



CITTÀ DI
PERGOLA
Amministrazione Comunale



21^a

Con il patrocinio di:



In collaborazione con:



REGIONE MARCHE



Camera di Commercio
Pesaro e Urbino



CONFCOMMERCIO
Pesaro e Urbino



UNIONE DELLE CAMERE DI COMMERCIO
MARCHE

Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola e dei Prodotti Tipici

INGRESSO GRATUITO

domenica

2 | 9 | 16

ottobre 2016

dalle ore 10:00 alle ore 21:00

www.comune.pergola.pu.it



CON IL SINDACO DI PERGOLA CULTURA E CUCINA

La Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola è giunta alla 21ª edizione. Una mostra mercato di specialità enogastronomiche in costante crescita che ha raggiunto ben due chilometri di espositori di prodotti tipici di altissima qualità, dove, tra tutte le eccellenze, regna il Tartufo Bianco Pregiato, immanicabile protagonista e Sovrano autunnale della cucina italiana che torna a brillare nelle vie principali della Città nelle prime **tre domeniche del mese di ottobre**. Dome-

niche speciali per far incantare il palato ed essere avvolti dal profumo caldo e afrodisiaco del principe della Terra, il Tartufo, che assorbe gli aromi più intensi dello splendido territorio di Pergola per restituirli sulle nostre tavole in un equilibrio perfetto di bontà e fragranze uniche e inconfondibili.

Grazie alla maestria e alla creatività dei migliori chef, all'interno del Ristorante "Marche da Mangiare", il prezioso tubero è proposto in raffinati, accurati e fantasiosi menù

con affascinanti e sorprendenti abbinamenti che ci permetteranno di gustare questo Oro della Terra attraverso la ricerca di una perfetta armonia di sapori.

L'arte del gusto e della buona tavola si sposa perfettamente con l'arte e la storia della nostra Città. Per questo motivo, anche quest'anno, abbiamo voluto legare queste due realtà, offrendo un pacchetto promozionale ai turisti che potranno assaporare il prezioso tubero e visitare lo splendido museo dei Bronzi Dorati di Pergola per ammirare lo straordinario gruppo Bronzeo ricoperto d'oro che rappresenta l'unico gruppo statuario esistente al mondo giunto a noi dall'epoca romana. Un viaggio tra gusti e profumi, quindi, che ogni anno rappresenta

il perfetto connubio tra arte, storia e sapori.

Un ricco programma di spettacoli, concerti e animazione per i più piccoli, accompagna le domeniche del 2, 9 e 16 ottobre, tutte da trascorrere fra gli stand gastronomici e i punti di degustazione per le vie del suggestivo centro storico di Pergola.

Vi aspettiamo, quindi, tutti a Pergola per scoprire questa meravigliosa Fiera Nazionale del Tartufo, per scoprire le tipicità locali, per visitare i nostri Bronzi Dorati e le nostre eccellenze architettoniche e paesaggistiche di questo bellissimo territorio.

*Dott. Francesco Baldelli
Sindaco di Pergola*





IL TARTUFO BIANCO STORIA E SEGRETI

Il Tartufo Bianco (*Tuber magnatum*) è la specie di tartufo più preziosa, sia dal punto di vista gastronomico che puramente economico. Non è un tubero, come molti credono, ma un fungo vero e proprio, con la forma di un tubero, costituita da una massa carnosa, detta "gleba", rivestita da una corteccia chiamata "peridio". Però, in questo caso, si tratta di un fungo ipogeo, che vive cioè sottoterra. Oltre al tartufo bianco, esistono il "Melanosporum Vit" o tartufo nero, l' "albidum" o bianchetto, l' "aestivum" o scorzone e il "brumale", nome dato al tartufo invernale.

Tutti i tartufi crescono interrati, a profondità che vanno da pochi centimetri fino a oltre un metro. Un'altra loro caratteristica è quella di vivere obbligatoriamente in uno stretto rapporto con altri organismi viventi (in particolare pioppi, tigli, querce, pini, ecc.) in terreni argillosi, spesso lungo corsi d'acqua, a fine estate-autunno-inverno.

Il tartufo contiene una alta percentuale di acqua e alcuni sali minerali assorbiti dal terreno, tramite le radici dell'albero con cui vive in simbiosi. Le sue caratteristiche di colorazione, sapore e profumo sono determinate dal tipo di

alberi presso i quali si sviluppano. Ad esempio quelli che crescono in simbiosi con una quercia, hanno un profumo più pregnante, mentre quelli cresciuti accanto ai tigli sono più chiari ed aromatici. La forma, invece, dipende dal tipo di terreno: se questo è soffice il tartufo si presenta più liscio. Se invece è un terreno compatto, il tartufo diventa nodoso e bitorzolato per la difficoltà di farsi spazio.

Il Tartufo Bianco è molto diffuso nella provincia di

Pesaro-Urbino, in particolare a Pergola, città che gli dedica, da oltre vent'anni, una straordinaria Fiera Nazionale, ma anche ad Acqualagna e Sant'Angelo in Vado. E' diffuso pure in tutto il Sud del Piemonte (Langhe, Roero, Monferrato e Monregalese), nell'Appennino tosco-emiliano e umbro-marchigiano, nelle Crete senesi, nella Bassa Friulana, nell'Alta Umbria, nelle colline di San Miniato, e in Molise. È presente anche in Francia (che, con l'Ita-

lia, fornisce la maggiore produzione mondiale) e in Istria. Conosciuto dai tempi più antichi, sia in Occidente che in Oriente, in Cina e in Giappone, il tartufo ha sempre deliziato e incuriosito tutte le culture. Secondo lo scrittore greco Plutarco (48 d.C. -127 d.C.) "il Tubero nasceva dall'azione combinata dell'acqua, del calore e dei fulmini". Le leggende popolari hanno diffuso le più disparate credenze sul tartufo, facendo supporre fosse una pianta,



TORNERIA MINUTERIE METALLICHE DI PRECISIONE
CMR s.r.l. - Zona Industriale Ganga, 132 - 61045 Pergola (PU) - ITALY
Tel. (+39) 0721 775408 www.cmrtorneria.it cmr.torneria@libero.it



