Un evento dal sapore unico e inconfondibile attende gli appassionati ad Acqualagna, nel cuore dell'Appennino marchigiano.

Il Viaggiatore Magazine – Tartufo bianco di Acqualagna, Pesaro e Urbino

Acqualagna, capitale del tartufo fresco tutto l'anno, crocevia internazionale della produzione, del commercio e della degustazione del prezioso tubero, è già pronta per una nuova grande edizione: la **52° Fiera Nazionale del Tartufo Bianco** in programma il **29 ottobre, 1, 4, 5, 11 e 12 novembre 2017**.
Nel cuore dell'**Appennino marchigiano**, in provincia di Pesaro e Urbino, nella splendida cornice della **Riserva naturale della Gola del Furlo**, Acqualagna è un vero giacimento tartufigeno: detiene il primato italiano nella vendita del tartufo, patrimonio fondamentale dell'economia e della cultura gastronomia dell'area. Qui si concentrano, infatti, i due/terzi della produzione nazionale, destinati nei luoghi più lontani e diversi del mondo.

Il Viaggiatore Magazine -Giancarlo Magalli con la ruscella d'oro – Acqualagna, Pesaro e Urbino

Tra i più importanti appuntamenti del settore a livello internazionale, la **Fiera del Tartufo di Acqualagna** può vantare un'offerta ampia e innovativa: all'eccellenza del tartufo (sia dal punto di vista commerciale che gastronomico) si uniscono le altre preziosità italiane attraverso un calendario ricco di

eventi, performance gastronomiche e culturali, super ospiti del mondo dello spettacolo insieme ai Maestri che hanno fatto grande la cucina italiana, a celebri cuochi divenuti veri personaggi televisivi che qui trovano la location perfetta per esprimere il meglio di sé attraverso l'oro della Terra nonché il re della tavola, il Tartufo Bianco Pregiato, tanto amato dai gourmand di tutto il mondo.
Una Kermesse dal sapore unico, quello del celebre ***Tuber Magnatum Pico***, e dai grandi numeri per un territorio che ha saputo distinguersi al mondo come distretto economico del prezioso tubero.

Il Viaggiatore Magazine – Ricerca del tartufo

Si contano duecentocinquanta tartufaie coltivate (di tartufo nero e una decina di tartufaie sperimentali controllate di Bianco pregiato), dieci punti vendita specifici di tartufo e otto aziende (la prima del 1961, l'ultima del 2014) che lo trasformano e lo commercializzano in tutto il mondo.
La 52° edizione si aprirà, **domenica 29 ottobre, a Teatro Antonio Conti**, con la cerimonia inaugurale e la tradizionale consegna della **Ruscella d'Oro 2017** (il vanghino con il quale si estrae il tartufo e, in questo caso, quello d'oro rappresenta simbolicamente la faticosa attività del cavatore e il valore di un prodotto unico e prelibao). Le ultime in ordine di tempo sono state: **Arrigo Sacchi, Al Bano Carrisi, Gian Marco Tognazzi, Oscar Farinetti, Enzo Iacchetti, il Maestro della cucina italiana Gualtiero Marchesi e Alessandro Borghese.**

Il Viaggiatore Magazine – Alessandro Borghese ospite della scorsa edizione della

manifestazione – Acqualagna,
Pesaro e Urbino

Tra gli ospiti d'onore hanno brillato le stelle Michelin **Errico Recanati, Cristiano Tomei, Massimo Bottura, Mauro Uliassi, Davide Oldani, Stefano Ciotti del Nostrano di Pesaro, Alessandro Borghese** e il celebre giudice di Master Chef, **Carlo Cracco** alle prese con il tartufo bianco di Acqualagna.
Verrà assegnato per la seconda volta, il **Premio biennale Enrico Mattei** nato per promuovere l'impegno di imprenditori innovativi che operano nel territorio. Vuole altresì rendere tributo alla gloriosa memoria di Enrico Mattei, al cui coraggio e alla cui tenacia devono molto sia i marchigiani che l'Italia intera". Nato ad Acqualagna il 29 aprile 1906, Enrico Mattei, fondatore e presidente di Eni, è stato grande protagonista della storia del sistema industriale nazionale ed internazionale.
A partire da domenica, per un totale di sei giorni, **Acqualagna si apre all'Italia e al modo e invita i visitatori italiani e stranieri a immergersi in una tradizione secolare** attraverso la grande mostra mercato, il salotto da gustare tra cooking show con chef stellati, esibizioni, sfide tra vip in cucina, spettacoli e degustazioni, percorsi, mostre, laboratori didattici e creativi per adulti e bambini, esperienze sensoriali, visive e olfattive insieme a momenti di grande passione nell'assaggio di un sapore unico, il più prezioso di questa terra.

