ottobre è il mese del tartufo pregiato e la nostra città apre le kermesse italiane dedicate al prezioso tubero. Lo fa in grande stile, puntando sulla qualità e le eccellenze, con tre domeniche (6, 13 e 20 ottobre) nelle quali in vetrina brillerà uno degli "Ori di Pergola". Assoluto protagonista il binomio vincente cucina e cultura, gusto e arte, il re indiscusso della stagione autunnale insieme all'altro nostro "oro", i Bronzi dorati, il gruppo equestre unico al mondo ereditato dall'antica civiltà romana.

Pergola, grazie al suo vasto territorio, può vantare una produzione annuale di tartufo di estrema rilevanza e qualità, che sarà valorizzata nella Casa del Tartufo, nel cuore della Fiera, dove troveranno spazio i migliori produttori, rivenditori ed espositori.

E' un viaggio tra profumi, sapori e fascino quello nel suggestivo centro storico, che dal 2018 fa parte del prestigioso club de



"I Borghi più Belli d'Italia". Spazi espositivi dove si possono ammirare e degustare le altre tipicità enogastronomiche provenienti da tutta Italia, prodotti di altissima qualità, arte e cultura, con la possibilità di ammirare musei, Chiese e palazzi di straordinaria bellezza, ma anche assistere e partecipare a concerti, spettacoli, animazione per bambini, cene a tema, per una manifestazione in grado di soddisfare ogni gusto e aspettativa.

Questi i tanti ingredienti sui quali da sempre puntiamo e che hanno portato Pergola ad essere una delle principali "Capitali italiane del Tartufo Bianco". Ora siamo pronti per un altro notevole e importante passo. Dopo l'ambito riconoscimento di Fiera 'Nazionale' ottenuto nel 2013, l'ambizioso obiettivo è che la kermesse diventi internazionale. Pergola riparte con i grandi eventi,

convinti che manifestazioni come la Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato rivestano un ruolo fondamentale per la promozione e valorizzazione della nostra meravigliosa città e delle sue tante eccellenze, e al contempo un volano straordinario per

lo sviluppo turistico ed economico. Pergola, le Marche che non ti aspetti - The unexpected Marche

DIEGO SABATUCCI
SINDACO DI PERGOLA



Via Barbanti, 103/b - 61045 PERGOLA (PU)
Tel e Fax 0721 778262 P.I. 02681000416



GUIDI GIOVANNI S.R.L.

Impresa edile e stradale

Via Lago n.4 int.2
61040 Serra S. Abbondio (PU)
Tel. 0721/730524 - Fax 0721/730164

L'INCANTO DEI **BRONZI** E LE DOLCEZZE DELLA **CIOCCOVISCIOLA** DI NATALE

A PERGOLA LE MARCHE CHE NON TI ASPETTI



I BRONZI DORATI, IL MUSEO

I Bronzi Dorati, l'unico gruppo scultoreo in bronzo dorato di provenienza archeologica rimastoci dell'epoca romana, furono rinvenuti a Cartoceto, frazione del Comune di Pergola, nel 1946 da due contadini durante dei lavori di scavo. Le statue, ritrovate in uno stato frammentario e ricomposte attraverso tre interventi di restauro, rappresentano un gruppo familiare formato da due figure femminili stanti e da due cavalieri in veste militare con cavalli riccamente ornati. Il gruppo risalirebbe all'età tardo-repubblicana (50-30 a.C.) e rappresenterebbe una famiglia d'alto rango legata probabilmente al territorio

marchigiano.

Dal 2019 i Bronzi sono impreziositi dalla sala immersiva realizzata dal fisico e divulgatore scientifico Paco Lanciano, consulente di Piero Angela. Il visitatore, grazie alla voce narrante, ai suoni, alle luci, alle immagini proiettate, viene calato in un'atmosfera suggestiva ed emozionale: si tratta di un modo nuovo ed originale di raccontare e di fruire l'opera d'arte.

Il Museo dei Bronzi Dorati e della Città di Pergola ha sede nell'ex convento di San Giacomo e si suddivide in quattro sezioni: Storico-artistica, Numismatica, Archeologica del Territorio e Arte Contemporanea dedicata alle incisioni dell'artista Walter Valentini.

Info: Tel +39 0721 734090 - Largo San Giacomo, Pergola (PU)

Bike Therapy
Officina Meccanica
Noleggio e-bike
Vendita bici, accessori e componenti

BIKE THERAPY.NET

www.biketherapy.net
infobiketherapy@gmail.com

+39.0721.734845
viale Kennedy, 39 PERGOLA (PU)



LA CIOCCOVISCIOLA DI NATALE

La Festa del Cioccolato e Visciolato a Pergola è l'evento natalizio più dolce delle Marche, un ricco programma nel quale si alternano degustazioni, animazione per bambini, musica, idee regalo, divertimento, iniziative culturali e sportive.

Senza dimenticare il Cioccoraduno rivolto a chi viaggia in camper e potrà raggiungere la città per il ponte dell'Immacolata. Tre giorni all'insegna del gusto e della magia del Natale, ottima vetrina per i prodotti tipici locali e grande occasione di promozione delle eccellenze di uno dei "Borghi più belli d'Italia".

Info: www.cioccoviscolapergola.it



MONTALI RINA S.r.l.
CABLAGGI ELETTRICI

COAL Man.Gi.

