



CITTÀ DI
PERGOLA

XXIV

FIERA NAZIONALE DEL
Tartufo Bianco Pregiato
DI PERGOLA



DOMENICA

6/13/20

OTTOBRE

dalle 10.00 alle 21.00

tutte le domeniche
SPETTACOLO E CENA
CON CHEF STELLATI
& OSPITI FAMOSI

*Il teatro
dei golosi*

Prestigiosa mostra mercato del tartufo
e dei prodotti tipici locali.



WWW.COMUNE.PERGOLA.PU.IT



XXIV FIERA NAZIONALE DEL Tartufo Bianco Pregiato DI PERGOLA

UN PUNTO DI SVOLTA DA FIERA MERCATO AD EVENTO CULTURALE

La XXIV Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Pergola, che si tiene nella cittadina dell'Alta Valle del Cesano come tradizione nelle prime tre domeniche di ottobre, mette in scena una importante novità. Si punterà infatti a qualificare la manifestazione non solo quale appuntamento di festa ed espositivo, ma anche come momento culturale, con il coinvolgimento di operatori del settore della tartuficoltura, chef famosi ed enogastronomi del mondo dello spettacolo e non solo.

La Fiera è anche l'occasione per riscoprire luoghi della città che hanno segnato la vita e la storia del nostro paese e Pergola deve tornare ad essere luogo di scambio e di cultura.

Tutto questo si inquadra in un progetto più ampio dell'Amministrazione Comunale, che vuole riportare al centro le bellezze cittadine attraverso percorsi culturali, storici ed enogastronomici, non solo dal punto di vista culturale. Lavorare alla promozione e alla riscoperta delle peculiarità locali sarà infatti fondamentale anche per lo sviluppo economico del futuro, vista la crisi dei settori tradizionali dell'industria e del commercio. Lavoro che avrà come apice il Progetto di Pergola Città delle Tinte, nell'antico rione dei Tintori che prenderà il via negli anni a venire.



UNA NUOVA FIERA PARLA L'AMMINISTRAZIONE

Un appuntamento ormai consolidato nel panorama degli eventi del territorio prende dunque nuova forma. Non mancheranno spettacoli, comici e musica all'aperto, ma un importante passo in avanti sarà fatto grazie alle nuove iniziative culturali abbinare quest'anno al tradizionale programma della fiera. Il **Teatro dei Golosi** porterà a Pergola chef e personaggi famosi, al fine di alimentare interessi nei settori della gastronomia e della ristorazione e far crescere il brand "**Tartufo Bianco di Pergola**".

Altra novità di questa edizione sarà il coinvolgimento dei Comuni circostanti in un'ottica di "sistema turistico", che mira ad integrare tutte le proposte del territorio, per offrire ai visitatori motivo di tornare a visitare la zona e di risiedervi per più giorni, uscendo così dalla fruizione "mordi e fuggi" che caratterizza il visitatore attuale e che porta poca ricchezza per le attività commerciali di Pergola e della zona.

L'offerta è ricca e... gustosa!

Non vi resta che venire a Pergola per assaporarla in pieno!

Simona Guidarelli
Sindaco di Pergola



*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 79817 L500E - Partita IVA 02654340419 - crtisidori@alice.it - info@isidoritartufipergola.it - www.isidoritartufipergola.it

AIS MARCHE IL TARTUFO E IL VINO

Il tartufo, tuber magnatum, tuber melanosporum, tuber borchii... un tubero che cresce sottoterra, tanto semplice quanto complesso nella sua composizione. Per secoli è stato considerato una creazione del diavolo (tutto quello che cresceva sottoterra, era malvisto, vedi le patate), consumato solamente da “poveracci” che non avevano null’altro con cui nutrirsi. E, obbiettivamente, il tartufo non è proprio nutriente: poche proteine, quasi assenti carboidrati e lipidi, tracce di vitamine e un po’ di minerali, poi acqua e fibra! Il valore di questo particolare “fungo” è nel suo profumo, intensissimo, straordinario, che in cavità orale si trasforma in aroma, arricchendo qualsiasi pietanza grassa sulla quale viene grattugiato o lamellato.

