



CITTÀ DI
PERGOLA
Amministrazione Comunale



22^a

Con il patrocinio di:



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

In collaborazione con:



Comune di Ascoli Piceno
Provincia di Ascoli Piceno



Pesaro e Urbino



Confederazione Italiana Agricoltori

INGRESSO GRATUITO

domenica

1 | 8 | 15

ottobre 2017

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 22ª 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.

Domeniche speciali per far incan-

tare 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 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 statuariale 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. Con la 22ª edizione si dà avvio, tra l'altro, ad un prestigioso incontro, quello tra il Tartufo Pregiato della nostra terra e la deliziosa oliva ascolana.

Nozze gastronomiche illustrateci con dovizia nelle pagine seguenti dal collega sindaco di Ascoli Piceno, così come è esposto il ricco programma di spettacoli, concerti e animazione che accompagna le domeniche del 1°, 8 e 15 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



PERGOLA E ASCOLI

La secolare storia dei rapporti di amicizia tra le città e le genti italiane è anche una storia di cortei nuziali.

Per secoli nobildonne fidanzate a potenti di paesi lontani hanno lasciato le loro città dirette verso quelle dei futuri sposi, accompagnate da folte comitive, e hanno percorso in lungo e in largo la penisola sostando lungo la via in città e castelli che facevano a gara nell'organizzare le più elaborate e fastose cerimonie di benvenuto, con banchetti, danze e spettacoli. Così si rinsaldavano le amicizie tra le città e gli stati e abitanti di regioni diverse imparavano a conoscersi e ad apprezzare quanto di bello e buono ogni parte d'Italia poteva offrire.

Come già ad agosto le dame e le donzelle, i paggi, gli armigeri e i cavalieri che danno vita alla Giostra cavalle-

resca della Quintana di Ascoli hanno partecipato alla Rievocazione Storica dell'Arrivo a Pergola delle Spoglie dei Santi Secondo, Agabito e Giustina, è un corteo nuziale quello che oggi da Ascoli Piceno raggiunge Pergola, ripercorrendo idealmente il tracciato di quella antichissima via Salaria Gallica che un tempo congiungeva le due grandi arterie umbro-marchigiane, Flaminia e Salaria che accompagna una "sposa" quale l'oliva tenera ascolana alle nozze con un consorte prestigioso come il tartufo pergolese.

I due promessi sono entrambi di alto e antichissimo lignaggio: Plinio il Vecchio dava alle olive ascolane il primato su ogni altra, per piccolezza del nocciolo e carnosità della polpa, osservando inoltre che quelle dalla polpa meno oleaginosa "condisconsi in gustosissimo cibo". A conferma di ciò il



poeta Marziale ricorda in almeno sei suoi Epigrammi le olive picene come esempio di cibo prelibatissimo e tale da trasformare anche il pasto più improvvisato in un sontuoso banchetto.

Plinio e Marziale non mancano di ricordare però anche il tartufo "frutto della terra" e "piatto sontuoso", cui il ricettario del gastronomo Apicio dedicò un intero capitolo elencando sette diversi modi di cucinarlo, di cui il poeta Giovenale sottolineava le qualità afrodisiache e che l'imperatore Elagabalo usava servire cosperso di perle invece che dei più ordinari grani di pepe.

In verità i tartufi non mancano neanche nell'Ascolano (perfino Giuseppe Garibaldi, nelle sue Memorie, racconta di

una sosta fatta ad Arquata del Tronto nel gennaio 1849, di un pranzo durato fino a mezzanotte e di quattro libbre del profumato tubero avute in dono alla partenza) così come non mancano rigogliosi uliveti e gustose olive nelle terre dell'antico Ducato di Urbino. Ma è solo dal superamento dei confini locali e dall'unione tra due prodotti di superlativa qualità come l'oliva ascolana e il tartufo delle terre ducali che ci possiamo aspettare un "matrimonio d'eccezione" il cui risultato susciterà l'apprezzamento dei palati più esigenti e dei più raffinati gourmet.

Avv. Guido Castelli
Sindaco di Ascoli Piceno



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



DECALOGO

ACQUISTO - CONSERVAZIONE - UTILIZZO

DEL TARTUFO BIANCO

(TUBER MAGNATUM PICO)

1) ACQUISTO

Acquistare i tartufi freschi solo nel periodo previsto dalla legge per la raccolta. Onde evitare brutte sorprese rivolgersi a commercianti o raccoglitori muniti di patentino. Il tartufo bianco si raccoglie, a seconda delle Regioni, normalmente da metà settembre fino alla fine di dicembre.

2) VALUTAZIONE VISIVA

Al momento dell'acquisto procedere ad un attento esame visivo:

a) DIMENSIONI: sono una caratteristica della specie. Il tartufo bianco è il più grande, può superare i 500 g di peso e i 15 cm di diametro; più è grande e globoso più vale (carati). Le piccolissime dimensioni, a volte, sono segno d'immaturità, ma potrebbero essere esito di una stagione molto siccitosa. Comunque più è piccolo e bitorzolato meno rende al taglio.