PERGOLA (PU)
Via Martiri della Libertà, 35
tel.0721735490

ORCIANO (PU)
Via Evangelisti, 47
tel.07211713039

**SCOPRI LE BELLEZZE
DI PERGOLA**



A Fornacio

61047 San Lorenzo in C. (PU)
0721776453

SUA ECCELLENZA IL TARTUFO

A CURA DI **MASSIMO BIAGIALI**, HOTEL GIARDINO

A me piace immaginarlo come uno schivo nobile di campagna, con un completo marrone in velluto e un panciotto color tortora come il suo borsalino. Sigaro toscano in bocca e un bastone lavorato con il giunco. Conosce il proprio lignaggio, osserva, ascolta, non interviene perché solo quando si riesce a tacere, evitando discussioni inutili, si mostra l'intelligenza e la saggezza.

Sul suo conto circolano leggende,

qualcuno lo ha associato a divinità antiche, altri gli riconoscono proprietà terapeutiche miracolose legate alla virilità dell'uomo; tutto ciò ha contribuito a far accrescere la bramosia del possesso. Questo lui lo sa, osserva quasi impassibile, non lo dimostra ma in cuor suo gode.

Poi la sua arroganza si manifesta a tavola. Vuole prevalere su tutto, ama pochi partner, qualcuno li sopporta altri li rifiuta. Sa di conquistarti con il



Impresa Edile
COGEM
Societa' Cooperativa
Pergola (PU). 0721 1391034



CECCARELLI
IMPRESA EDILE



SCAN ME

TINTEGGIATURE EDILI
MURATURA E RISTRUTTURAZIONI
MANUTENZIONE EDIFICI
PROGETTAZIONE E INSTALLAZIONE CARTONGESSO
MOVIMENTO TERRA



VER.ME.C.
PLASTIFICAZIONE E VERNICIATURA METALLI

VER.ME.C. sas di Pandolfi Primo & C.
Zona Ind.le Nord, 130 - 61045 PERGOLA (PU)
Telefono e fax 0721.736150 - Cell. 334.2046995
Partita I.V.A. 01071530412
info@vermecpergola.it - vermec@spaziopec.it



UNICA SRL
AGENZIA CAGLI - PERGOLA



UnipolSai ASSICURAZIONI
UniSalute SPECIALISTI NELL'ASSICURAZIONE SALUTE



profumo quindi non vuole essere cotto (Magnatum Pico), ma tagliato a lamelle sottilissime su uova o pasta all'uovo rigorosamente legata con fonduta di burro (non ama l'olio) e parmigiano.

Il passatello asciutto è preferito al tortellino in brodo leggero di carne, purché il tutto venga servito in piatti coperti da cloche in modo che il profumo non si disperda.

E le carni? Sì e no! Con le carni è preferibile il nero pregiato che può essere cotto nelle farce, la costoletta alla milanese, che è fatta con lombo di vitello e cotta nel burro chiarificato può essere un matrimonio che può funzionare curando con maestria gli equilibri durante la cottura.

E i vini? Semplice ... a cibi profumati vini profumati. No! Non funziona, il vino va scelto abbinandolo alla base della preparazione, se parliamo di uova è preferibile un bianco che presenti caratteristiche di freschezza e sapidità, una spiccata mineralità a livello di percezione gustativa.

Sembra che io stia parlando del

Verdicchio, l'ho pensato! Più Matelica che Jesi. Per le paste dove c'è presenza di fonduta, il vino sarà rosso non eccessivamente tannico, equilibrato tra acidi e alcool, quindi anche in questo caso minerale, in modo da detergere la bocca: il Pergola Rosso assolve pienamente a questo delicato compito. Se per la costoletta andrò a trovare un vino nell'hinterland Lombardo, in Oltrepò Pavese, per essere più precisi una Bonarda leggermente frizzante, per le altre carni farcite con il nero pregiato da buon marchigiano, consiglieri un rosso della mia regione, un vino maschio ... il Maschio da Monte.

AutoScuola
 *Racing*

P.zza G. Garibaldi, 24 - PERGOLA (PU)

Fabio Marochi **tel e fax 0721735073**
cell. 3394603201

autoscuolaracing@gmail.com

A supporto della fiera del tartufo e della Città di Pergola è stato allestito presso l' Ancona International Airport un "Welcome Desk" a scopo promozionale, con angolo degustazioni.

27/09 Inaugurazione e presentazione presso Ancona International Airport

1/10 Presentazione presso Camera dei Deputati, Roma

SABATO 5 OTTOBRE

- ore 17:00** Portici Comunali: Inaugurazione della **Mostra di Modellismo Ferroviario** a cura dell'Associazione "Memorabilia"
- ore 18:30** Casa del Tartufo: Convegno "**Culture di vigna-viaggio nei sensi sulle orme di Mario Soldati**" con Davide Eusebi e Otello Renzi e la partecipazione straordinaria dei Maestri dell'Orchestra Sinfonica 'G. Rossini'