Per esaltare al meglio le aromaticità del tartufo, consumato esclusivamente da crudo il bianco e anche cotto il nero, utilizziamolo su alimenti grassi meglio se di origine animale: sublima l’uovo cotto in qualsiasi modo, la tagliatella oppure i ravioli riempiti di ricotta conditi con del burro; possiamo coprire con sottili lamelle uno scacco di vincisgrassi farcito di besciamella, oppure un risotto o una fonduta di formaggi, una lombata di manzo “marezzata” di grasso e tanto altro ancora.

Il vino per accompagnare queste prelibatezze rese dovrà accordarsi con la pietanza: vini bianchi freschi e sapidi, ricchi di profumi per le preparazioni con le uova; vini rossi strutturati, sapidi e morbidi, con tannini levigati per le preparazioni a base di carni.

Stefano Isidori

Presidente Associazione Italiana Sommelier Marche



AIS Marche

Associazione Italiana Sommelier Marche

CONFCOMMERCIO UN PARTNER D’ECCEZIONE

La Confcommercio di Pesaro e Urbino/Marche Nord sostiene la 24^a Fiera Nazionale del Tartufo Pregiato di Pergola. Un evento che ha saputo negli anni trasformarsi da semplice sagra paesana ad evento internazionale di valorizzazione e promozione turistica della città e dell’intera vallata del Cesano. Manifestazioni di questa natura hanno una importanza fondamentale per lo sviluppo economico e commerciale del territorio, favoriscono l’incremento delle vendite, l’aumento di visitatori e delle presenze turistiche. Il nostro sostegno è anche dovuto al fatto che a Pergola è nato e si è sviluppato il progetto “Itinerario della bellezza” che Confcommercio ha ideato per promuovere l’offerta turistica, culturale, ambientale ed enogastronomica del territorio. E Pergola, con il tartufo, con il Pergola rosso, il Visciolato e, soprattutto, con lo straordinario Museo dei bronzi dorati da Cartoceto è l’esempio più eloquente della bellezza del nostro territorio provinciale.

Amerigo Varotti

Direttore Generale Confcommercio Pesaro e Urbino/Marche Nord



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L’ITALIA

C.I.A. LE PAROLE DEL DIRETTORE

La Fiera del Tartufo di Pergola giunge alla 24esima edizione e ormai da diversi anni rappresenta una vetrina molto importante a livello nazionale per la città, la provincia di Pesaro Urbino e l'intera regione Marche. Una manifestazione cresciuta edizione dopo edizione, capace oggi di accendere i riflettori sulle straordinarie eccellenze del nostro territorio, ad iniziare dai prodotti tipici di qualità. Far conoscere le vocazioni produttive di un territorio è condizione indispensabile per ricostruire una solida economia basata su settori e comparti diversi dal passato; la tartuficoltura e i prodotti agroalimentari potranno fare da volano per la ripresa economica. La kermesse della città dei Bronzi dorati riveste in tal senso un ruolo molto importante. Sono convinto che investire nella tartuficoltura significa costruire le condizioni per un futuro agricolo redditizio in grado di far vivere dignitosamente chi vuole continuare ad abitare in territori difficili come l'entroterra. Al contempo continuo a sostenere che la tracciabilità di questo straordinario prodotto, il tartufo, resta fondamentale per la garantire la sua qualità e i consumatori. Altro aspetto molto importante è riuscire a mettere insieme tutti i territori che ospitano fiere del tartufo a livello regionale e nazionale per fare di questi eventi un appuntamento turistico internazionale. Convinti della validità e della qualità dell'evento che animerà Pergola le prime tre domeniche di ottobre, la Cia è orgogliosa di proseguire la proficua collaborazione con l'Amministrazione comunale, con l'obiettivo di far continuare a crescere questa manifestazione importante per lo sviluppo turistico ed economico di tutto il territorio dell'entroterra.