L'ORO DI PERGOLA

21^a Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola



oppure un animale, o una escrescenza degenerativa del terreno, fino a definirlo cibo del diavolo o delle streghe. Secondo i nobili romani, che ne facevano un largo consumo, i tartufi migliori si trovavano in Grecia e Libia. In Europa, dove, il tartufo era anche chiamato "aglio del ricco" per il suo leggero sentore agliaceo, se ne faceva larghissimo uso in cucina fin dal Medio Evo. Erano famosi in Europa i tartufi della Provenza, del Perigord e della Borgogna. Il primo trattato unicamente dedicato al tartufo è italiano, scritto dal medico umbro Alfonso Ciccarelli, e risale al 1564. In Germania si hanno le prime notizie del tartufo intorno '700, nelle zone di Brandeburgo e della Sassonia, dove era frequente che i nobili, accompagnati da un servitore che teneva al guinzaglio un maiale, si divertissero a cercare tartufi in campagna. Anche i Savoia, soprattutto Vittorio Amedeo II e Carlo Emanuele III, tra la fine del XVII e l' inizio del XVIII sec., amavano andare in cerca di tartufi. Gioacchino Rossini ha definito il tartufo "Il Mozart dei funghi" e la cucina romantica dell'Ottocento ne ha fatto uno degli ingredienti preferiti e più comuni nella realizzazione dei suoi piatti più saporiti e preziosi.





Il Tartufo Bianco fresco va sempre conservato in frigo, nello scomparto delle bibite, avvolto in carta porosa (va bene anche il panno-carta da cucina), o in un canovaccio, dentro un vaso di vetro a chiusura ermetica, che impedisce la contaminazione aromatica degli altri cibi. Bisogna assicurarsi che la carta in cui è avvolto rimanga sempre asciutta: qualora sia necessario, va cambiata anche tutti i giorni, per evitare la formazione di umidità e di muffe. Molti hanno la cattiva abitudine di conservarlo nel riso, che tende invece a seccare il prodotto e ad accelerarne la maturazione, e a ridurne così il tempo di conservazione. Questa dipende molto dalla tipologia (a differenza dei tartufi neri e dei neri-estivi, il bianco e il bianchetto deperiscono più velocemente), dalla pezzatura e dalla stagionalità. Meglio consumarlo entro 5/6 giorni, ricordando che il tartufo va pulito e spazzolato solo al momento del consumo, e consumato crudo.

Se si desidera invece conservare il tartufo bianco per tempi molto più lunghi si può preparare un burro tartufato, ottimo per condire tagliatelle e uova fritte, o da spalmare sulle tartine. In questo caso si scioglie il burro fresco

a bagnomaria e vi si aggiunge il tartufo bianco, tagliato a scaglie. Si mescola e si ripone nel congelatore, in sacchetti o vaschette porzionate. All'occorrenza il composto si fa scongelare e il burro tartufato è pronto per l'uso.

Chi ama però godere tutto l'aroma di un Tartufo Bianco Pregiato di Pergola non si perda l'occasione di assaggiarlo fresco. Non c'è niente di meglio! Gratato su un piatto di tagliatelle o su un uovo fritto è un autentico, indimenticabile, capolavoro della cucina.

REALIZZAZIONE E CURA

Alfredo Antonaros

PAOLO ABBONDANZIERI

LAVORAZIONE FERRO

ringhiere, cancelli, grate & co.



PORTE RESIDENZIALI

sezionali e basculanti

Pergola, Zona Ind.le Ganga - T. 333 8522656

TRE GRANDI SERATE GASTRONOMICHE

NEL RISTORANTE "MARCHE DA MANGIARE"
TENSOSTRUTTURA PIAZZA IV NOVEMBRE

DOMENICA 2, 9 e 16 OTTOBRE

I DUE GRANDI CO-PROTAGONISTI di questa 21ª edizione della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola saranno IL PESCE AZZURRO e LA PIZZA.

Abbinamenti insoliti ma estremamente gustosi ed invitanti, che consentiranno di interpretare in modo creativo, innovativo, divertente e molto seducente il territorio e i suoi prodotti.

Ricco di sostanze nutritive fondamentali per il nostro organismo, e capace di esprimere sorprendenti e inaspettati sapori nei piatti e nelle preparazioni della cucina delle Marche, **IL PESCE AZZURRO** si affiancherà al Tartufo Bianco Pregiato di Pergola per raccontare il fascino e la complessità di un territorio, i suoi sapori più tradizionali e alcuni dei suoi prodotti più noti e pregiati.

LA PIZZA - che, da almeno mezzo secolo, è una preparazione non più legata solo al Sud dove è nata, ma, come del resto gli spaghetti, un prodotto gastronomico di successo planetario del tutto italiano - verrà invece letta e riproposta dai pizzaioli convenuti a Pergola nelle più inaspettate e curiose versioni. In questo modo, durante tutta la Fiera, ricette a base di pesce azzurro del mare delle Marche e riletture della pizza saranno le sorprendenti preparazioni che verranno proposte nei menù delle tre grandi serate gastronomiche allestite nel ristorante "Marche da Mangiare".



domenica 2 ottobre 2016

Il menù della serata sarà curato dallo chef **Vittorio Serritelli**, docente dell'Istituto Professionale Alberghiero "A. Panzini" di Senigallia e attualmente anche coordinatore dei servizi ristorativi dell'Istituto.

Numerose le sue esperienze all'estero che gli hanno consentito di trovare nuove soluzioni al rapporto tra tradizione e innovazione in cucina.

Una tradizione che continua ad essere un grande vanto della cucina regionale nonché l'esplorazione di percorsi gastronomici innovativi e, per certi versi, "rivoluzionari".