DOMENICA 6 OTTOBRE

- ore 09:00** Piazza Garibaldi: Partenza **4^a Camminata Rosa** (evento dedicato alla sensibilizzazione sull'importanza della prevenzione del tumore al seno)
Apertura **Stand espositivi e Piazza del Tartufo**
- ore 10:00** Intrattenimento musicale per le vie della città a cura della **Banda cittadina "A. Escobar"**
- ore 10:30** Apertura Punti degustazione **Prodotti di qualità e Presidio Slow Food**, "Regione e sentimento: un viaggio tra i cibi identificativi buoni, puliti e giusti delle Regioni italiane" (Regione Umbria)
- ore 11:00** Corso Matteotti (Portici comunali): **Mostra di modellismo ferroviario** a cura dell'associazione 'Memorabilia'
- ore 12:00** Stazione di Pergola: Arrivo del **Treno Storico**, Subappennina Italica, un Viaggio sulle rotaie della Storia (partenze dalle stazioni di Ancona, ore 9:00, e di Fabriano, ore 10)
- ore 13:00** Pranzo nei ristoranti del centro storico e degustazione di qualità nella Piazza del Gusto "**Marche da Mangiare**", con la professionalità di Massimo Biagioli
- ore 15:00** Piazza Leopardi: Angolo del divertimento "**Città dei bambini**": un mondo di gonfiabili
- ore 16:00** Tensostruttura 'Marche da Mangiare': **Show Cooking** con i Cuochi dell'Alleanza Slow Food e **Degustazioni** vini Doc e Docg
- ore 16:45** **Cerimonia di inaugurazione** della Fiera con la partecipazione straordinaria degli sbandieratori, tamburini e chiarine del **Gruppo storico 'La Pandolfaccia'**
- ore 17:30** Piazza Fulvi: **Johnson Righeira** in concerto con Evolution '80
- ore 19:30** Cena nei ristoranti del Centro storico
- ore 20:30** Piazza Garibaldi – **The Lucky Lucianos**, concerto Rock n'roll



DOMENICA 13 OTTOBRE

- ore 09:00** Piazza Garibaldi: Arrivo **Autoraduno Alfa Romeo**
- ore 10:00** Apertura **stand espositivi, Piazza del Tartufo e punto degustazione della Schwarzwald (Foresta Nera)**
- ore 10:30** Apertura Punti degustazione **Prodotti di qualità e Presidio Slow Food**, “Regione e sentimento: un viaggio tra i cibi identificativi buoni, puliti e giusti delle Regioni italiane” (Regione Toscana)
- ore 11:00** Centro storico: Apertura Luoghi del **FAI**
- ore 12:00** Stazione di Pergola: Arrivo del **Treno Storico**, Subappennina Italica, un Viaggio sulle rotaie della Storia (partenze dalle stazioni di Ancona, ore 9:00, e di Fabriano, ore 10)
- ore 13:00** Pranzo nei Ristoranti del Centro storico e degustazione di qualità nella **Piazza del Gusto “Marche da Mangiare”**, con la professionalità di Massimo Biagioli
- ore 15:00** Piazza Leopardi: Angolo del divertimento “Città dei bambini”: un mondo di gonfiabili
- ore 16:00** Tensostruttura ‘Marche da Mangiare’: **Show Cooking** con i Cuochi dell’Alleanza Slow Food e **Degustazioni** vini Doc e Docg
- ore 16:30** Portici Comunali: **Masterclass** con il **Maestro Luciano Sorbillo** eccellenza campana in Italia e nel mondo (diffondere e promuovere la cultura e i segreti della pizza napoletana)
- ore 17:30** Piazza Fulvi: i grandi successi di **Ivana Spagna** accompagnata dalla Chic Live Band
- ore 19:30** Cena nei ristoranti del **Centro storico**
- ore 20:00** Ristorante “Marche da Mangiare”: **l’Oro di Pergola. Le Pizze di Sorbillo** con il **Tartufo Pregiato di Pergola** e le **Birre artigianali del Territorio**, cena di qualità su prenotazione (max n.50 posti – tel. 0721.776803)



DOMENICA 20 OTTOBRE

- ore 10:00** Apertura **stand espositivi** e **Piazza del Tartufo**
- ore 10:30** Apertura Punti degustazione **Prodotti di qualità e Presidio Slow Food**, "Regione e sentimento: un viaggio tra i cibi identificativi buoni, puliti e giusti delle Regioni italiane" (Regione Abruzzo)
- ore 11:00** Apertura area di degustazione delle **Ostriche della Spezia** a cura dei Mitilicoltori Spezzini in collaborazione con l'Assessorato al Turismo del Comune della Spezia
- ore 12:00** Stazione di Pergola: Arrivo del **Treno Storico**, Subappennina Italica, un Viaggio sulle rotaie della Storia (partenze dalle stazioni di Ancona, ore 9:00, e di Fabriano, ore 10)
- ore 13:00** Pranzo nei ristoranti del centro storico e degustazione di qualità nella **Piazza del Gusto "Marche da Mangiare"**, con la professionalità di Massimo Biagioli
- ore 15:00** Piazza Leopardi: Angolo del divertimento **"Città dei bambini"**: un mondo di gonfiabili
- ore 16:00** Tensostruttura 'Marche da Mangiare': **Show Cooking** con i Cuochi dell'Alleanza Slow Food e **Degustazioni** vini Doc e Docg
- ore 17:30** Piazza Fulvi: grande **Spettacolo musicale** con canzoni d'autore di **Stefano Ligi** in concerto Vita tour, omaggio ai grandi cantautori
- ore 19:30** Cena nei ristoranti del **centro storico**
- ore 20:00** **Ristorante "Marche da Mangiare": L'Oro di Pergola. Le Ostriche di La Spezia** e il **Tartufo Pregiato di Pergola**, cena di qualità su prenotazione (max n. 50 posti – tel. 0721776803)



CAFFETTERIA
Caffè del Corso
STORICA GELATERIA

Cell. 334.9578500

Corso Matteotti, 61 - PERGOLA



VIVA RAI 2!