Inoltre bisogna diffidare dei tartufi troppo leggeri; quando il peso non corrisponde al volume potrebbero essere disidratati e aver perso profumi.

b) COLORE: deve essere chiaro, va dal giallo tenue al giallo ocre, che corrisponde alla migliore qualità. Quando il colore esce dalla gamma del giallo e tende al bianco o al grigio verdolino questo è indice di minor qualità.

c) INTEGRITÀ: un tartufo con il peridio integro si mantiene più a lungo ed è più pregiato, anche se la presenza di eventuali



piccoli buchi pieni di terra non compromette la qualità organolettica.

Sono considerati difetti i buchi e le cavità di rilevanti dimensioni, nonché la presenza di marcescenze, ammaccature, macchie brune (probabili micosi), che vanno eliminate subito con un coltellino per evitare il rapido deperimento.

3) VALUTAZIONE TATTILE DELLO STATO DI CONSERVAZIONE

La consistenza si valuta tenendo il tartufo fra indice, pollice e medio, esercitando una lieve pressione. Non si deve prendere con la mano nuda, ma indossando un sottile guanto di cotone inodore o con un fazzoletto. Non deve essere troppo duro (segno di immaturità), o troppo tenero (segno di avanzato stato di conservazione), ma giustamente consistente.

Sono considerati difetti: gommosità, cedevolezza, morbidezza, tutti segni di avanzata maturazione che rendono brevissima la vita del tartufo.

4) VALUTAZIONE OLFATTIVA

È l'esame sensoriale più importante. I profumi possono essere più o meno intensi, ma devono sempre essere numerosi, fragranti, puliti, penetranti, piacevoli, fini. Possono ricordare l'aglio dolce, lo scalogno, il miele, le spezie dolci come la noce moscata, la cannella, il fieno pulito. Le olfazioni devono essere brevi, ripetute, per evitare l'assuefazione dei recettori.

Sono considerati difetti i sentori di: cavolo cotto, ammoniac, gas metano pungente, terra bagnata.

5) CONSERVAZIONE

I tartufi contengono circa l'80% di acqua, quindi non si conservano a lungo

e, come tutti i funghi, nel volgere di poco tempo perdono le loro migliori caratteristiche. Per rallentare il processo di deterioramento, non vanno lavati dopo l'acquisto, né puliti della eventuale terra, ma avvolti singolarmente con un panno umido o con carta da cucina morbida, da cambiare almeno una volta al giorno. Vanno posti in un vaso di vetro sterilizzato, ermeticamente chiuso, da collocare in frigorifero, o in ambiente buio e freddo alla temperatura da 1 a 4 gradi. In queste condizioni possono mantenere le loro caratteristiche per circa una settimana. Mai utilizzare il freezer.

6) PULIZIA PRIMA DELL'USO

Il tartufo bianco normalmente si consuma crudo quindi è necessario curare al massimo l'aspetto igienico sanitario.



PERMECC
MECCANICA PERGOLESE

TORNITURA E FRESATURA A CONTROLLO NUMERICO
PROGETTAZIONE E COSTRUZIONE STAMPI E MODELLI

La PERMECC Meccanica Pergolese opera sul mercato dal 1981. Nata come officina meccanica dedicata alla Tornitura e Fresatura CNC e tradizionale, da oltre 10 anni ha inserito un ufficio tecnico interno rivolto ad ampliare il proprio potenziale produttivo sia nei diversi settori della Meccanica che nel campo della Progettazione e Costruzione di stampi per materie plastiche, modelli e prototipi. L'esperienza acquisita negli anni e l'investimento costante nell'innovazione tecnologica e strumentale le permette di garantire sempre qualità e affidabilità nella lavorazione e nelle consegne.

www.permecc.it - info@permecc.it

Zona Ind.le Ganga, 154 - Pergola (PU) - Tel./Fax 071 775117 - 0721 739623

Meccanica

- PROGETTAZIONE CAD-CAM
- TORNITURA E FRESATURA CNC E TRADIZIONALE
- FORNITURA
- FILETTATURA
- SERRATURA
- RETTIFICA
- SALDATURA
- ASSEMBLAGGIO E MONTAGGIO

Settori

- Meccanizzazione terra
- Macchine sili e mazzucconi di cemento
- Automazione industriale ed aerospaziale
- Galvanoplastica
- Automobili
- Macchine speciali e sportive
- Agricolo
- Componenti meccaniche in genere
- Energie alternative
- Alimentari



Stampi / Modelli / Prototipi

- PROGETTAZIONE CAD-CAM
- PROTOTIPAZIONE
- CALCOLI E VERIFICHE CAE
- STAMPI PER TERMOFORMATURA ANCHE DA LASTRA E DA BOBINA
- MASCHI DI SCHIUMATURA PER POLIURETANO ESPANSO E POLISTIROLO
- MODELLI IN LEGNO E RESINA PER FUSIONI
- PROTOTIPI
- MANUTENZIONE E RIPARAZIONE STAMPI

Settori

- Alimentare
- Fonderie industriali
- Edile
- Aereo
- Condizionamento aria ed energie alternative
- Meccanica industriale
- Modellismo, seggiestiva e gadget
- Impianto elettrico
- Agricolo
- Automobilistico
- Incisa
- Giocattoli
- Industria delle materie plastiche in genere



L'ORO DI PERGOLA

22^a Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola



È raccomandabile, subito prima dell'utilizzo:

- eliminare tutta la terra con uno spazzolino non troppo duro per non danneggiare il delicato peridio;
- lavarlo accuratamente sotto l'acqua corrente fredda per eliminare ogni residuo terroso;
- asciugarlo immediatamente con uno straccio asciutto e pulito;
- dopo la pulizia non toccarlo più a mani nude.