Menù della serata

*Pane e pomodoro con stracciatella, acciughe e
Tartufo Bianco Pregiato di Pergola*

*Cavatelli al pesto con sgombro
e scaglie di Tartufo Bianco Pregiato di Pergola*

*Filetto di orata con salsa amatriciana, Tartufo Bianco Pregiato
di Pergola e purè di patate*

Torta dei pastori di Pergola

Cena € 38,00. Per info e prenotazioni tel. 0721 776803



OTTICA



Crystal

di Sabrina Sciamanna

C.so Matteotti, 84
61045 PERGOLA (PU)

Tel. 0721 778117
brhusagaldi@gmail.com

p. iva 01270390410
c.f. SCMSRN70B49D653N

L'ORO DI PERGOLA

21^a Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola



domenica 9 ottobre 2016

1° FESTIVAL INTERNAZIONALE DELLA PIZZA AL TARTUFO PREGIATO DI PERGOLA

dalle ore 18 alle 23

In questa occasione pizzaioli di grande fama, provenienti da diversi Paesi, si sfideranno, davanti ad una giuria di esperti gastronomi e giornalisti, per realizzare la migliore **Pizza al Tartufo Pregiato di Pergola**.

Quanti lo desiderano potranno partecipare, a pagamento, alle degustazioni che saranno sempre abbinate ad alcuni dei più selezionati vini delle Marche.

Menù della serata

Aspic di pomodoro con assoluto di verdure

Pizza al Tartufo Pregiato di Pergola

Dolcezze del Giardino

Cena € 25,00. Per info e prenotazioni tel. 0721 776803



domenica 16 ottobre 2016

Il menù della serata sarà curato dallo chef **Massimo Bompreszi**, chef con numerose esperienze all'estero e in Italia, animatore di importanti eventi sulla promozione del pesce azzurro del mitico Stocco e cultore di preparazioni da Street Food. Come lui stesso dice, "dall'amore del mare nasce la passione per la caccia e il tartufo". Massimo è uno di quei grandi cuochi che vivono la cucina con passione e riescono a trasmettere gioia, emozioni e sensazioni uniche attraverso il loro mestiere.

Menù della serata

*Paccheri con alici, capperi pomodori confit
e pinoli profumati al finocchietto*

*Sfornato di patate di verza e porro con rana pescatrice
e petali di Tartufo Bianco Pregiato di Pergola*

*Crema pasticceria profumata all'arancio, frutti di bosco,
cioccolato peta crisby*

Cena € 38,00. Per info e prenotazioni tel. 0721 776803



NUCCI ANDREA
OFFICINA
MECCANICA

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

PASSATELLI AL TARTUFO BIANCO



FONTANA
F O R N I

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

Tel: +39 0721 776697
www.fontanaforni.com

supermercato **COAL** Man.Gi.

PERGOLA (PU)

VIA MARTIRI DELLA LIBERTÀ, 35 - tel. 0721 735490

ORCIANO (PU)

VIA EVANGELISTI, 47 - tel. 0721 1713039



TEMPO DI PREPARAZIONE

25'

INGREDIENTI (per 4 persone)

PER I PASSATELLI

4 uova

50 gr. farina

150 gr. di parmigiano reggiano
grattugiato

100 gr. di pane grattugiato

la scorza di un limone grattugiato

noce moscata

sale

una noce di burro

4 litri di brodo di pollo

PER LA SALSA

50 gr. di burro

40 gr. di tartufo

60 gr. di parmigiano



RICETTA PROPOSTA DALLO CHEF

MASSIMO BIAGIALI

PATRON DELL' HOTEL GIARDINO

PREPARAZIONE

Per preparare l'impasto dei passatelli, mescolate le uova, la scorza di limone e la noce di burro, profumate con un pizzico di noce moscata e sale. Aggiungete quindi all'impasto prima la farina, poi il pangrattato ed infine il formaggio grattugiato.

Lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo, al quale aggiungerete altro pangrattato se dovesse mancare di consistenza, lasciatelo riposare per circa un'ora coprendolo con un panno umido.

In una pentola portate a bollire il brodo, poi fatevi cadere direttamente degli spessi vermicelli, ottenuti facendo passare l'impasto dai buchi dell'apposito attrezzo.

Lasciate cuocere per pochi minuti.



Nel frattempo fate fondere il burro e aggiungete un mestolo di brodo. Mettete i passatelli e mantecate il tutto.

Togliete dal fuoco e aggiungete le fette di Tartufo Bianco Pregiato di Pergola e in fine del parmigiano.



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

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.



CENTRO BENESSERE
AGRIERA

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 Mostra Micologica e Mostre Fotografiche
- 8 L'Angolo del Divertimento, la Città dei Bambini
- 9 Casa del Tartufo
- 10 Chiesa di Santa Maria di Piazza
- 11 Stand Esposizione Prodotti di Qualità
- 12 Punto Informativo
- 13 Biblioteca Comunale "B. E. Giuppi"



Sponsor tecnico
della cucina professionale
della Piazza del Gusto
"Marche da Mangiare"



- Via Gramsci
- Viale Martiri della Libertà
- Piazza IV Novembre
- Via Don Minzoni
- Piazza Battisti
- Palazzo Guazzugli/Marini
- Corso Matteotti
- Piazza Leopardi
- Piazza Ginevri



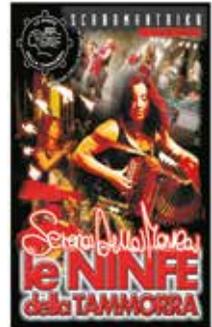
ANTICA PORTA
D'INGRESSO DELLA CITTA'

...per perdersi tra i sapori

domenica

2 ottobre 2016

- ore 10:00 Apertura **Stand Espositivi**
- ore 10:30 Apertura punti degustazione
Prodotti di Qualità
- ore 11:00 *Corso Matteotti*: Apertura **Mostra Micologica**
a cura dell'Ass. Micologica Pergola-Alta ValCesano
- ore 11:15 **Mostra Fotografica** "Odor di zolfo" di Lorenzo
Amaduzzi a cura del Parco dello Zolfo delle Marche
- ore 11:30 **Mostre Fotografiche** a cura di
"The Marche Experience"
- 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 15:00 *Piazza Leopardi*: **L'Angolo del Divertimento**
La Città dei Bambini, un mondo di gonfiabili
e animazione per i più piccoli
- ore 16:00 Intrattenimento musicale per le vie della Città
Banda Città di Pergola
- ore 17:30 *Piazza Battisti*: **Massimo Ceccherini** & i Vietato Fumare
accompagnati da **Le Ninfe della Tammorra**
Tarantella, Tammurriata, Pizzica Taranta & World Music.
- ore 19:15 Cena nei Ristoranti del Centro Storico
- ore 20:00 **L'Oro di Pergola: Cena di qualità**
a base di Tartufo Pregiato di Pergola, curata dallo Chef **Vittorio Serritelli**
(max 50 posti - tel. 0721.776803)