Gianfranco Santi

Direttore Confederazione Italiana Agricoltori - Marche



IL PROGRAMMA

DOMENICA 6 OTTOBRE 2019

- Ore 10:00** Apertura Stand Espositivi
- Ore 11:00** Apertura **Mostra Micologica e delle Erbe Spontanee** a cura dell'Associazione Micologica Pergola-Alta Val Cesano *Corso Matteotti*
- Ore 13:00** Pranzo nei Ristoranti del Centro Storico e degustazioni di qualità nella Piazza del Gusto **“Marche da Mangiare”** con la professionalità di Massimo Biagioli
- Ore 16:00** Intrattenimento musicale per le vie della Città dalla Banda Musicale della Città di Pergola
- Ore 17:00** Spettacolo comico **“Sessantanove”** con **Max Paiella e Flavio Cangialosi** *Piazza Fulvi*
- Ore 18:00** **“Teatro dei Golosi”** (talk show-cooking show e cena nel Foyer del Teatro) *Teatro Angel Dal Foco*
- Ore 19:00** Cena nei Ristoranti del Centro Storico



IL PROGRAMMA

DOMENICA 13 OTTOBRE 2019

- Ore 10:00** Trofeo calcio **“Fai Goal con il Tartufo”** Junior Pergolese
Stadio Comunale M. Stefanelli
- Ore 10:00** Apertura Stand Espositivi
- Ore 11:00** Apertura **Mostra Micologica e delle Erbe Spontanee** a cura dell'Associazione Micologica Pergola-Alta Val Cesano *Corso Matteotti*
- Ore 13:00** Pranzo nei Ristoranti del Centro Storico e degustazioni di qualità nella Piazza del Gusto **“Marche da Mangiare”** con la professionalità di Massimo Biagioli
- Ore 16:00** Concerto Coro **“Melodic Living Ensemble”**
Chiesa S. Andrea
- Ore 16:00** Spettacolo **“Bicio L'Antidepressivo”** *Piazza Fulvi*
- Ore 17:00** Concerto de **“Il Diavolo & l'Acqua Santa”** *Piazza Fulvi*
- Ore 18:00** Premiazione torneo Tennis **“5° Memorial Elio Oradei”**
Tennis Club B. Melandri
- Ore 18:00** **“Teatro dei Golosi”** (talk show-cooking show e cena nel Foyer del Teatro) *Teatro Angel Dal Foco*
- Ore 19:00** Cena nei Ristoranti del Centro Storico
- Ospiti della giornata i prodotti di Gernsbach (DE)*
- 12 e 13 Ottobre** Raduno Camper Organizzato da “Pro Loco Pergola”



IL PROGRAMMA

DOMENICA 20 OTTOBRE 2019

- Ore 08:00** 7° Escursione Cicloturistica “Città del Tartufo” in mountain bike.
- Ore 10:00** Apertura Stand Espositivi
- Ore 11:00** Concorso “Gli Ori di Pergola” Premiazione del migliore elaborato degli alunni dell’Istituto Comprensivo di Pergola *Museo dei Bronzi Dorati*
- Ore 13:00** Pranzo nei Ristoranti del Centro Storico e degustazioni di qualità nella Piazza del Gusto “**Marche da Mangiare**” con la professionalità di Massimo Biagioli
- Ore 17:00** Concerto de “**Gli Shampisti**” *Piazza Fulvi*
- Ore 18:00** “**Teatro dei Golosi**” (talk show-cooking show e cena nel Foyer del Teatro) *Teatro Angel Dal Foco*
- Ore 19:00** Cena nei Ristoranti del Centro Storico



TARTUFO E DINTORNI

VIVERE IL TERRITORIO

Dove i profumi dell’Autunno sposano i colori del paesaggio e i borghi illuminati dalla luce dei tramonti mostrano tutto il loro fascino in un percorso coinvolgente tra enogastronomia e storia.