7) GASTRONOMIA

Il tartufo può ovviamente anche essere mangiato da solo, crudo o leggermente riscaldato, magari sotto la cenere, come si è fatto per millenni ma, a causa del suo costo, e al fine di valorizzare al massimo i suoi preziosi profumi, si consiglia di utilizzarlo a crudo come aromatizzante per arricchire e nobilitare le più svariate preparazioni culinarie, affettandolo a lamelle sottilissime sopra la preparazione culinaria calda.

A causa della termolabilità dei profumi è meglio evitare le cotture dirette come soffritti, frittture, rosolature e umidi. Tuttavia si possono tritare le rifilature e gli angoli non affettabili del tartufo e aggiungerli nelle mantecature delle paste e dei risotti, dopo aver spento il fuoco.





L'utilizzo ottimale è determinato dalle caratteristiche dei suoi profumi che sono:

a) LA TERMOLABILITÀ: i profumi più caratterizzanti sono composti solforati, che conferiscono il caratteristico sentore agiaceo e che volatilizzano alla temperatura di circa 58 °C. Per questo i tartufi bianchi non vanno cotti, ma utilizzati crudi come aromatizzanti.

b) LA LIPOSOLUBILITÀ: alcune molecole presenti nei composti solforati fondono nei grassi animali esaltando in essi la loro tendenza dolce (burro, crema di latte, formaggi non erborinati ne piccanti fusi, brodi ristretti di volatili dalle carni bianche e grasse come la gallina e il cappone, grasso del prosciutto, strutto e lardo di maiale freschi, uova e altri). Tali argomentazioni inducono a orientarsi

verso grassi di cottura e di condimento di origine animale invece di quelli vegetali evitando, in particolare, gli extravergini di oliva molto fruttati, i quali, essendo essi stessi condimenti protagonisti, diventerebbero concorrenti invadenti.

c) L'ESCLUSIVITÀ DEI PROFUMI: il tartufo bianco è un solista e quando viene utilizzato a crudo, tagliato a lamelle, non vuole comprimari. Le motivazioni appena espresse ci suggeriscono di non aggiungere al piatto, in fase di rifinitura, alcun altro condimento aromatizzante, come formaggi grattugiati, erbe aromatiche, spezie, olio extravergine o altro.

8) L'ABBINAMENTO CON I CIBI

Alcune preparazioni che danno ottimi risultati con i tartufi bianchi, per esperienza diretta, sono: crostini sottili di pane imburattati; crostini di pane leggermente



PAOLONI EUGENIO
IMPIANTI ELETTROTHERMO SANITARI

Sede Legale: Via XXV Aprile, 2
Sede Amm.va: Via Papa Giovanni XXIII
61045 PERGOLA (PU)
Tel. e Fax 0721.734407
e-mail: paoloni_eugenio@libero.it

PAOLO ABBONDANZIERI

LAVORAZIONE FERRO

ringhiere, cancelli, grate & co.



PORTE RESIDENZIALI
sezionali e basculanti

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

L'ORO DI PERGOIA

22^a Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola

tostati, bagnati con brodo caldo di gallina o cappone e coperti di burro fuso o besciamella; crostini o tartine coperti con formaggio non piccante o erborinato e passati in forno tiepido; uova a occhio di bue cotte in burro; vellutate o creme di legumi bolliti, passati al passaverdura, mescolati con ricotta di pecora per il 50% e uova, al fine di creare una base grassa atta ad accogliere le lamelle; paste, risi, polente con sughi bianchi a base di formaggi e grassi animali; minestre (come la straciatella e la pasta reale) in brodo ristretto di gallina, cappone e/o tacchinella; pesci bianchi sfilettati e cotti "alla mugnaia", serviti coperti con il loro sugo di cottura caldo; crostacei bolliti, serviti con una salsa di formaggi o con una salsa d'uovo; carni, meglio bianche, cotte nei grassi animali, coperte da una salsa ottenuta unendo al fondo di cottura formaggi dolci grattugiati; dolci a base di latte, uova, panna, serviti con una salsa calda a base di caramello o di uova (zabaione) o di cioccolato fondente max 60%.

In ogni caso il tartufo bianco non si deve affettare direttamente sulla preparazione asciutta, ma sulla salsa calda che la ricopre.



9) IL SERVIZIO DEL TARTUFO NEI RISTORANTI

Presentare al cliente in sala alcuni esemplari di tartufo perfettamente puliti, collocati su un piatto coperto da un coperchio trasparente. Se il cliente desidera valutarne la consistenza e i profumi porgere i tartufi avvolti in un tovagliolo, evitando contatti con le mani. Il tartufo va poi tagliato a crudo direttamente sul piatto fumante del cliente con l'apposito attrezzo professionale in grado di tagliare fette il più possibile sottili.