POLETTI MAURO

Macelleria - Rosticceria - Salumi

P. IVA 02043470414 - C.F. PLT MRA 62B09 G453J

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

Osteria Pizzeria
"del Borgo"

B&B
"Angeli del Borgo"

B&B PALAZZO MUTI

PERGOLA - Piazza Garibaldi, 12
Tel. 0721.735736 - 338.4345460
www.angelidelborgo.it
beb@angelidelborgo.it

domenica

9 ottobre 2016

- ore 10:00 Apertura **Stand Espositivi**
- ore 10:30 Apertura punti degustazione **Prodotti di Qualità**
- ore 11:00 *Corso Matteotti*: Apertura **Mostra Micologica** a cura dell'Ass. Micologica Pergola-Alta Valcesano
- ore 11:15 **Mostra Fotografica** "Odor di zolfo" di Lorenzo Amaduzzi a cura del Parco dello Zolfo delle Marche
- ore 11:30 **Mostre Fotografiche** a cura di "The Marche Experience"
- 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 15:00 *Piazza Leopardi*: **L'Angolo del Divertimento**
La Città dei Bambini, un mondo di gonfiabili e animazione per i più piccoli
- ore 17:30 *Piazza Battisti*: "**Ciao Signò**" con Marco Marzocca e con la partecipazione dell'attore Stefano Sarcinelli
- ore 18:00 **1° Festival Internazionale della Pizza al Tartufo Pregiato di Pergola**
- ore 19:15 Cena nei Ristoranti del Centro Storico
- ore 20:00 **L'Oro di Pergola: Cena a base di Pizza al Tartufo Pregiato di Pergola**
(max 50 posti - tel. 0721.776803)



domenica

16 ottobre 2016

- ore 09:00 *Corso Matteotti*: **6ª Escursione Cicloturistica** in mountain bike & **1° Trail Running e passeggiata "Città del Tartufo"**. Info: Emanuele 329.0620963 - Massimo 335.7025411
- ore 10:00 Apertura **Stand Espositivi**
- ore 10:30 Apertura punti degustazione **Prodotti di Qualità**
- ore 11:00 Museo dei Bronzi Dorati "**Gli Ori di Pergola**"
Premiazione del migliore elaborato degli alunni dell'Istituto Comprensivo di Pergola
- ore 11:00 *Corso Matteotti*: Apertura **Mostra Micologica** a cura dell'Ass. Micologica Pergola-Alta Valcesano
- ore 11:15 **Mostra Fotografica** "Odor di zolfo" di Lorenzo Amaduzzi a cura del Parco dello Zolfo delle Marche
- ore 11:30 **Mostre Fotografiche** a cura di "The Marche Experience"
- 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 15:00 *Piazza Leopardi*: **L'Angolo del Divertimento**
La Città dei Bambini, un mondo di gonfiabili e animazione per i più piccoli
- ore 17:30 *Piazza Battisti*: **Stefano Ligi in concerto**.
Omaggio alla canzone d'autore italiana.
- ore 19:15 Cena nei Ristoranti del Centro Storico
- ore 20:00 **L'Oro di Pergola: Cena di qualità**
a base di Tartufo Pregiato di Pergola,
curata dallo Chef **Massimo Bomprezzi**
(max 50 posti - tel. 0721.776803)



ALBERTO DRUDI

INTERVENTO DEL PRESIDENTE DELLA CAMERA DI COMMERCIO

La Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola e dei prodotti tipici locali è diventato uno degli eventi più affermati dell'autunno marchigiano: merito, senza dubbio, del caratteristico "fungo ipogeo" e della sua capacità di attrarre una clientela target quanto mai diversificata, a cominciare dagli amanti dei prodotti agro-alimentare, che sono diventati un vero e proprio importante flusso turistico e una fonte di nuovo business. Sul piatto dell'offerta, inoltre, Pergola può contare sul fascino dei Bronzi Dorati, che hanno trovato nel polo museale cittadino una prestigiosa sede stabile.



Proprio l'abbinamento Tartufo - Prodotti Tipici locali - Bronzi costituisce una risorsa che merita di essere ulteriormente promossa, anche in campo internazionale.

Su questo obiettivo, la Camera di Commercio di Pesaro e Urbino è fortemente coinvolta, nella consapevolezza che la promozione dei territori eccellenti significa aprirsi a nuovi mercati e creare i presupposti anche per una crescita turistica, alternativa alle solite destinazioni e al solito calendario, che si traduce con un miglioramento delle condizioni economiche e sociali del territorio.

Pergola e la Valcesano rappresentano - a pieno titolo - un insieme di elementi attrattivi irresistibili: sicurezza, controllo e coesione sociale, salubrità, qualità e fruibilità dell'ambiente, autenticità delle relazioni umane, cibo buono e genuino, storia e tradizioni: per questa ragione, la Fiera si sta ulteriormente qualificando, per poter essere all'altezza di aspettative e obiettivi sempre più alti.

AMERIGO VAROTTI

INTERVISTA AL DIRETTORE GENERALE DI CONFCOMMERCIO PESARO E URBINO

La 21ª edizione della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato e dei prodotti tipici si svolgerà a Pergola nei giorni 2, 9 e 16 ottobre 2016.

Nata per valorizzare il tartufo ed i prodotti tipici del territorio, con il passare degli anni e grazie all'intenso lavoro dell'Amministrazione Comunale (cui va il nostro ringraziamento), si è trasformata in un evento nazionale in grado di promuovere e sviluppare tutta l'economia locale e l'immagine turistica dell'intera Regione Marche.

Gli "ORI" di Pergola, i BRONZI DORATI di epoca romana e l'ORO DELLA TERRA, cioè il Tuber Magnatum Pico, sono, indubbiamente, tra gli Ambasciatori più qualificati ed apprezzati nel mondo della bellezza del nostro territorio regionale e della nostra qualità della vita.