Sabato 5 e Domenica 6 ottobre 2019 ore 17:00

FRONTONE

Castello Della Porta

L’oro del Conte. Tartufo & Crescia al Castello.

Visita guidata al Castello con degustazione all’interno dell’antica cucina.

10 € a persona

Prenotazione gradita 3801377626 (IAT Frontone) puntoiat.frontone@gmail.com

Sabato 12 ottobre 2019 ore 17:00

SAN LORENZO IN CAMPO

Palazzo Della Rovere

A casa dei Della Rovere. Tipicità e storia a Palazzo.

Visite guidate Museo, Teatro, Abbazia Benedettina, degustazione tipicità enogastronomiche.

6 € a persona

Prenotazione gradita 3389897800 e 3397255072 (IAT San Lorenzo in C.)

info@proloco-sanlorenzo.it

Sabato 19 ottobre 2019 ore 16:00

SERRA SANT’ABBONDIO

Tartufoia di Loris e agriturismo Il Paradiso

La corsa all’oro del Catria. Tartufo & Zafferano.

Ricerca del tartufo, visita al campo di zafferano, cena degustazione agriturismo Il Paradiso.

20 € a persona

Prenotazione gradita 3338863234 (Il Paradiso) ufficiolat.serra@gmail.com

MAPPA DEL TARTUFO I LUOGHI DELLA FIERA



- 1 Casa del Tartufo e stand espositivi - Piazza Ginevri
- 2 Welcome Point - Piazza IV novembre
- 3 Teatro dei Golosi - Teatro Angel dal Foco
- 4 Stand espositivi - Corso Matteotti e via Don Minzoni
- 5 Area spettacoli ed eventi - Piazza Fulvi
- 6 Punti informativi
- 7 Fiera commerciale - Viale Martiri della Libertà
- 8 L'angolo del divertimento: la Città dei bambini - Piazza Leopardi
- 9 Palazzo Comunale
- 10 Museo dei Bronzi Dorati - Piazza del gusto
- 11 Mostra Micologica e delle Erbe Spontanee - Corso Matteotti
- 12 Mostra di foto artistiche su tela - Corso Matteotti
- 13 Chiesa di San'Andrea: Concerto Coro Melodic Living Ensemble
- 14 Stadio Comunale: Trofeo calcio "Fai goal con il Tartufo"

T PERGOLA
TARTUFI



www.pergolatartufi.info
info@pergolatartufi.info
+39 346 0944342





Il teatro dei golosi

SPETTACOLO E CENA A TEATRO CON CHEF & OSPITI FAMOSI

Fiore all'occhiello dell'edizione 2019 sarà **Il Teatro dei Golosi**, grazie a Chef stellati e noti personaggi dello spettacolo che animeranno la rassegna nelle tre domeniche della Fiera con delicatissime e raffinate cene ed incontri al Teatro Angel dal Foco, inaugurato nel 1696 e riaperto nel 2002, dove sul palcoscenico privilegiato del sapere e della conoscenza, dell'incontro e dell'intrattenimento, si svelerà con creatività, sapienza e leggerezza il Re Tartufo, Bianco Pregiato di Pergola.

Noti personaggi televisivi appassionati di cucina ed in particolare del Tartufo bianco assieme a chef famosi discuteranno e cucineranno in diretta.

In questo vero e proprio salotto-cucina diretto dal giornalista RAI **Paolo Notari**, vi saranno momenti di approfondimento e di divertimento nei quali si alterneranno **Giancarlo Magalli**, **Roberto Giacobbo**, **Edoardo Vianello**, accompagnati dallo chef stellato **Fabio Pisani** del Ristorante **Aimo e Nadia** di Milano, da **Alfonso della Croce** di Estrò di Pescara e dal mitico **Renatone** stella dei cooking show televisivi. Ad essi si affiancheranno esperti di tartufo, ma anche esperti di stelle, musicisti, finanche maghi e prestigiatori.