STEFANO LIGI
E LA SUA BAND
IN CONCERTO

VITA TOUR
I GRANDI CANTAUTORI ITALIANI

FIERA DEL TARTUFO

IL MENU

DOMENICA 6 OTTOBRE

PRIMI Tagliatelle al tartufo bianco di Pergola Oppure Gnocchi al tartufo bianco di Pergola

SECONDI Frittata al tartufo bianco di Pergola Oppure Crostone al tartufo

DOMENICA 13 OTTOBRE

PRIMI Tagliatelle al tartufo bianco di Pergola Oppure Ravioli con tartufo bianco di Pergola

SECONDI Crostone al tartufo Oppure Uovo cotto a bassa temperatura con fonduta di casciotta d'Urbino al tartufo bianco

DOMENICA 20 OTTOBRE

PRIMI Tagliatelle al tartufo bianco di Pergola Oppure Passatelli al tartufo bianco di Pergola

SECONDI Crostone al tartufo Oppure Tortino di patate e scamorza con fonduta al tartufo

Pacchetto Cucina & Cultura €30,00

JOY S.p.A.

PB PERFORMANCE BOUTIQUE **RIVIERA PROFUMI**

Il gruppo **JOY S.p.A. di Pergola** con le sue partecipate **PERFORMANCE BOUTIQUE** e **RIVIERA PROFUMI** ha scommesso sui giovani professionisti del territorio per promuovere con successo brand del lusso nel mondo, con marketing digitale e prestigiose boutique.

PANTHEON Roma | **PROFUMI DI POLIGNANO** | **CRISTIAN CAVAGNA** | **ALEXI** BY ALEXPERFUME



CULTURE DI VIGNA

VIAGGIO NEI SENSI SULLE ORME DI MARIO SOLDATI

A PERGOLA GLI AUTORI DEL LIBRO DAVIDE EUSEBI E OTELLO RENZI

Circa cinquant'anni fa **Mario Soldati** intraprendeva un singolare viaggio che lo avrebbe portato alla scoperta delle donne e degli uomini del vino, compresi i marchigiani, per compilare un celebre volume edito da **Mondadori**: **"Vino al vino"**. Una antologia di letteratura enologica che ancora oggi fa scuola, rivelando come dietro e dentro

al calice c'è vicenda umana. Il grande scrittore e regista si fermò anche nelle **Marche**, cogliendone l'essenza nel paesaggio ancora incontaminato, puntellato qua e là di casolari e rigato di vigne. Le stesse che ancora oggi insistono nelle nostre colline, disegnando traiettorie del tempo, ovvero testimoniando come quel patrimonio che Soldati aveva fotografato con la scrittura, è ancora integro. Sulle tracce del grande scrittore si sono mossi due studiosi del vino e delle sue genti: **Davide Eusebi**, giornalista enogastronomo e scrittore, e **Otello Renzi**, docente della Fonda-

Dott. & Dott.ssa
**Adanti
Battistelli**
CENTRO ODONTOIATRICO

zione sommelier e tra i professionisti più quotati a livello internazionale. Entrambi hanno cercato di proseguire l'opera soldatiana con **“Culture di vigna”**: l'unica guida italiana che non dà voti ai vini, perché essi come diceva Soldati mutano continuamente e sono dunque inclassificabili, ma ne propongono una approfondita analisi frutto di ascolto e ricerca.

Una delle novità della edizione '24-'25 di “Culture di vigna” sono i vini di alcune aziende di Pergola che saranno meditati in silenzio in uno degli appuntamenti del festival previsto sabato 5 ottobre alle ore 18:30 alla Casa del Tartufo (Piazza Ginevri). Perché il vino, se lo ascoltiamo, parla e, nella circostanza, sa raccontare anche un territorio straordinario come quello di Pergola.

DAVIDE EUSEBI è giornalista professionista di Qn-Il Resto del Carlino-La Nazione-Il Giorno) testate per cui cura da 35 anni rubriche di enogastronomia e per cui ha scritto l'antologia dei vini marchigiani. Ha scritto anche «Le Buone Marche», guida alla regione del gusto, ospitato all'Expo di Milano. Ha collaborato alla Guida Espresso ristoranti d'Italia con la direzione di Edoardo Raspelli. Ha vinto, tra gli altri, con il miglior articolo, il primo premio nel concorso giornalistico internazionale «Words of wine», organizzato dal Consorzio vini d'Abruzzo per i 50 anni della Doc del Montepulciano. Docente di marketing dell'enogastronomia, ha collaborato a prestigiose riviste e a programmi Tv nazionali nel settore enogastronomico.

OTELLO RENZI, già stella Michelin come ristoratore nel celebre «Teresa Hotel Principe» di Pesaro, è sommelier professionista da 45 anni ed ora docente della Fondazione italiana sommelier. Enogastronomo di fama, è figura di riferimento nella promozione del vino delle Marche nel mondo e ha insegnato la materia enologica a generazioni di sommelier. Docente a cor si di alta specializzazione nell'ambito del vino e del cibo, ha inventato il primo metodo di degustazione del cioccolato per la Lindt&Sprungli. Ha collaborato a programmi Tv nazionali in materia enogastronomica.