Il Tartufo Bianco Pregiato è sinonimo di buona tavola: e a Pergola l'enogastronomia può contare anche sull'assist di altri prodotti di grande qualità: il Pergola Rosso DOC ed il Visciolato. E' su questo "paniere" di prodotti (Bronzi dorati, Tartufo Bianco, Pergola rosso e Visciolato) che si deve sviluppare l'economia dell'area.

Uno sviluppo rispettoso e sostenibile. Ma il grande successo della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola non può farci dimenticare che, nonostante le tante dichiarazioni, l'IVA sul tartufo è ancora al 22% (mentre i prodotti agricoli sono al 4%)



e che è necessaria una promozione e valorizzazione unitaria del tartufo marchigiano, abbattendo fazioni e campanili, per rafforzare le opportunità economiche dell'unica Regione italiana che ha "il tartufo tutto l'anno".

*Il Direttore Generale
Confcommercio Pesaro e Urbino
(Cav. Uff. Amerigo Varotti)*



GIANFRANCO SANTI

INTERVISTA AL DIRETTORE CIA DI PESARO E URBINO



La grande rilevanza che ha ormai assunto la Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola è diventata un dato di fatto.

I grandi successi delle passate edizioni sono il frutto di un impegno assiduo degli organizzatori e di una Amministrazione comunale che in questi anni ha creduto e investito in questa iniziativa elevando la Fiera da iniziativa provinciale a Fiera Nazionale.

La valorizzazione continua delle produzioni agricole dell'entroterra in primis è una costante del lavoro della nostra organizzazione che ha trovato nell'Amministrazione comunale di Pergola una elevata sensibilità e un punto di riferimento concreto.

Voglio ringraziare il sindaco Francesco Baldelli che in questi anni ci è stato sempre vicino anche nei momenti di protesta per cercare di dare un futuro migliore a chi vive e opera nelle campagne.

La Fiera è e resta un momento importante per valorizzare l'intero territorio dell'entroterra e regionale in quanto il tartufo è e resta una eccellenza di questi luoghi. Lo stesso in questa Fiera viene accompagnato dalle tante meraviglie enogastronomiche che le nostre aziende agricole sanno produrre.

Far conoscere le vocazioni produttive di un territorio e i suoi prodotti è la condizione migliore per ricostruire una solida economia basata su settori e comparti diversi dal passato: la tartuficoltura è uno di questi.

Investire nella tartuficoltura oggi significa costruire le condizioni per il futuro agricolo redditizio in grado di far vivere dignitosamente chi vuol continuare ad abitare in territori impervi come quelli dell'entroterra preservandoli e salvaguardandoli, che diversamente, a poco a poco, vedrebbero l'abbandono con il relativo degrado.

La consapevolezza che il territorio è bene comune che va presidiato e salvaguardato, oggi è opinione diffusa e l'agricoltore da sempre è il presidio e continuerà ad esserlo se si creeranno le condizioni economiche che gli permettano di vivere dignitosamente. Nelle aree montane, purtroppo oggi più di ieri, le culture tradizionali dei seminativi, a causa delle speculazioni internazionali e tanti altri fattori negativi, non riescono a produrre un risultato economico che genera reddito. Questo continuerà fin quando il

governo Italiano, assieme all'Europa, non decideranno di avere, nelle etichette alimentari, la provenienza della materia prima e fin quando dietro il Made in Italy non vi sarà la garanzia che il prodotto contenuto sia interamente italiano.

Nei territori montani e svantaggiati (e non solo) oggi occorre puntare su una concreta semplificazione delle procedure amministrative, una sburocratizzazione e su filiere produttive in grado di generare reddito quali la tartuficoltura, la zootecnia con la sua filiera foraggera ed altri prodotti di pregio.

Continuo ad essere fortemente convinto che un elemento fondamentale per la valorizzazione di questi territo-

ri e del tartufo sia riuscire a definire una filiera per la tracciabilità di questo prodotto come continua ad essere altrettanto indispensabile mettere insieme tutti i territori che realizzano fiere di questo prodotto a livello Regionale e Nazionale per fare di questi eventi, nei mesi di ottobre e novembre, un appuntamento turistico internazionale.

Se questo territorio sarà in grado di produrre questi "gioielli", noi tutti avremo il compito di utilizzarli per migliorare le condizioni di vita della nostra popolazione.

*Il Direttore Regionale C.I.A.,
Cav. Gianfranco Santi*



**differenti,
per davvero!**

Charme
CENTRO ESTETICO
di Daniela Gili
Via E. Medi, 2 - PERGOLA (PU)
Tel. 335 8367206

Tartufi Isidori
COMMERCIO TARTUFI FRESCHI
E CONSERVATI

CENTRO RACCOLTA TARTUFI ISIDORI di Isidori Poggio
Via Cesare del Poggio, 32 - 41043 PERGOLA (PU)
Tel. 0721.735790 - Fax 0721.737056 - Cell. 328.2048337
Cod. Fisc. 308 PIA 11AZA 83420 - Pagine 76A 02345X06415

INVESTIMENTI E GIOCO DI SQUADRA PER PROMUOVERE LE MARCHE DEL VINO IN ITALIA E NEL MONDO

Dal 2010 al 2015 IMT ha investito in promozione oltre 13,2 mln di euro grazie ai fondi OCM Vino e PSR Marche.

Con 700 aziende associate per 16 denominazioni di origine - di cui 4 Docg - l'Istituto Marchigiano di Tutela Vini - IMT (www.imtdoc.it) è un esempio di aggregazione unica in Italia nel suo genere, che oggi esprime l'82% dell'export delle Marche (dati Nomisma) e il 45% della superficie vitata regionale (oltre 8mila ettari tra le province di Ancona, Macerata, Pesaro-Urbino, Fermo). Nato nel 1999 dalla volontà di 19 soci lungimiranti con 7 denominazioni tutelate, oggi il consorzio IMT rappresenta l'80% delle denominazioni marchigiane, contribuendo alla valorizzazione delle Marche del vino in Italia e all'estero.