È consigliabile pesare il tartufo davanti al cliente, prima e dopo l'uso, con l'apposita bilancina elettronica, facendo pagare esattamente quanto consumato.

10) L'ABBINAMENTO CON I VINI

Normalmente il tartufo non si consuma come portata a se stante, ma viene aggiunto a crudo, tagliato a lamelle, sulle preparazioni culinarie, oppure nelle mantecature.

Per questi motivi la scelta del vino avverrà in base alle caratteristiche della preparazione nel suo complesso considerando molteplici fattori: gli ingredienti (paste, riso, pesce, carne, formaggi, ecc...); i condimenti (burro, grassi, formaggi, erbe aromatiche, crema di latte, ecc...); i tipi di cottura (bollito, fritto, arrosto, umido, ecc...); la struttura del piatto e la sua persistenza gusto-olfattiva.

Una volta individuata la tipologia del vino (spumante, vino fermo, bianco, rosato, rosso, secco, dolce, giovane, maturo, di corpo delicato o robusto, con sensazioni finali gusto-olfattive più o meno persistenti), considerando che i tartufi bianchi nel loro stato ottimale conferiscono alla preparazione profumi intensi, complessi e fini, ci orienteremo verso un vino dai

profumi altrettanto intensi, complessi e fini. Il tartufo bianco accostandosi, in genere, a preparazioni delicate a base di pasta all'uovo e riso, con sughi bianchi, uova, formaggi fusi, burro, crema di latte, besciamella, pesci dalle carni dolci e delicate, è normalmente servito affiancato dalla tipologia dei vini bianchi.

Se si volesse accostare il tartufo a preparazioni a basi di carni ci orienteremo, a seconda della loro tipologia (carni bianche, rosse, scure), e a seconda delle salse utilizzate, verso vini rosati o rossi, morbidi, non astringenti né amari ma da profumi eleganti e con buona persistenza gusto-olfattiva finale.

In ogni caso l'abbinamento si avvicinerà all'armonia quando, dopo aver deglutito il cibo e il vino, si continueranno a percepire retrofattivamente i profumi di entrambi i protagonisti per la stessa durata e senza la prevalenza di uno sull'altro.

Piergiorgio Angelini

*DIRETTORE DEL CENTRO STUDI
TERRITORIALE DELL'ACCADEMIA
ITALIANA DI CUCINA*



di Sabrina Sciamanna



AUTOVEICOLI e VEICOLI COMMERCIALI MULTIMARCHE
AUTOFFICINA - ELETTRAUTO
GOMMISTA - REVISIONI

ACI GLOBAL SOCCORSO STRADALE 24h

Internet: www.alfarestauro.it - E-Mail: cimarelli@puntomedia.it

FIAT
VENDITA ASSISTENZA
RICAMBI ORIGINALI
LINEA ACCESSORI

Via Molino del Signore, 2 - 61045 PERGOLA (PU)
Tel e Fax: 0721.736040 - 0721.736085 - 0721.736060
Partita IVA: 00863590410

OLIVE ASCOLANE

AL TARTUFO BIANCO CON FONDUTA LEGGERA DI PARMIGIANO

INGREDIENTI PER LE OLIVE

500 g. di Oliva Tenera Ascolana
denocciolata
400 g. di carne magra di maiale
300 g. di carne magra di vitellone
200 g. di carne di pollo o tacchino
150 g. di parmigiano reggiano grattugiato
di almeno 24 mesi di stagionatura
4 uova intere
noce moscata
buccia grattugiata di limone non trattato
farina
pane grattugiato
mezza cipolla
1 carota
1 gamba di sedano
vino bianco tipo "Falerio dei Colli Ascolani"
250 g. di Tartufo Bianco Pregiato

INGREDIENTI PER LA FONDUTA

0,125 l panna
0,125 l latte
80 gr di parmigiano reggiano
8 gr di maizena



supermercato **COAL** Man.Gi.

PERGOLA (PU)

VIA MARTIRI DELLA LIBERTÀ, 35 - tel. 0721 735490

ORCIANO (PU)

VIA EVANGELISTI, 47 - tel. 0721 1713039



FONTANA®
F O R N I

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

Tel: +39 0721 776697
www.fontanaforni.com

RICETTE PROPOSTE DALLO CHEF MASSIMO BIAGIALI PATRON DELL' HOTEL GIARDINO

PREPARAZIONE

RIPIENO:

Tagliare a piccoli dadi la carne e farla rosolare in un capiente tegame con carote, sedano e cipolla. Sfumare con il vino e farla cuocere per almeno 50 minuti. A cottura ultimata, lasciare raffreddare e macinare il tutto. Aggiungere il parmigiano, la noce moscata, la buccia grattugiata del limone ed il tartufo a scaglie sottilissime. Amalgamare il tutto con le uova e riempire con il composto le olive



denocciolate facendo sì che l'oliva assuma una forma simile alla oliva originaria.

Lasciare riposare per alcune ore le olive in frigo. Impanare con farina, uovo e pane grattugiato per poi friggere in abbondante olio d'oliva o di semi di arachide. Servire calde sullo specchio di fonduta leggera di parmigiano cospargere con le scaglie di Tartufo Bianco Pregiato.