Tartufi Isidori

COMMERCIO TARTUFI
FRESCHI E CONSERVATI

CENTRO RACCOLTA TARTUFI ISIDORI di Isidori Rossano - Via Osteria del Piano, 32 - 61045 PERGOLA (PU)
Tel. 0721.735790 - Cell. 347.6878646
Cod. Fisc. SDR RSN 79B17 L500E - Partita IVA 02654340419 - crisidori@alice.it - info@isidoritartufipergola.it - www.isidoritartufipergola.it

LA MAPPA DEL GUSTO...

- 1 Museo dei Bronzi Dorati
- 2 Esposizione Fiera Commerciale
- 3 Piazza del Gusto "Marche da Mangiare"
- 4 Punto Informativo
- 5 Espositori Prodotti Tipici
- 6 Area Spettacoli / Eventi
- 7 L'angolo del divertimento
- 8 Treni, che passione! Modellini in mostra
- 9 Casa del Tartufo
- 10 Chiesa di Santa Maria di Piazza
- 11 Stand Esposizione Prodotti di Qualità
- 12 Mostra Micologica
- 13 Punto Informativo

-  Croce Rossa
-  Carabinieri
-  Polizia Municipale
-  Servizi Igienici
-  Servizi Igienici con servizio di pulizia
-  Uscita Agevolata



Villa Honorata

1793

...per perdersi tra i sapori

- Via Gramsci
- Viale Martiri della Libertà
- Piazza IV Novembre
- Via Don Minzoni
- Piazza Fulvi
- Corso Matteotti
- Piazza Leopardi
- Piazza Ginevri



POLIAMBULATORIO
FISIOSAN
FISIOTERAPIA E OSTEOPATIA

Via Bellini, 1
61045 PERGOLA (PU)
0721 735957

Via Flaminia, 130
61043 CAGLI (PU)
0721 790269

www.fisiosan.org

NUCCI ANDREA
OFFICINA
MECCANICA

via fenigli, 100 - 61045 Pergola (PU)
Tel.0721/734673



REGIONI E SENTIMENTO

UN VIAGGIO APPASSIONANTE TRA I CIBI IDENTITARI DEL BUONO, PULITO E GIUSTO DELLE REGIONI D'ITALIA

L'edizione **2024 della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola** e dei Prodotti Tipici vedrà la partecipazione di **Slow Food**, associazione che vanta una rete globale di comunità locali che da oltre 30 anni promuovono l'educazione del gusto e la difesa della biodiversità.

Un ricco programma di **ESPERIENZE GASTRONOMICHE** promosso dall'associazione regionale marchigiana offrirà un'esperienza di "gusto" che va oltre la semplice degustazione, promuovendo un vero e proprio viaggio tra i cibi regionali italiani fortemente legati a comunità e territori. Il progetto "Regioni e sentimento: un viaggio tra i cibi identificativi buoni, puliti e giusti delle regioni italiane" mira a far scoprire al pubblico degli appassionati i tesori nascosti dei territori italiani, esaltando la qualità e la

sostenibilità dei prodotti locali. Ogni domenica, una diversa delegazione **Slow Food** proveniente da varie regioni d'Italia animerà gli spazi della fiera con prodotti e saperi gastronomici, consentendo ai visitatori di entrare in contatto diretto coi produttori e con le comunità che si identificano con i loro prodotti della tradizione. Le delegazioni non si limiteranno a esporre i loro piatti e prodotti, offriranno degustazioni, racconti di vita, storie creando uno spazio di dialogo tra territori diversi uniti dal cibo di qualità. Un approccio basato sulla filosofia Slow Food che valorizza la relazione tra chi produce e chi consuma, promuovendo un'alimentazione consapevole e sostenibile.

Elemento centrale del progetto sarà lo **show cooking**. La cucina dal vivo spiegata da cuoche e cuochi del progetto dell'**Alleanza Slow Food**, che si impegnano ogni giorno ad utilizzare prodotti

di prossimità buoni, puliti e giusti. Ogni settimana metteranno in scena piatti territoriali, utilizzando esclusivamente gli ingredienti provenienti dalle regioni ospiti. Gli appassionati potranno ammirare in diretta la creazione di ricette autentiche, commentarle e gustarle e vivere così un'esperienza sensoriale unica.

La collaborazione a più mani tra i cuochi delle cucine regionali e i cuochi locali arricchirà ulteriormente l'offerta culinaria della fiera, creando piatti che fondono insieme tradizioni regionali e prodotti del territorio marchigiano.

Spazio ai **vini DOC e DOCG marchigiani**, con particolare attenzione ai **Pergola DOC**, che si confronteranno con le altre regioni italiane. Sono previsti incontri a cui parteciperanno produttori, sommelier e coordinatori di Slow Wine, la guida del vino di Slow Food Editore, durante i quali si discuterà delle peculiarità dei vini selezionati e della loro rilevanza nel contesto della biodiversità enologica italiana. Un'opportunità di incontro e scambio tra culture gastronomiche diverse, che si fondono nel rispetto delle tradizioni e dell'ambiente.

Slow Food Marche, con i suoi oltre 1000 soci attivi, si pone come promotore di questo scambio, attrattore di un pubblico appassionato e consapevole, pronto a scoprire e valorizzare le migliori eccellenze italiane.