Gioco di squadra tra i produttori e con il territorio, capacità di investire i fondi Ue e regionali, ma anche forte identità territoriale e grande motivazione delle cantine a puntare sulla qualità per vincere le sfide della globalizzazione. Questa in sintesi la filosofia alla base delle azioni del maxiconsorzio attualmente presieduto da Antonio Centocanti e diretto da Alberto Mazzoni.

Grazie alle azioni realizzate dal 2009 ad oggi con il sostegno della Regione Marche, IMT ha contribuito a far conoscere e apprezzare i vini marchigiani in tutto il mondo: dal 2010 al 2015 ha investito in promozione oltre 13,2 mln di euro grazie ai fondi OCM Vino e PSR Marche. Di questi quasi 5,2 milioni sono stati investiti direttamente dai produttori. Nell'annualità 2014-2015 il consorzio ha investito complessivamente più di 12,3 mln (di cui 6,3 mln a carico dei soci), tra tecnologia in cantina (2.787.800 euro), ristrutturazione e riconversione vigneti 2014-2015 (5.359.000 euro), PSR Marche Misura 1.3.3 Promozione (1.796.000 euro) e OCM Vino Promozione (2.440.874,70 euro).

Per il direttore Alberto Mazzoni: "Attraver-



**ISTITUTO
MARCHIGIANO
DI TUTELA VINI**

so il bando PSR Marche 2014-2020 sotto-misura 3.2 quest'anno abbiamo investito 1,6 mln. Un investimento che si somma ai 7 milioni di euro già investiti dal consorzio dal 2010 al 2015. Tra le principali azioni realizzate, la promozione sui media e sui punti vendita, la realizzazione di workshop



e degustazioni guidate per gli operatori del settore, l'incoming di buyer e giornalisti italiani ed esteri sul territorio, come nel recente Collisioni dal Verdicchio alle Marche. Solo così abbiamo potuto valorizzare le nostre 16 denominazioni in fiere di riferimento mondiale ed europeo come Vinitaly, Prowein, Vinexpo e London Wine Fair ma anche attraverso azioni di informa-

FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020



zione, wine tasting ed eventi in Germania, Svezia, Olanda, Inghilterra, Lettonia, Lituania ed Estonia. Senza contare quelli nella regione, che spaziano dal Macerata Opera Festival a Appassimenti Aperti, fino alle campagne promozionali su Bianchello del Metauro, Lacrima di Morro d'Alba e Rosso Conero. L'attività di promozione per l'annualità 2016 fuori dal vecchio continente, invece, - ha continuato Alberto Mazzoni - sta insistendo su Usa, Canada, Cina e Giappone, con una dotazione finanziaria di oltre 2 mln grazie ai fondi OCM Vino. Nel mirino delle azioni anche Norvegia e Svizzera (6%), Corea del Sud, Singapore, Taiwan, Vietnam e India per il Sud-Est asiatico (8%). "Grazie ai fondi Ocm - ha detto il direttore IMT, Alberto Mazzoni - oggi oltre 60 piccole e grandi aziende marchigiane riescono a conquistare mercati importanti come Usa, Cina, Canada, Giappone, Sud America. Tutto ciò sarebbe irrealizzabile se non facessimo squadra: i progetti Ocm richiedono un investimento di 100mila euro per tre anni, una cifra proibitiva se le aziende volessero muoversi singolarmente".

Prodotto trainante, ambasciatore d'eccellenza del territorio, è il Verdicchio, che fa da locomotiva alle altre denominazioni e che nel 2016 si conferma per il terzo anno consecutivo il bianco fermo più premiato dalle guide italiane. Un vino campione che cresce in qualità e che continua il suo sodalizio con la pluricampionessa di scherma e ambasciatrice del Verdicchio nel mondo, Elisa Di Francisca, protagonista della campagna 2016 "Storie di Carattere".

LE 16 DENOMINAZIONI TUTELATE DA IMT

Docg: Castelli di Jesi Verdicchio Riserva, Conero Riserva, Verdicchio di Matelica Riserva, Vernaccia di Serrapetrona.

Doc: Bianchello del Metauro, Colli Maceratesi, Colli Pesaresi, Esino, I Terreni di Sanseverino, Lacrima di Morro d'Alba, Pergola, Rosso Conero, San Ginesio, Serrapetrona, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Verdicchio di Matelica.

Istituto Marchigiano di Tutela Vini

ISTITUTO MARCHIGIANO DI TUTELA VINI



www.imtdoc.it

I VINI DOP

DELLA PROVINCIA DI PESARO - URBINO

- BIANCHELLO DEL METAURO DOC
- COLLI PESARESIS DOC
- PERGOLA DOC

FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



L'ORO ALLA PORTATA DI TUTTI

SPECIALE PACCHETTO: CULTURA & CUCINA € 20,00

Il Sindaco del Comune di Pergola, Francesco Baldelli, ha deciso di proseguire in un'iniziativa di grande interesse: pagando un biglietto di 20 euro (non obbligatorio, in quanto l'ingresso alla fiera è libero) il pubblico avrà diritto ad entrare nel Museo per visitare la splendida pinacoteca e vedere lo straordinario Gruppo bronzeo ricoperto d'oro – composto da due condottieri a cavallo, di cui uno integro e di proporzioni perfette, accompagnati da due figure femminili – e potrà degustare, all'interno del Ristorante "Marche da Mangiare", appositamente allestito in Piazza IV Novembre, un abbinamento di un primo e secondo piatto di qualità a base di Tartufo Pregiato elaborati dagli chef di Massimo Biagiali patron del Ristorante "Il Giardino". Intanto le Sfoglino locali terranno piccoli corsi di preparazione delle famose tagliatelle fatte a mano che stanno alla base della tradizione culinaria locale. Ecco dunque che i mestieri di un tempo e ciò che una volta costituiva il cibo più comune e povero della cucina delle famiglie, oggi diventano specialità assolute e ricchezza di un intero territorio: la pasta fatta a mano è ormai una rarità che si ritrova in poche famiglie e il tartufo che una volta era considerato "la patata che puzza" data in pasto ai maiali, ora è oro colato e ogni anno le zone vocate se ne disputano il primato di produzione e di qualità. Pergola, proprio grazie al suo vastissimo territorio, può offrire una produzione annuale di estrema importanza e qualità e questo valore viene messo in risalto proprio attraverso questa Fiera che intreccia cibo e cultura, naturalmente in abbinamento alle eccellenze enologiche marchigiane, grazie al contributo dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini.