PAOLO NOTARI IO E IL TARTUFO

Ragazzi mi confesso: amo il tartufo in modo inimmaginabile, potessi permettermelo lo mangerei sempre, anche a colazione! E poi che dire è un meraviglioso cadeau, capace a volte di farti ricordare più di ogni altra cosa! Che figata!

Per anni ho portato il tartufo a Roma e l'ho regalato agli amici del mondo dello spettacolo. Spesso lo compro a Pergola, dove ho un amico, che del tubero è amante e buon conoscitore. Ho imparato così che quello di Pergola è particolarmente profumato, e in taluni anni, quando è a giusta maturazione è davvero imbarazzante: profuma la macchina, il frigorifero, la cucina, e l'intera casa.

Per questo, qualora lo si volesse fare, è difficile nascondere l'acquisto alla moglie!

Quest'anno, chissà, forse sarà la pigrizia del viaggio, ho deciso di cambiare musica: invece di portare il tartufo

a Roma, porto gli amici a Pergola, e lo mangiamo qui, fresco e in compagnia.

Poi, già che ci siamo, grazie alla sensibilità dell'Amministrazione Comunale ed a un'idea geniale che abbiamo maturato con l'amico di cui sopra, ci divertiremo a Teatro, insieme ai pergolesi e ai Golosi d'ogni dove che vorranno partecipare.

Vi aspetto quindi nelle prime tre domeniche di ottobre alle ore 18,00 a Pergola al Teatro dei Golosi.

Spettacolo divertente e raffinato... da leccarsi i baffi. Non mancate!

Paolo Notari

Giornalista RAI & Presentatore de "Il Teatro dei Golosi"



DOMENICA 6 OTTOBRE IL MISTERO DEL TARTUFO

Ne parleranno esperti di luna e stelle, prestidigitatori e maestri di misteri.

Chef: **Reantone** "Puntarossa" - Fiumicino.

Ospite speciale: **Roberto Giacobbo**.

Ospiti: **Il Mago Truffle** e **Federico Albertini** (astrofilo).

Allieterà la serata **Letizia Rossi**, pianista.

Ore 18,00 lo spettacolo al Teatro Angel dal Foco di Pergola

Ore 20,00 nel Foyer del Teatro elegante cena al tartufo guidata e animata dagli chef e dagli ospiti.

Biglietto 10 euro prenotazioni su Live Ticket

(Abbonamento alle 3 serate del 6-13-20 ottobre totale 27 Euro)

Prezzo della cena 45 Euro prenotazioni su Live Ticket

(Abbonamento alle 3 serate del 6-13-20 ottobre totale 129 Euro)

I POSTI DELLO SPETTACOLO E DELLA CENA SONO LIMITATI, SI RACCOMANDA LA PRENOTAZIONE



DOMENICA 13 OTTOBRE TARTUFO: IL PROFUMO È D'ORO

Il Tartufo: un elemento preziosissimo e di profumo e seduzione. Ne parleranno esperti del mondo del profumo a livello internazionale e della seduzione e verrà cucinato il Tartufo con materiali preziosissimi quali l'oro zecchino.

Chef: **Alfonso Della Croce** "Estrò" - Pescara.

Ospite Speciale: **Giancarlo Magalli**.

Ospiti: **Arturetto Landi**, **Danay Betancourt Gonzales** e **Paolo Faddelli**.

Allieterà la serata **Letizia Rossi**, pianista.

Ore 18,00 lo spettacolo al Teatro Angel dal Foco di Pergola

Ore 20,00 nel Foyer del Teatro elegante cena al tartufo guidata e animata dagli chef e dagli ospiti.