Slow Food® Marche



**OFFICINA MECCANICA
MENCARELLI MASSIMO**
Lavorazioni conto terzi a CNC

Tel. 0721-734895 Pergola (PU)



EMMEGI
TORNERIA DI PRECISIONE

www.emmegispa.eu


AZIENDA VITIVINICOLA
FATTORIA VILLA LIGI
 Produzione e Vendita vini
 Zoccolanti 25/A - 61045 Pergola (PU)
 GPS 43.559167 N - 12.840556 E
 Fattoria
VILLA LIGI
 tel. +39 (0)721 734351
www.villaligi.it info@villaligi.it



TORTELLI DI PERA “ANGELICA”

CON FONDUTA LEGGERA DI FORMAGGIO PARMIGIANO, PECORINO STAGIONATO E PETALI DI TARTUFO BIANCO PREGIATO DI PERGOLA

INGREDIENTI

PER IL RIPIENO

3 pere angelica, 1 pizzico di cannella
 ½ bicchiere di vino rosso
 1 noce di burro, sale qb
 300 gr di ricotta fresca di pecora

PER LA PASTA

400 gr di farina tipo 0
 2 uova intere
 1 rosso

PER LA FONDUTA

250 gr di panna
 2 rossi d'uovo
 70 gr di Parmigiano Reggiano
 30 gr di Pecorino stagionato

PER GUARNIRE

Tartufo bianco pregiato di Pergola

PREPARAZIONE

PER IL RIPIENO

cuocere le pere pulite tagliate a cubetti con il vino e 1 noce di burro (lasciare abbastanza croccanti)
 profumare con la cannella e amalgamare con la ricotta, aggiustare di sale.

PER LA PASTA DEI TORTELLI

Impastare gli ingredienti e stendere una sfoglia sottile, tagliare dei quadrati di circa 5 cm

di lato e farcire con un cucchiaino di impasto, richiudere a formare un tortello intanto preparare la fonduta facendo sciogliere tutti gli ingredienti a bagnomaria e condirci i tortelli cotti in abbondante acqua salata non troppo sgocciolati.

Guarnire con petali di tartufo bianco pregiato di Pergola

VINO ABBINATO: COLLI PESARESI PINOT NERO

PERGOLA APRE LE KERMESSE ITALIANE DEL TARTUFO

THE UNEXPECTED MARCHE IN SCENA ALL'AEROPORTO INTERNAZIONALE DI ANCONA.

Pergola dà il via in grande stile alla Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato, l'evento che quest'anno viaggia nel segno delle "Marche che non ti aspetti". E' "The unexpected Marche" il claim scelto per dare un taglio internazionale alla manifestazione, in perfetta sintonia con la sede scelta per il lancio, l'Aeroporto Internazionale di Ancona "Raffaello Sanzio", una delle porte principali attraverso le quali le ricchezze del nostro territorio si presentano all'Italia e al mondo.

Ottobre è il mese del tartufo pregiato e sarà proprio la nostra città ad aprire le kermesse italiane dedicate al prezioso tubero. Lo farà in grande stile, partendo da una infrastruttura di eccellenza e puntando sulla qualità, con tre domeniche nelle quali in vetrina brillerà 'L'Oro di Pergola'.

Assoluto protagonista il binomio vincente cucina e cultura, gusto e arte, il principe della stagione autunnale e i Bronzi dorati, 9 quintali di bronzo e di oro fusi per dar vita ad un gruppo equestre unico al mondo.

Molte le novità, tra cui i treni storici della



Subappennina Italica allestiti proprio per le domeniche della Fiera, ed il Premio "Le Marche che non ti aspetti", riconoscimento assegnato a volti noti del mondo del giornalismo, della cultura e dello sport che saranno presenti nel corso della manifestazione.

ON. ANTONIO BALDELLI
VICE SINDACO E ASSESSORE
AL TURISMO DI PERGOLA

FONTANA
FORNI

Via G. Di Vittorio,6
61047 San Lorenzo In Campo - PU

Tel: +39 0721 776697
www.fontanaforni.com



VALORIZZIAMO LA TIPICITÀ PRINCIPE DELLE MARCHE

UN BELLISSIMO MOMENTO DI FESTA AUTUNNALE

Come **Camera di Commercio delle Marche** sosteniamo con convinzione l'evento **Mostra del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola**, un evento, oltre che un bellissimo momento di FESTA AUTUNNALE, che racchiude in sé gli elementi strategici per l'azione del nostro Ente: la valorizzazione di un'eccellenza enogastronomica (icona di un patrimonio e di una cultura materiale per cui le Marche sono famose dentro e fuori i confini nazionali), la promozione di un borgo dell'entroterra, ufficialmente tra i più belli d'Italia, che è scrigno a sua volta di innumerevoli ricchezze; questo **il paese dei Bronzi dorati e delle piante tintorie, uno dei luoghi del Bianchello e del Pergola doc**,

una meta escursionistica e un avamposto per la conoscenza della valle del Metauro dalla collina fino al mare.

La provincia di **Pesaro Urbino** è la seconda delle **Marche** per numerosità di imprese turistiche (circa 2.600) e addetti (quasi 14.000). Dall'indagine condotta dalla nostra Camera di Commercio con ISNART vediamo che la motivazione più forte che porta il turista nella nostra regione, di cui il balneare rimane principale attrattore, è sempre più legata ad enogastronomia, paesaggio naturale, percorsi che portano a scoprire le aree interne della regione, scelte da circa il 20% dei turisti: percentuale che occorre far crescere. Iniziative come questa sono un contri-

buto prezioso in tal senso oltre che un momento promozionale forte. Anche attraverso l'Azienda speciale dedicata all'agroalimentare, **LINFA**, Camera Marche si impegna a proseguire, anche oltre l'evento Mostra, nella valorizzazione della tipicità marchigiana tartufo: un giacimento prezioso su cui poggiano i nostri territori da Nord a Sud.