Vi aspettiamo nella Piazza del Gusto presso il Ristorante "Marche da Mangiare".



**OFFICINA MECCANICA
MENCARELLI MASSIMO**

*Lavorazioni conto terzi a CNC
Recinzioni - Cancelli*

Tel. 0721-734895 Pergola (PU)



Buono a sapersi ...



VISITATE L'UNICO GRUPPO DI BRONZO DORATO DELL'EPOCA ROMANA ESISTENTE AL MONDO

Speciale Pacchetto Cultura & Cucina

20[€].⁰⁰

2 OTTOBRE 2016

DEGUSTAZIONE:

- Tagliatelle al Tartufo Bianco
oppure:
- Lasagna bianca al Tartufo Bianco Pregiato di Pergola

+

- 2 Uova bio a bassa temperatura con fondutina al Tartufo Bianco Pregiato di Pergola
oppure:
- Filetto di maiale con fonduta di Casciotta d'Urbino DOP con Tartufo Pregiato di Pergola
- Macedonia di verdure scottate al forno

Bevande escluse

9 OTTOBRE 2016

DEGUSTAZIONE:

- Tagliatelle al Tartufo Bianco
oppure:
- Cannelloncino gratinato alle verdure di stagione con Tartufo Bianco Pregiato di Pergola

+

- Pizza al Tartufo Bianco Pregiato di Pergola
oppure:
- Frittata di Uova Bio con Tartufo Pregiato di Pergola
- Crema di purea di patata

Bevande escluse

16 OTTOBRE 2016

DEGUSTAZIONE:

- Tagliatelle al Tartufo Bianco
oppure:
- Gnocco di patate su fondutina e Tartufo Bianco Pregiato di Pergola

+

- 2 Uova bio a bassa temperatura con fondutina al Tartufo Bianco Pregiato di Pergola
oppure:
- Petto di pollo steccato con Funghi, Parmigiano e Tartufo Bianco di Pergola
- Patata al cartoccio con salsa al formaggio

Bevande escluse

Ristorante "Marche da Mangiare" - Tensostruttura Piazza IV Novembre

BACCALÀ E TARTUFO

“PONTE TRA DUE MONDI”

a firma dello chef Gianluca Passetti

PREPARAZIONE: Lessare i ceci con acqua salata, una carota, un gambo di sedano ed uno scalogno. Una volta cotti frullare con un po' di brodo di cottura, un filo d'olio evo e la polvere di carbone vegetale, aggiustare con sale e pepe e tenere in caldo. Tagliare la pasta all'uovo già stesa in tegole di circa 20 cm per 5 cm e friggere in olio di semi facendo attenzione nel farla rimanere ben tesa. Scolare e tenere a parte su carta assorbente. Prendere il filetto di baccalà e tagliare dei tranci di 2 cm, porli su una padella anti aderente rovente e scottarli per pochi secondi da entrambe i lati.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO Usare una fondina calda dove andremo a porre un paio di mestoli di crema di ceci, sistemare la tegola di pasta all'uovo con sopra la tagliata di baccalà, il tartufo grattugiato o a lamelle, un filo di olio evo e i germogli honny cress .

Buon appetito

INGREDIENTI

(1 porzione)

60 gr di ceci lessati

100 gr di filetto di baccalà

5 gr di polvere di carbone vegetale

80 gr di pasta all'uovo stesa a sfoglia

q.b. di olio evo

10 gr di Tartufo Bianco Pregiato di Pergola

alcuni germogli di Honny Cress (gusto di miele)



GAME SYSTEMS

s.r.l.

Tel. 0721.734933

gamesystems@virgilio.it

NOLEGGIO E ASSISTENZA VIDEOGIOCHI

Via Papa Giovanni XXIII - 61045 Pergola (Pu)

IL TARTUFO BIANCO PREGIATO DI PERGOLA

a cura del prof. Guido Stecchi,

Presidente dell'Accademia delle 5T (Territorio, Tradizione, Tipicità, Trasparenza, Tracciabilità)

Docente nel c.d.l. in Scienze Gastronomiche dell'Università degli Studi di Parma

di "Giornalismo enogastronomico" e di "Prodotti d'origine animale nel master COMET (Cultura, Organizzazione e Marketing dell' Enogastronomia Territoriale)".

IL TARTUFO BIANCO

Tra i simboli nel mondo della cucina italiana - sia pure di quella "di lusso" - c'è il tartufo bianco, un dono della natura esclusivo del territorio geografico italiano (compresa l'Istria). C'è ancora chi sostiene che il tartufo di Alba è migliore di tutti gli altri. Non è vero se consideriamo il tartufo come la natura lo offre a chi lo sa cercare: sia quelli degli altri territori piemontesi sia quelli delle varie zone pregiate di crescita in almeno una dozzina di regioni italiane non hanno nulla da invidiare ai loro simili langaroli. Ma dal punto di vista commerciale è tutta un'altra storia:

seppure la differenza si sta attenuando, il mercato di Alba spunta prezzi superiori ed è decisamente più esigente, per cui il meglio delle varie regioni spesso giunge qui. Ma viene inutilmente pagato molto di più. Sono in atto molte sperimentazioni per la coltivazione del tartufo bianco mediante impianti di piante inoculate (micorrizzate). Mentre con i tartufi neri i risultati sono più che positivi, con il bianco sono incostanti. In ogni caso non è possibile ottenere né gli uni né gli altri al di fuori delle aree d'origine.

L'ASPETTO

Il Tuber magnatum ha su-

perficie liscia di colore da caffelatte a nocciola più o meno carico, con polpa (gleba) dello stesso colore ma percorsa da finissime e fitte venature chiare. Gli esemplari di pioppo e salice tendono al biancastro, quelli di tiglio al rossastro, quelli di quercia hanno un colore nocciola più carico.