Biglietto 10 euro prenotazioni su Live Ticket

(Abbonamento alle 3 serate del 6-13-20 ottobre totale 27 Euro)

Prezzo della cena 45 Euro prenotazioni su Live Ticket

(Abbonamento alle 3 serate del 6-13-20 ottobre totale 129 Euro)

I POSTI DELLO SPETTACOLO E DELLA CENA SONO LIMITATI, SI RACCOMANDA LA PRENOTAZIONE



DOMENICA 20 OTTOBRE IL TARTUFO BIANCO E LO STRAORDINARIO

Il Bianco di Pergola sulle tavole internazionali, è uno straordinario possibile? Ce lo chiederemo con esperti di marketing e uno dei cuochi più importanti al mondo, mentre sul palco Edoardo Vianello e il pastaio Ugo realizzeranno in diretta in anteprima mondiale il taglierino Watusso.

Chef: **Fabio Pisani** "Aimo e Nadia" - Milano.

Personaggio: **Edoardo Vianello**.

Ospiti: **il Pastaio Ugo**

Allieterà la serata **Letizia Rossi**, pianista.

Ore 18,00 lo spettacolo al Teatro Angel dal Foco di Pergola

Ore 20,00 nel Foyer del Teatro elegante cena al tartufo guidata e animata dagli chef e dagli ospiti.

Biglietto 10 euro prenotazioni su Live Ticket

(Abbonamento alle 3 serate del 6-13-20 ottobre totale 27 Euro)

Prezzo della cena 45 Euro prenotazioni su Live Ticket

(Abbonamento alle 3 serate del 6-13-20 ottobre totale 129 Euro)

I POSTI DELLO SPETTACOLO E DELLA CENA SONO LIMITATI, SI RACCOMANDA LA PRENOTAZIONE



LA NOSTRA RICETTA "LO SPAGO TARTUFATO"

"Spago" artigianale by **Pastificio Durante**, con fonduta leggera di Casciotta di Urbino e tartufo bianco pregiato di Pergola.



Ingredienti per la salsa:

- 400 gr Spaghetti
- 100 gr Arringa affumicata
- 3 uova (2 interi + 1 tuorlo)
- 50 gr Pecorino
- 50 gr di Parmigiano
- Tartufo bianco

- 100 gr Latte

- 10 gr burro
- Pepe qb

Ingredienti per la fonduta

- 40 gr parmigiano reggiano
- 40 gr pecorino

Preparazione della fonduta:

In un tegamino fare sciogliere a fuoco moderato 10 gr di burro, aggiungere il latte e portare ad ebollizione.

Togliere dal fuoco ed aggiungere amalgamando con una frusta 40 gr di parmigiano reggiano e 40 gr di pecorino, mantenere il composto abbastanza liquido.

Preparazione della salsa:

In una ciotola mantecare con una frusta le 2 uova intere ed il tuorlo, aggiungere i rimanenti formaggi grattugiati ed una spolverata di pepe.

Cuocere la pasta al dente In abbondante acqua salata

In una padella versare e far scaldare la fonduta, aggiungere l'aringa tagliata a cubettini ed un mestolino di acqua di cottura degli spaghetti, qui versare e saltare gli spaghetti al dente.

Togliere dal fuoco e aggiungere il composto d'uovo e formaggi Spolverare con una generosa grattata di tartufo bianco.

I NOSTRI SPONSOR COMMERCianti E IMPRENDITORI PER LA FIERA

Un ringraziamento particolare a tutte le attività che anche quest'anno hanno contribuito alla realizzazione della manifestazione.



**EDILNOVA
FRONTONE**
ingrosso materiali edili e ferramenta

SHOW ROOM
Tel. 0721.786498

Arredo Bagno
Stufe - Camini
Climatizzatori

Colori con sistema
fotometrico **KERA KOLL**
in ceramica group



EIDOS
consulting




**NUOVA
CI.MA S.R.L.**
Di Mentucci Alberto

Tel. 0721775166
Cell. 329 5439603

Via San Vito sul Cesano, 130/A - 61047 San Lorenzo in Campo (PU)
Partita IVA - Cod. Fisc. - Iscr. Reg. Imprese PU02437860410

GUIDARELLI
Geom. LANFRANCO
Impresa Edile
Via Del Lavoro 7
61045 Pergola (PU)
tel: 0721736420