Il Viaggiatore Magazine –
Massimo Bottura

Vediamo le diverse mete del sapore e del sapere dove potere assaggiare e acquistare il prezioso tubero: **piazza Enrico Mattei**, cuore pulsante della cittadina e anima dell'evento con

gli stand dei commercianti di tartufo fresco e dei ristoratori alle prese con ricette prelibate. Altre mete imperdibili sono il **Palazzo del Gusto**, antica dimora restaurata e utilizzata come base per gli itinerari del gusto della Repubblica Gastronomica di Acqualagna, dove il cibo di qualità è protagonista indiscusso. Il palazzo è sede di degustazioni enologiche e birre artigianali da abbinare all'**Olio DOP di Cartoceto, il Prosciutto di Carpegna, la Casciotta di Urbino, i salumi del Nino e, ovviamente, l'immancabile tartufo nero e bianco di Acqualagna.**
E poi ancora il **Salotto da gustare**, un teatro di sapori unico, un palcoscenico esclusivo e un'importante occasione di conoscenza del tartufo attraverso l'aiuto di validi esperti. Sono i Cooking show con protagonisti le superstars italian chef e poi ancora assaggi di cucina dei famosi in tv insieme alle chef celebrity dal mondo oppure attraverso la simpatica sfida ai fornelli di personaggi noti che vestiranno per un giorno i panni da cuochi. Ospite affezionatissimi sono due ambasciatori di Gambero Rosso: **Giorgione** (Orti e Cucine) e **Max Mariola** che fanno tappa ogni anno ad Acqualagna.

Il Viaggiatore Magazine –
Tagliatelle al tartufo

Altra meta da non perdere è il **Palatartufo**, per scoprire le migliori produzioni legate al tartufo, tipiche del territorio e per conoscere da vicino i produttori artigiani. Sono grandi e piccole realtà commerciali provenienti dalle altre regioni italiane che mettono in mostra e in vendita i propri prodotti, alimenti preziosi che raccontano le proprie esperienze e differenze di un territorio ricco e variegato come quello italiano.
La Fiera di Acqualagna è un grande contenitore per turisti che vogliono vivere un'esperienza unica e indimenticabile. Sarà possibile acquistare il **Profumo al Tartufo**, un profumo fresco

e intenso che si apre con una nota di Tartufo Bianco, ambasciatore del made in Italy sempre più forte. Una fragranza d'ambiente creata appositamente da MUMO, spinoff dell'Università di Camerino con una nota di Tartufo Bianco di Acqualagna. Un modo nuovo e assolutamente originale per raccontare la natura e la storia di questo territorio.

Il Viaggiatore Magazine – Mauro Uliassi

Vivere l'appassionante **ricerca del tartufo**, scoprirne i segreti, gli aneddoti con i tartufai di Acqualagna che guideranno i turisti all'interno delle tartufaie con il loro cani per simulare la caccia all'oro bianco. Un'esperienza che potranno vivere anche i bambini dai 4 ai 14 anni in pieno centro, dove sorge il Parco della Repubblica. Ai bambini sarà consegnato vanghino e giubbottino del tartufaio. Trovare il tartufo è diventato anche un gioco da tavolo. Si chiama Dig It Out ed è stato inventato da tre giovani acqualagnesi (THM Games).
Con l'iscrizione gratuita al **"Club Amici di Acqualagna Capitale del Tartufo"**, si possono ricevere info e suggerimenti utili come il pratico "Ricettario del tartufo" oppure le quotazioni del mercato del Tartufo. Per essere sempre informati sui prezzi esiste, infatti, la **Borsa del Tartufo online**, unica in Italia e consultabile al sito del comune.
Informazioni complete sul programma dell'edizione 2017 saranno presto disponibili sul sito del comune: www.acqualagna.com

Per contattare l'Ufficio del Turismo: Tel. (+39) 0721 796741 – turismo@acqualagna.com – **www.acqualagna.com**