FONDUTA LEGGERA:

Far scaldare, a bagnomaria, latte, panna e parmigiano reggiano, mescolando fino a che il formaggio si sarà sciolto ed unire in ultimo la maizena.



ALLOSTÈRIA

Bar - Caffetteria

di Curziotti Samanta

Via Osteria del Piano 87 - Pergola (PU)
Cell. 340 9885915 -



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

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 Mostra Fotografica
- 8 Fly Pergola - Piazza del Volo
- 9 Casa del Tartufo
- 10 Chiesa di Santa Maria di Piazza
- 11 Stand Esposizione Prodotti di Qualità
- 12 Punto Informativo



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 Fulvi
- Palazzo Guazzugli/Marini
- Corso Matteotti
- Piazza Leopardi
- Piazza Ginevri



...per perdersi tra i sapori

domenica

1 ottobre 2017

- ore 10:00** Apertura **Stand Espositivi** e **Piazza del Tartufo**
- 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. **Mostra Fotografica** 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 Biagiali
- ore 15:00** *Piazza Leopardi*: **Fly Pergola** - Piazza del Volo, divertimento e attività didattiche per grandi e piccini
- ore 16:00** *Corso Matteotti*: Cerimonia ufficiale di inaugurazione. **FUMI TRICOLORI SUL CIELO DI PERGOLA** by Fly Fano Team
- ore 16:00** Intrattenimento musicale per le vie della Città con la **Banda Città di Pergola**
- ore 17:30** *Piazza Fulvi*: Grande Spettacolo con la musica internazionale rhythm and blues dei "Believers Band". A seguire, il mito della comicità italiana **Pippo Franco** in "Non ci Resta che Ridere"
- ore 19:15** Cena nei Ristoranti del Centro Storico
- ore 21:00** *Chiesa di Santa Maria di Piazza*: "**Sogno di una notte di mezza estate**", Lykke Anholm and Ves Classic Artists



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"

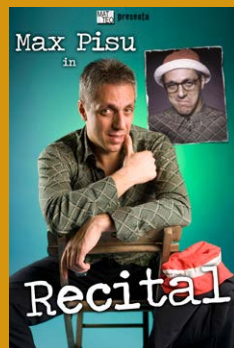
B&B PALAZZETTO MUTI

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

domenica

8 ottobre 2017

- ore 09:00** *Corso Matteotti: Escursione Cicloturistica "Città del Tartufo"*
in mountain bike. Info: Emanuele 329.0620963
- ore 10:00** Apertura **Stand Espositivi e Piazza del Tartufo**
- 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.
Mostra Fotografica 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: Fly Pergola - Piazza del Volo*, divertimento e attività didattiche per grandi e piccini
- ore 17:30** *Piazza Fulvi: Grande Spettacolo musicale* con l'eccezionale band milanese "Motel Noire".
Direttamente dal successo di Zelig Max Pisu in "Recital"
- ore 19:15** Cena nei Ristoranti del Centro Storico



domenica

15 ottobre 2017

- ore 10:00** Apertura **Stand Espositivi e Piazza del Tartufo**
- 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.
Mostra Fotografica 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: Fly Pergola - Piazza del Volo*, divertimento e attività didattiche per grandi e piccini
- ore 17:30** *Piazza Fulvi: Family Fest*, un gran varietà di Musica e Spettacolo, ideato per valorizzare in maniera divertente la famiglia, il territorio ed i prodotti tipici italiani e marchigiani
- ore 19:15** Cena nei Ristoranti del Centro Storico
- ore 20:15** **L'Oro di Pergola: Cena di Qualità** su prenotazione a base di Tartufo Pregiato di Pergola, curata dall'enogastronomo **Piergiorgio Angelini** e dal giovane chef **Valerio Giovannozzi** (max 50 posti - tel. 0721.776803)



FLY PERGOLA

AMMINISTRAZIONE COMUNALE & AERO CLUB FANO

Per diffondere la cultura aeronautica e per avvicinare grandi e piccini alle attività di volo, l'Amministrazione Comunale di Pergola e l'Aero Club Fano organizzano Fly Pergola, una serie di eventi presso la "Piazza del Volo"



fly
pergola

DOMENICA
1 OTTOBRE

Cerimonia ufficiale di inaugurazione.
Fumi Tricolori sul cielo di Pergola

Laboratori di aeromodellismo per i più piccoli con la realizzazione di un modello volante

Esercitazione gratuita per i visitatori con 4 simulatori di volo in collaborazione con l'Aero Club d'Italia

Esposizione statica aeromodelli

Esposizione statica aereo monomotore del Nucleo Aero Protezione Civile dell'Aero Club Fano

Conferenza "I principi del Volo"

DOMENICA
8 OTTOBRE

Laboratori di aeromodellismo per i più piccoli con la realizzazione di un modello volante

Esercitazione gratuita per i visitatori con 4 simulatori di volo in collaborazione con l'Aero Club d'Italia

Esposizione statica aeromodelli

Esposizione statica aereo monomotore del Nucleo Aero Protezione Civile dell'Aero Club Fano