**FARMACIA
DOMENICHELLI**
Corso Giacomo Matteotti 132
61045 Pergola (PU)
tel: 0721 778714



Studio Dentistico
Dott. Adanti & Dott.ssa Battistelli

*Cortesìa e Professionalità
da oltre 30 anni*

Implantologia Protesi Conservativa
Ortodonzia Trattamenti Invisalign
Igiene Orale Professionale

Sede Pergola:
viale D. Alighieri 2.
Pergola (PU)
0721- 734137

Sede Cagli:
via Flaminia 124
Cagli (PU)
0721- 782482



**AGRITURISMO
CA' SORCI**

Loc. VALREA, 11 - 61045 PERGOLA (PU)
ITALIA
www.agriturismocasorci.it
casorci@libero.it
+39 333 678 33 00

E' GRADITA LA PRENOTAZIONE



**OFFICINA MECCANICA
MENCARELLI MASSIMO**
Lavorazioni conto terzi a CNC
Recinzioni - Cancelli

Tel. 0721-734895 Pergola (PU)



supermercato COAL
Man.Gi

più qualità
più freschezza
più convenienza

PERGOLA (PU) - VIA MARTIRI DELLA LIBERTÀ, 35 - tel. 0721735490
ORCIANO (PU) - VIA EVANGELISTI, 47 - tel. 0721 1713039

NUCCI ANDREA
**OFFICINA
MECCANICA**

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



OTTICA
Crystal

PERGOLA (PU)
339 324 6028



Osteria Pizzeria
"del Borgo"
B&B
"Angeli del Borgo"

B&B PALAZZO MUTI
PERGOLA - Piazza Garibaldi, 12
Tel. 0721.735736 - 338.4345460
www.angeli delbordo.it
beb@angeli delbordo.it

**MACCHINE
E IMPIANTI
PER IL
SOLLEVAMENTO**

SAMO
ENGINEERING & SERVICE

PERGOLA (PU) - www.samogru.it

Sabbatini Gettulio
Impresa Edile
RICOSTRUZIONI - MANUTENZIONI
MOVIMENTO TERRA

Via Mezzanotte, 20
Pergola (PU) 61045
tel: 333 752 7623

POLETTI MAURO

Macelleria - Rosticceria - Salumi
P. IVA 02043470414 - C.F. PLT MRA 67B09 G453J

Via Martiri della Libertà 71
61045 - PERGOLA (PU)
Tel. 0721 734825

Comune di Pergola Prot. n.

CASA del COMMiato 0721.735655
335.67.99.207
335.67.99.208
via Zoccolanti, 27 - PERGOLA 328.94.90.274

PERGOLA S. LORENZO in C.

CECCHETELLI
ONORANZE dal 1960
www.pompeturnebricecchetelli.com

UnipolSai
ASSICURAZIONI

Unica S.R.L. di Sciamanna e Marcantognini
Via F.lli Rosselli, 4 - 61043 Cagli
Tel. 0721 781247
02477@unipolsai.it

Divisione **Unipol**

AGENZIA CAGLI - PERGOLA

**IMPRESA EDILE
BERRIA GIUSEPPE**

Cell. 329.1811768 - PERGOLA (PU)
COSTRUZIONI - RISTRUTTURAZIONI

**CAFFÈ
DELLA VOLTARELLA**
Corso Giacomo Matteotti, 12,
Pergola (PU) 61045

Crazy Hair
di Romina Leprini
Via Raffaello, 47, Pergola

L'angolo del
TERRITORIO
...con gusto!