GINO SABATINI
PRESIDENTE CAMERA DI
COMMERCIO DELLE MARCHE



Cini Impianti Tecnologici s.r.l.

Via Osteria del Piano, s.n. - 61045 PERGOLA (PU)
Tel. 0721 739070 - 0721 735795 Fax 0721 735795
cini.impiantisrl@libero.it - Pec: cini@legalmail.it



- GRU A PONTE
- GRU A CAVALLETTO
- GRU A BANDIERA
- GRU SPECIALI
- SERVICE E RICAMBI MULTIMARCA

Sede e stabilimento:
Via Papa Giovanni XXIII
61405 - PERGOLA (PU) - ITALY

Tel.: +39 0721 736651
Email: info@samogru.it
web: www.samogru.it



TUTTO PRONTO PER LA FIERA TRA TERRITORIO E COMUNITÀ



importante per **rafforzare il legame tra agricoltura, turismo e cultura locale**, valorizzando il territorio con i suoi prodotti. Un'occasione imperdibile per riscoprire le ricchezze della nostra terra.

SABINA PESCI
PRESIDENTE CIA PESARO URBINO

La **Fiera del Tartufo di Pergola** è un evento che da anni **celebra non solo il tartufo, ma anche il ricco patrimonio delle eccellenze del territorio marchigiano**. Il pregiato tubero, simbolo dell'autunno, sarà il protagonista di questa manifestazione, che unisce gastronomia e tradizione alla valorizzazione delle nostre imprese agricole con i loro prodotti.

La **CIA (Confederazione Italiana Agricoltori)** sarà presente, con i suoi produttori, figure centrali nella filiera del tartufo. L'obiettivo è mettere in luce non solo la qualità del prodotto, ma anche il lavoro e la dedizione che stanno dietro a questa eccellenza. La fiera, infatti, rappresenta un'opportunità per **promuovere le realtà agricole e le competenze delle persone** che, con impegno, mantengono vive le tradizioni enogastronomiche del territorio. In un contesto come quello dell'entroterra marchigiano, caratterizzato da piccole comunità, la **tartuficoltura è una grande opportunità per creare un reddito alle aziende agricole delle aree interne**, e la **fiera** si conferma un momento

Asteria del Borgo
RISTORANTE | PIZZERIA | CATERING
di Stefano Ticchi
Pergola tel. 338 43 45 460
www.angelidelborgo.it

Annamaria
PARRUCCHIERA
VIA GUIDO D'AREZZO, 7
61045 PERGOLA (PU)
Tel. 0721.734512

OTTICA

Crystal
di Sabrina Sciamanna

A PERGOLA SAPORI, STORIA E SENSAZIONI INDIMENTICABILI



Pergola si connota nel panorama regionale per la politica dei grandi eventi. Tra questi di grande richiamo la **Fiera Nazionale del Tartufo bianco pregiato**, arrivata alla sua 27esima edizione. Con Pergola ci lega da anni un bellissimo e proficuo rapporto di collaborazione. L'Amministrazione comunale nel 2017 fu la prima a credere nell'itinerario della Bellezza, il progetto di promozione e valorizzazione turistica da noi ideato, che oggi conta ben 25 Comuni. Da allora, con ottimi risultati, gestiamo il **Museo dei Bronzi Dorati**, tesori di inestimabile valore che, proprio, insieme al tartufo bianco

pregiato, rappresentano **gli Ori della città di Pergola. Due straordinarie eccellenze i Bronzi di epoca romana e il Tuber Magnatum Picum**, da ammirare e gustare, insieme ad un centro storico annoverato nel prestigioso club de "I Borghi più Belli d'Italia". Benissimo fa, la nuova amministrazione, ad utilizzare per la promozione dei grandi eventi il claim delle '3S': sapori autentici, storia millenaria e sensazioni indimenticabili.

Del resto, lo sviluppo economico e turistico di Pergola deriva anche dall'**immenso patrimonio culturale della città**, da un **ambiente incontaminato** e dalle **produzioni agricole di qualità** e alla relativa filiera: produzione, commercio e ristorazione. **Arte, cultura, prodotti tipici di qualità, ma anche appuntamenti di approfondimento e intrattenimento**: gli ingredienti per una edizione di successo ci sono tutti!

AMERIGO VAROTTI
DIRETTORE CONFCOMMERIO
MARCHE NORD



P E R G O L A
T A R T U F I

311 giorni l'anno
Tartufo Fresco di Pergola in 48h a casa tua ...in tutto il mondo
www.pergolatartufi.info - Tel. 334 623 9312 - 346 094 4342