COME SCEGLIERLO

Il tartufo bianco ha il suo magnifico profumo solo quando è maturo. Si riconosce un tartufo maturo non dal colore ma dalla netta distinzione delle venature della polpa. Il prezzo aumenta in progressione geometrica a seconda delle dimensioni,



CICAR SRL

AUTOVEETTURE e VEICOLI COMMERCIALI MULTIMARCHE

AUTOFFICINA - ELETTRAUTO

GOMMISTA - REVISIONI



SOCCORSO STRADALE 24h

Internet: www.alfarestauro.it - E-Mail: cimarelli@punto-media.it



Via Molino del Signore, 2 - 81045 PERGOLA (PU)
Tel. e Fax: 0721.736040 - 0721.736085 - 0721.736060
Partita IVA: 00863590410

ovvero un tartufo grosso costa, al grammo, assai di più di un tartufo piccolo. Un altro fattore di pregio è la forma regolare che ne aumentano la resa: gibbosità e morsicature oltretutto favoriscono piccole (ma costose) truffe, perché possono nascondere argilla pressata, quindi poi pagata a milioni al chilo! La legge consente la raccolta, che deve essere effettuata esclusivamente con l'ausilio del cane, solo dal 1 ottobre al 31 dicembre.

LA FRESCHEZZA

Il tartufo perde aroma ogni ora che passa e peso in ragione del 2% al giorno. E'

evidente che va consumato in tempi brevissimi. Per brevi conservazioni si tiene avvolto in carta bianca in un vaso a chiusura ermetica e in frigorifero.

NIENTE CONSERVE

E' in commercio un toscano idrocarburo con un odoraccio che i nasi meno fini credono sia quello del tartufo. Purtroppo è usatissimo per pratiche legali e illegali. Nel primo caso vengono messe in commercio preparazioni (paste, oli, salse, formaggi salumi ecc) al tartufo che, in realtà, poiché l'aroma naturale del tartufo è instabile, vengono "inquina-

te" con quell'idrocarburo (comunque segnalato in etichetta con la dicitura aroma o aromi). Nel secondo caso vengono acquistati insipidi tartufi esotici e venduti (perlopiù in salamoia) "siringati" con l'aroma sintetico. In Piemonte ci sono alcuni (pochissimi) che fanno salumi e formaggi con il tartufo vero, ma è solo uno sciupio, perché il risultato è insignificante. Per lo stesso motivo non vale la pena acquistare tartufi conservati.



PROFUMO
elemento essenziale dei ricordi

ITALIA TARTUFI

Emporio: via E. Fermi, 1 - Cagli (PU)
T. 0721.781388
info@italiartufi.com - www.italiartufi.com
facebook: www.facebook.com/italiartufi



... e se oltre il Tartufo ami lo Sport ...

DAL 8 AL 26 OTTOBRE

Campi da Tennis - Club "Bruno Melandri"

"8° Torneo Open Tennis

Città del Tartufo"

(singolare maschile)

2° Memorial "Elio Oradei"



DOMENICA 16 OTTOBRE

6ª Escursione

Cicloturistica in MTB

& 1° Trail Running

"Città del Tartufo"



SAMO 

Engineering & Service srl

- 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

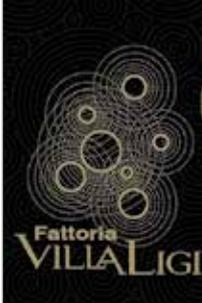




PROMOTER
VIAGGI

**NOLEGGIO AUTO / PULMINI 9 POSTI
PULLMANN G.T.**

PERGOLA (PU)
TEL. E FAX (+39) 0721.735825
328.0173405 - 338.8261171
www.promoterviaggi.com

**AZIENDA VITIVINICOLA
FATTORIA VILLA LIGI**

Produzione e Vendita vini

Zoccolanti 25/A - 61045 Pergola (PU)
GPS 43.559167 N - 12.840554 E

Tel. +39 (0)721 734351
www.villaligi.it info@villaligi.it

Auto Scuola
RACING

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

Fabio Marochi **tel e fax 0721735073**
cell. 3394603201
autoscuolaracing@gmail.com



PRO LOCO
PERGOLA

ORGANIZZA
IN OCCASIONE DELLA
FIERA NAZIONALE
DEL TARTUFO BIANCO
PREGIATO DI PERGOLA

RADUNO CAMPER



2 / 3 OTTOBRE 2016

visita guidata della Città
e del Museo dei Bronzi Dorati

per info e prenotazioni tel. 328.9161317 (Paola) info@prolocopergola.it

Il Tagliere
BAR PIZZERIA
al taglio e da asporto
Tel. 0721 734585
CHIUSO IL MARTEDÌ
Via Don Minzoni, 30-32
61045 PERGOLA (PU)



Glamour di Bartolini Francesco

Abbigliamento
Calzature
Pelletteria
Accessori

C.so Matteotti, 11
61045 Pergola (PU)

NUOVA APERTURA



MACCHINE AGRICOLE INDUSTRIALI
OLEODINAMICHE

Pancotti Antonio
OFFICINA - RIPARAZIONE - ASSISTENZA

Antonio / 345 9791674

Zona Ind.le Ganga 131 - 61045 PERGOLA (PU)
Telefono: 0721.736160 - Fax 0721.739685
Cod. Fisc.: PNC NTN 51P04 D007E - Partita IVA: 00905000410



**IMPRESA EDILE STRADALE
GUIDARELLI GEOM. LANFRANCO**

Via del Lavoro, sn
61045 PERGOLA (PU)

guidarelli.48@libero.it
guidarellilanfranco@spaziopec.it



RADIO UFFICIALE DELLA MANIFESTAZIONE



MEDIA PARTNER

21^a Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola e dei Prodotti Tipici

domenica

2 | 9 | 16

ottobre 2016

dalle ore 10:00 alle ore 21:00



VISITATE L'UNICO GRUPPO DI BRONZO DORATO DELL'EPOCA ROMANA ESISTENTE AL MONDO

MUSEO DEI BRONZI DORATI
0721.734090 / 7373274
museo.bronzidorati@libero.it
www.bronzidorati.com

Riviera Incoming T.O.
tel. 0721 698 223
info@rivieraincoming.com

Ufficio IAT - Turismo Pergola
Cell. 389 0014878
turismo.pergola@gmail.com
www.comune.pergola.pu.it