PRODOTTI TIPICI E LIBRI LOCALI

LIBRERIA GUIDARELLI
focus & meeting
C.SO MATTEOTTI, 18 - PERGOLA (PU)



CAFFETERIA
Caffe del Corso
STORICA GELATERIA

Cell. 334.9578500
Corso Matteotti, 61 - PERGOLA



Osteria "La Pergola"
"Cucina ispirata al territorio"

Via de Caspari, 30 Pergola (PU)
Tel. 0721.734291
CHIUSO IL MARTEDI

AutoScuola
Racing

P.zza G. Garibaldi, 24 - PERGOLA (PU)
Fabio Marochi tel e fax 0721735073
cell. 3394603201
autoscuolaracing@gmail.com

Il Tagliere
BAR PIZZERIA
al taglio e da asporto

Tel. 0721 734585
CHIUSO IL MARTEDI

Via Don Minzoni, 30-32
61045 PERGOLA (PU)



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

DAMA LUCE
di PERELLI & C. s.n.c.

FABBRICA LAMPADARI

Via Litoranea, 269/271 - 61037 MAROTTA DI MONDOLFO (PU)
Tel. 0721 968201 - www.damaluce.it - dama.luce@libero.it
C.F. e P.IVA: 00983140419

MCM S.r.l.
COSTRUZIONI MECCANICHE



Cell.: 328. 5726670
347. 6787213
328. 4594611

Via dell'Industria, 14
61045 PERGOLA (PU)
Tel. 0721.735058 - Fax 0721.739483
C.F. - P. IVA - Isc. Reg. Impr. PU n. 02637330412
e-mail: mcm.pergola@gmail.com

F Flaviano Ceccoli
Serraspina, 24 - 61045 PERGOLA (PU)
Tel. 338 3247651
ceccof74@gmail.com

MOVIMENTO TERRA
PICCOLI TRASPORTI
LAVORI EDILI
FOGNATURE



C.I. CCC PUN 14827 04830
p.iva 02 532 480 413

il bagno che vorrei

SANTELLI CASA



PERGOLA - via San Biagio 141 - www.santellicasa.it



MEP

dal 1964

SEGATRICI PER METALLI



COSTRUZIONI EDILI
RISTRUTTURAZIONI - ESCAVAZIONI
IMPERMEABILIZZAZIONE
PAVIMENTAZIONI
PIATTAFORMA AEREA

IMPRESA EDILE
di Carbonari Remo

Via Delle Arti, 16 - Tel. 0721.735097
Cell. 339.3075517 - 61045 PERGOLA (PU)
Partita I.V.A. 01351060411
Mail: remo58@live.it

il Casale

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

LUZIOTTI
AUTO s.r.l.

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

L'agriturismo Il Casale
offre nella propria struttura
una nuovissima area benessere e relax
tutta da godere.

la Perla
CENTRO BENESSERE

AZIENDA VITIVINICOLA
FATTORIA VILLA LIGI

Produzione e Vendita Vini

Zoccolandoli S.p.A. - 61045 Pergola (PU)
C.F. 02 531 12 12 - 02 531 12 12

tel. +39 (0)721 734511
www.villaligi.it info@villaligi.it



CITTÀ DI
PERGOLA

Il teatro dei galasi

SPETTACOLO A TEATRO
CON CHEF STELLATI
& OSPITI FAMOSI

Domenica 6 Ottobre

CHEF **RENATONE PUNTAROSSA** - FIUMICINO
OSPITE **ROBERTO GIACOBBO**

Domenica 13 Ottobre

CHEF **ALFONSO DELLA CROCE** ESTRÒ - PESCARA
OSPITE **GIANCARLO MAGALLI**

Domenica 20 Ottobre

CHEF **FABIO PISANI** AIMO E NADIA - MILANO
OSPITE **EDOARDO VIANELLO**

Nel salotto di **PAOLO NOTARI** | Teatro Angel dal Foco ore 18.00
segue cena ore 20.00

Spettacolo 10 euro | Cena 45 euro

Abbonamento 3 Spettacoli 27 euro | Abbonamento 3 cene 129 euro

PREVENDITE www.liveticket.it



XXIV
FIERA NAZIONALE DEL
Tartufo Bianco Pregiato
DI PERGOLA

WWW.COMUNE.PERGOLA.PU.IT