TRENO STORICO

UN VIAGGIO NEL TEMPO

Sin dai primi passi con la Ferrovia subappennina italiana, abbiamo sognato di creare un'esperienza che fosse molto più di un semplice viaggio in treno. Grazie all'impegno e alla tenacia dell'**Assessore regionale Francesco Baldelli** e del **Direttore Generale di Fondazione FS Italiane Luigi Cantamessa** abbiamo voluto regalare ai nostri passeggeri un autentico tuffo nel passato. Il treno parte da **Ancona** e serpeggia tra città d'arte e borghi gioiello, come **Fabriano, Sassoferrato e Pergola**, aprendo le porte a tesori nascosti e sapori autentici. Le **carrozze d'epoca, restaurate** con amore e maestria, evocano un tempo lontano, mentre gli incantevoli paesaggi dell'Appennino sembrano sospesi in un'altra era. **Durante il viaggio si possono assaporare prodotti tipici**, frutto di antiche tradizioni culinarie, e visitare luoghi intrisi di storia e significato culturale. Dal 2021 siamo passati da 540 passeggeri a oltre 4.200 nel 2023. Questo dimostra che c'è un desiderio profondo di esperienze che offrono emozioni vere e ricordi indelebili. Le date sold out sono la prova che il nostro pubblico apprezza un viaggio che resta nel cuore a viaggiatori non solo italiani, ma anche stranieri, provenienti da

Francia, Gran Bretagna, Belgio e molti altri paesi europei. Continueremo ad investire nella qualità del servizio e a promuovere il territorio, con l'obiettivo di far crescere sempre di più questo progetto, a partire dalla novità del **Treno del Tartufo allestito nelle tre**

domeniche della fiera di Pergola.

Info: www.crilumaviaggi.com

Tel +39 071 9945580

ANTONIO RECCHI
CEO AGENZIA CRILUMA



EDILSERVICE di Palanca Marco Sas

Lavori Edili Stradali

Via Osteria^{*} del Piano, 7

61045 PERGOLA (PU)

cell. 334 2151502 (Marco) | 335 7218870 (Fabio)

tel.: 0721 739518 | email. edilservice2010@gmail.com



ISO 9001:2015

Certificate No: IT/03710/0308



TRENI, CHE PASSIONE!

MODELLINI IN MOSTRA A PERGOLA IL 5 E 6 OTTOBRE

L'associazione "MEMORABILIA"

che ha tra i suoi obiettivi prioritari l'organizzazione di spazi e attività a carattere collettivo e sociale, con un occhio attento alle fasce più deboli della popolazione e ai giovani - è stata invitata a sviluppare un evento di modellismo ferroviario, all'interno della **Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola**, ed ha accettato con entusiasmo di partecipare a un evento tanto prestigioso. Così, nel primo fine settimana dell'apertura della Fiera (5 e 6 ottobre 2024) verranno esibiti nel portico del Palazzo Comunale di Pergola quattro plastici ferroviari modulari e tre diorami, costruiti dalla stessa "Memorabilia" e da "ViviTreno", "SuiBinari" e "TrenoRoma", associazioni presenti alla recente Mostra di Modellismo svoltasi a Roma presso la Sala del Cenacolo della Camera dei Deputati. I plastici, che saranno esposti a Pergola, sono in scala 1/87 e 1/160 e riproducono fedelmente paesaggi, con ferrovie in miniatura, completamente funzionanti, con luci e suoni: i modellini dei treni correranno sui binari, ricreando situazioni realistiche e affascinanti. Del resto, nel corso dei tantissimi

eventi curati dalle nostre associazioni, il treno ha sempre rappresentato l'elemento che attrae grandi e piccini e scatena la fantasia: i binari, i vagoni e i viaggiatori in miniatura, che richiedono, da parte dei modellisti, una straordinaria passione, anche a Pergola saranno al centro dell'esposizione.

www.olipress.it

0721-1740810

olipress
informatica e telefonia

La scelta perfetta per le tue esigenze aziendali

Ruia Antonella

**PRODOTTI TIPICI
della SARDEGNA e NON SOLO...**
VENDITA ALL'INGROSSO E DETTAGLIO

Tel. +39 327 16 22 629

Via Corso Matteotti, 22 - Pergola (PU)

Mail antonello.75@alice.it

Facebook **Instagram** **Twitter** ruiantonelloprodottidellasardegna



tomassoni s.r.l.



Via degli abeti 212- 61122 (PU)- T 0721 24553 F. 0721 25309-www.tomassoni srl.com



RIPARTIAMO DA QUI



IMPRESA EDILE STRADALE GUIDARELLI GEOM. LANFRANCO

Via del Lavoro, sn
61045 PERGOLA (PU)
guidarelli.48@libero.it
guidarellilanfranco@spaziopec.it



**BRANDED
CONTENT**



CASATALENT

CASATALENT.IT



**EVENTS
& INFLUENCER**

**CREATIVITA'
EVENTI
FOTO/VIDEO WEB
INFLUENCER MARKETING**

MAP

COMMUNICATION

MAPCOMMUNICATION.IT



**CREATOR
INFLUENCER
TALENT**

**CONSULENZA
PR
MEDIA RELATION
CENTROMEDIA
CROSSMEDIA**



**INFLUENCER
MARKETING**

MILANO - POTENZA PICENA - ROMA



TARTUFO
BIANCO PREGIATO
DI PERGOLA



CITTÀ DI
PERGOLA

The unexpected Marche



**BRONZI DORATI
DA CARTOCETO
DI PERGOLA**

Scopri la meraviglia dei bronzi dorati, gruppo statuario equestre di epoca romana unico al mondo.



**LUOGHI DI INTERESSE
STORICO, ARTISTICO
E CULTURALE**

Visita i tesori di Pergola, uno dei borghi più belli d'Italia e bandiera verde agricoltura.



**I PRODOTTI
ENOGASTRONOMICI
DEL TERRITORIO**

Assapora le tipicità di Pergola: tartufo, vino di visciole, Pergola DOC e molte altre eccellenze.