Conferenza "Il volo e lo spazio" con la straordinaria partecipazione del Tenente Colonnello Aniello Violetti, Pilota, Collaudatore, Sperimentatore

DOMENICA
15 OTTOBRE

Laboratori di aeromodellismo per i più piccoli con la realizzazione di un modello volante

Esercitazione gratuita per i visitatori con 4 simulatori di volo in collaborazione con l'Aero Club d'Italia

Esposizione statica aeromodelli

Esposizione statica aereo monomotore del Nucleo Aero Protezione Civile dell'Aero Club Fano

Presentazione delle attività del 15° Stormo SAR, reparto operativo dell'Aeronautica Militare specializzato nel soccorso e salvataggio

AMERIGO VAROTTI

INTERVISTA AL DIRETTORE GENERALE DI CONFCOMMERCIO PESARO E URBINO

La 22ª edizione della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato e dei prodotti tipici si svolgerà a Pergola nei giorni 1, 8 e 15 ottobre 2017. 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. È 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, è necessaria una promozione e valorizzazione unitaria del tartufo



marchigiano 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

Tra i grandi appuntamenti Regionali e Nazionali la Fiera del Tartufo di Pergola è diventata in questi anni un appuntamento da non perdere, dove oltre il tartufo si trova il meglio delle eccellenze dell'agroalimentare. I successi degli scorsi anni sono la prova tangibile dell'interesse che questa Fiera si è conquistata tra gli operatori economici e i turisti.

L'impegno dell'Amministrazione Comunale, che in questi anni ha continuato ad investirci e crederci, ha permesso di fare di questo appuntamento una meravigliosa vetrina di ciò che può offrire il nostro entroterra Pesarese.

L'agricoltura e l'agroalimentare potranno essere il motore di sviluppo del nostro territorio se si continuerà a valorizzare, investire e tutelare le nostre eccellenze agroalimentari e chi le produce. Per queste ragioni voglio di nuovo ringraziare il sindaco Francesco Baldelli che in questi anni ci è stato sempre vicino comprendendo le difficoltà che hanno incontrato e incontrano i nostri agricoltori, sostenendone le rivendicazioni e raggiungendo insieme risultati importanti.

La Fiera è, e resta, un momento importante per far conoscere la vocazione produttiva del nostro territorio legata al tartufo. Questo ci permette di creare le condizioni per costruire una solida filiera produttiva che darà risposte economiche ed occupazionali.

Investire oggi nella tartuficoltura,



nelle aree montane vocate, significa costruire le condizioni per un nuovo sviluppo al quale il nostro territorio è particolarmente vocato.

Il reddito, che è uno tra gli elementi fondamentali per far rimanere le persone anche nei luoghi più impervi, può trovare la sua realizzazione nella tartuficoltura.

La nostra Provincia possiede una vocazione produttiva straordinaria per questo prodotto e può vantare una delle più grandi professionalità internazionali che si occupa di coltivazione di tartufo: il Dott. Gianluigi Gregori. A ciò si aggiunge una Regione che, grazie alla sensibilità dell'assessore all'agricoltura e vicepresidente Anna Casini e del responsabile alla Forestazione per il P.S.R. Dott. Fabrizio

Cerasoli, ha creato le condizioni per intervenire con i fondi comunitari con un contributo pari all' 80%, finalizzati alla realizzazione di nuovi impianti di tartuficoltura. Tuttavia ancora occorre lavorare con la commissione Europea per il miglioramento di questo tipo di intervento.

Le aree montane per la loro salvaguardia hanno bisogno della presenza dell'uomo che presidi e tuteli il territorio, per far ciò serve la consapevolezza che lo stesso è un bene comune e che per salvaguardarlo occorre garantire un reddito dignitoso a coloro che decidono di viverci. Continuo ad essere fortemente convinto che un elemento significativo per la valorizzazione del territorio e del tar-

tufo sia riuscire a definire una filiera per la tracciabilità di questo prodotto, come è altrettanto indispensabile riuscire a 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 volto ad attirare sempre più turismo internazionale.

Il nostro territorio produce questi diamanti chiamati tartufi accompagnati da altre numerose inimitabili eccellenze agroalimentari; allora utilizziamoli insieme per migliorare le condizioni di vita della nostra popolazione.

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



***differenti,
per davvero!***

RICONDIZIONAMENTO RECINZIONI
E QUALUNQUE MANUFATTO IN FERRO



**LAURO
SALDATURE**

Carpenteria Meccanica ed Industriale
Saldature filo continuo
Tig - Elettrodo - CO² - Acciaio Inox - Alluminio



DISPOSITIVO DI BLOCCAGGIO
ANTISCASSO PER MACCHINE DA GIOCO
CAMBIAMONETE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Via Monterolo, 148- 61045 PERGOLA (PU) - Tel. 335.7021798 - Fax 0721.735040
Partita IVA 01429500414 - E-mail: laurosaldature@alice.it

Tartufi Isidori
COMMERCIO TARTUFI FRESCHI
E CONSERVATI

CENTRO RACCOLTA TARTUFI ISIDORI di Isidori Paolo
Via Osterio del Fieno, 32 - 61045 PERGOLA (PU)
Tel. 0721.735790 - Fax 0721.737056 - Cell. 328.2048357
Cod. Fisc. SDR PLA 51A26 B3520 - Partita IVA 02245420415

QUALITÀ E CARATTERE

LA SFIDA DEI VINI DELLE MARCHE E DELL'ISTITUTO MARCHIGIANO DI TUTELA VINI

Con 472 aziende produttrici per 15 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 circa l'80% dell'export delle Marche 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 gran parte 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 consorzio con sede a Jesi, 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 a oggi ha investito in promozione oltre 20 milioni di euro grazie ai fondi Ocm Vino e Psr Marche; a ciò si devono aggiungere altre azioni importanti, come gli oltre 13 milioni di euro spesi solo nel biennio 2015-2016 per investimenti sulla ristrutturazione, riconversione dei vigneti, e tecnologie in cantina.

"Nell'anno in corso - ha detto il direttore dell'Istituto, Alberto Mazzoni - gli investimenti in promozione superano i 4 milioni di euro: oltre 2 milioni attraverso il Piano di sviluppo rurale (Psr) delle Marche e altrettanti con l'Organizzazione comune di Mercato (Ocm), che concentra la propria attività nei Paesi terzi. 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 15 denominazioni in fiere di riferimento mondiale ed europeo a partire da Vinitaly e Prowein per arrivare a evento come Collisioni, o a nuove iniziative importanti, come la prossima apertura di Fico. Il nostro consorzio, ha proseguito, è tra i primi ad aver puntato sul valore degli autoctoni, su cui ha investito fortemente con azioni di promozione finanziate per il 40% direttamente dai nostri produttori. Una scommessa sulla nostra identità che oggi rappresenta sempre più un elemento distintivo del brand Marche. E che ci vede presenti nelle principali manifestazioni marchigiane, a partire, quest'anno, da Risorgimarche e dalle celebrazioni dei 50 anni delle Doc del Rosso Conero e del Verdicchio di Matelica. Grazie ai fondi Ocm, ha proseguito il direttore, oggi decine di 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 minimo 100mila euro per tre anni, una cifra proibitiva da affrontare per tanti singoli produttori". Prodotto trainante, ambasciatore del territorio, è il Verdicchio, che fa da locomotiva alle altre denominazioni e che nel 2017 si conferma per il quarto anno consecutivo il bianco fermo più premiato dalle guide italiane.

LE 15 DENOMINAZIONI TUTELATE DA IMT

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

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



ISTITUTO
MARCHIGIANO
DI TUTELA VINI



HEERO.it

*Facciamo gioco di squadra per promuovere i **vini** e il **territorio marchigiano** nel mondo. Circa 500 aziende sotto un unico brand, dove i “grandi” aiutano i “piccoli” e questi contribuiscono a rendere distintivi i vini delle Marche. Un modello unico in Italia, che valorizza al meglio le opportunità e le occasioni di investimento messe a disposizione da Regione, Governo e Unione Europea.*

I Vini DOP della provincia di Pesaro-Urbino

Bianchello del Metauro D.O.C.

Colli Pesaresi D.O.C.

Pergola D.O.C.

www.imtdoc.it / Facebook @imtdoc / Twitter @imtdoc



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

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



Unione Europea



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



RICETTE PROPOSTE DALLO CHEF MASSIMO BIAGIALI

PATRON DELL' HOTEL GIARDINO

TORTELLI

DI PERA "ANGELICA"

CON FONDUTA LEGGERA DI FORMAGGIO
DI FOSSA E TARTUFO BIANCO PREGIATO

Preparazione per 4 persone

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

INGREDIENTI PER LA PASTA

400 gr di farina tipo 0
2 uova intere
1 rosso

INGREDIENTI PER LA FONDUTA

250 gr di panna
2 rossi d'uovo
80 gr formaggio fossa grattugiato





PREPARAZIONE PASTA E 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. Nel frattempo preparare la fonduta facendo sciogliere tutti gli ingredienti a bagnomaria e condire i tortelli cotti in abbondante acqua salata non troppo sgocciolati. Guarnire con scaglie di Tartufo Bianco Pregiato di Pergola.

PREPARAZIONE DEL 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.





CAFFETTERIA

Caffè del Corso

STORICA GELATERIA

Cell. 334.9578500

Corso Matteotti, 61 - PERGOLA

NUCCI ANDREA OFFICINA MECCANICA

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

L'ORO ALLA PORTATA DI TUTTI

SPECIALE PACCHETTO: CULTURA & CUCINA € 23,00

Il Sindaco del Comune di Pergola, Francesco Baldelli, ha deciso di proseguire in un'iniziativa di grande interesse: pagando un biglietto di 23 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

23[€]₀₀

1 OTTOBRE 2017

DEGUSTAZIONE:

- Tagliatelle al Tartufo Bianco
oppure
- Strozzapreti al Tartufo Bianco
+
- Petto di pollo con fondutina leggera di Tartufo Bianco
oppure
- Frittata di uova bio con Tartufo Bianco Pregiato di Pergola
+
- Macedonia di verdure

Bevande escluse

8 OTTOBRE 2017

DEGUSTAZIONE:

- Gnocchi con crema al formaggio casciotta e Tartufo Bianco
oppure
- Lasagne bianche al Tartufo
+
- Scaloppa d'arista di maiale con burro chiarificato e Tartufo Bianco
oppure
- Uovo a bassa temperatura fonduta leggera al Tartufo Bianco
+
- Patate al forno sabbiate

Bevande escluse

15 OTTOBRE 2017

DEGUSTAZIONE:

- Ravioli di patate con burro chiarificato e Tartufo Bianco
oppure
- Tagliatelle al Tartufo Bianco
+
- Brasato di manzo con salsa al Tartufo Nero
oppure
- Crostini al Tartufo Bianco
+
- Purè di patate

Bevande escluse

Ristorante "Marche da Mangiare" - Tensostruttura Piazza IV Novembre



CENA DI QUALITÀ

domenica 15 ottobre 2017

ore 20:15

CON LA STRAORDINARIA PARTECIPAZIONE
DELL'ENOGASTRONOMO PIERGIORGIO ANGELINI E DEL
GIOVANE CHEF VALERIO GIOVANNOZZI DI ASCOLI PICENO

***ANTIPASTO:** Tortino di verza e alici del Mar Cantabrico confonduta
di formaggio e crostino al Tartufo Bianco Pregiato di Pergola*

***PRIMO:** Agnolotti con ricotta del pastore e manzo marchigiano
con Tartufo Bianco Pregiato di Pergola*

***SECONDO E CONTORNO:** Brasato al Tartufo con purea di patate
Pagliarino e Tartufo Bianco Pregiato di Pergola*

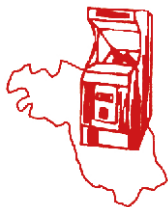
***DOLCE:** Tartufini di cioccolato*

***VINI:** Pergola Aleatico Rosato "Fiori"*

Pergola Aleatico Rosso "Vernaculum"

Visciolato De.Co. Città di Pergola

Per info e prenotazioni tel. 0721 776803



GAME SYSTEMS

s.r.l.

Tel. 0721.734933

gamesystems@virgilio.it

NOLEGGIO E ASSISTENZA VIDEOGIOCHI

Via Papa Giovanni XXIII - 61045 Pergola (Pu)

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



CITTÀ DI
PERGOLA
Amministrazione Comunale



8 OTTOBRE 2017

CICLOTURISTICA MTB

Città del Tartufo

PERGOLA



ISCRIZIONI

Il giorno stesso 7:30 - 8:30 in Piazza Brodolini o tramite la pagina Facebook "Bike Therapy"

**PARTENZA
MTB**

Ore 9:00 da Corso Matteotti, di fronte al Palazzo Comunale

ATTACCO AL DOGLIO (media difficoltà)

BLACK DOGLIO HERO (estrema difficoltà)

SERVIZI

Ristori lungo i percorsi e finale, Pasta party in Piazza della Repubblica,
parcheggi in Piazza Brodolini, servizio docce.

info: **Emanuele TIR** 329 062 0963 | **Leo** 393 051 9143 | **Luca** 329 424 8013



DAL 23 SETTEMBRE AL 8 OTTOBRE

Campi da Tennis - Club "Bruno Melandri"

"9° Torneo Open Tennis

Città del Tartufo"

(singolare maschile)



3° Memorial

"Elio Oradei"

Impresa Edile Sabbatini Gettulio

RISTRUTTURAZIONI - MANUTENZIONI
MOVIMENTO TERRA



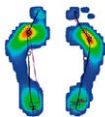
Tel. **333.7527623**
ufficio e fax **0721.735033**

Via Mezzanotte, 20 - 61045 PERGOLA (PU)
sgedilizia@gmail.com



ORTOPEDIA MANFREDI

LABORATORIO ORTOPEDICO SPECIALIZZATO
CENTRO AUSILI
ARTICOLI SANITARI E ELETTROMEDICALI



CASTELLEONE DI SUASA VIA ROMA, 29/B TEL. 071 966601	SENIGALLIA VIA PO, 29 TEL. 071 7923816	SENIGALLIA S.S. ADRIATICA NORD, 41/2 TEL. 071 668197	PERGOLA VIA PAPA GIOVANNI XXIII, 3/A TEL. 0721 735998
---	--	--	---

info@dos-manfredi.com
www.ORTOPEDIAMANFREDI.COM
Facebook Twitter Google Plus

CONVENZIONATO ASUR E INAIL

PROMOTER
VIAGGI

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

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

Osteria "La Pergola"

Dolce attesa al tavolo



Via de Gasperi, 4 - Pergola (PU)
Tel. 0721/734297
CHIUSO IL MARTEDÌ



**AZIENDA VITIVINICOLA
FATTORIA VILLA LIGI**

Produzione e Vendita vini

Zoccolanti 25/A - 61045 Pergola (PU)
GPS 43.559167 N - 12.840556 E

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

AutoScuola



RACING

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

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



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

RADUNO CAMPER



7 / 8 OTTOBRE 2017

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)



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



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



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

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

domenica

1 | 8 | 15

ottobre 2017

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

