



XXVIII FIERA NAZIONALE DEL
**TARTUFO BIANCO
PREGIATO DI PERGOLA**

DOMENICA 5•12•19 OTTOBRE 2025

The unexpected Marche



**TARTUFO
BIANCO PREGIATO
DI PERGOLA**



Progetto editoriale a cura del Comune di Pergola

Corso G. Matteotti, 53

Tel +39 0721 737301

www.fieradeltartufopergola.it

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

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

RINGRAZIAMENTI

Regione Marche, Camera di Commercio delle Marche, CIA - Confederazione italiana agricoltori, Confcommercio Marche Nord

INSERZIONISTI

Agriturismo Lo Sgorzolo, Anna Bar, Nuova Ci.Ma. s.r.l., Annamaria parrucchiera, Autoscuola Racing, BCC Pergola e Corinaldo, Bike Therapy, Caffè del Corso, Casavecchia piante, Centro Odontoiatrico Adanti & Battistelli, Coedil società cooperativa, Edilservice s.r.l., Farmacia del Corso, FM Service s.r.l., Fontana Forni, Il Fornaio s.r.l., Impresa Edile Ceccarelli, Impresa Edile, Cogem, Joy S.p.a., Impresa Edile e Stradale Guidi Giovanni s.r.l., Macchine Agricole Industriali Oleodinamiche Pancotti Antonio, Maidirebar, Officina Meccanica Nucci Andrea, Officina Meccanica Mencarelli Massimo, Osteria del Borgo, Ottica Crystal, Pergola Tartufi, Poliambulatorio Fisiosan, SAMO Engineering & Service s.r.l., Tartufi Isidori, Thermoservice s.r.l., Tomassoni s.r.l., Torneria Emmegi, Unica s.r.l., Ver-Mec s.r.l., Villa Honorata, Villa Ligi.

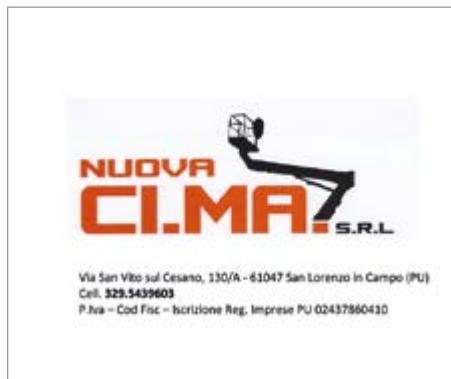
Progetto grafico e coordinamento **MAP Communication** - www.mapcommunication.it

Stampato da **Arti Grafiche Stibu**

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

Copyright © Comune di Pergola

Finito di stampare nel mese di settembre 2025



GUIDA ALLA XXVIII FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO PREGIATO DI PERGOLA

DOMENICA 5 • 12 • 19 OTTOBRE 2025

The unexpected Marche

- 4 Pergola apre le kermesse dedicate al tartufo. In vetrina “gli ori di Pergola”
A cura di Diego Sabatucci, Sindaco di Pergola.
- 6 L'incanto dei bronzi e le dolcezze della Cioccovisciola di Natale.
A Pergola le Marche che non ti aspetti
- 8 Sua eccellenza il Tartufo.
A cura di Massimo Biagioli, Hotel il Giardino.
- 10 Il Programma della XXVIII FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO PREGIATO DI PERGOLA
- 13 Speciale pacchetti “Cultura e Cucina”
- 14 LA MAPPA DEL GUSTO.
- 17 I grandi eventi di Pergola. Sapori, storia e sensazioni. Il claim delle “3 S”
a cura dell' On. Antonio Baldelli, Vice Sindaco e Assessore al turismo di Pergola
- 18 Valorizziamo la tipicità principe delle Marche. Un bellissimo momento di festa autunnale.
A cura di Gino Sabatini, Presidente CCIAA delle Marche.
- 20 Tutto pronto per la Fiera del Tartufo, tra Territorio Agricoltura e Comunità.
A cura di Sabina Pesci, Presidente CIA Pesaro Urbino.
- 21 Il tartufo e lo sviluppo economico e turistico del territorio.
A cura di Agnese Truffelli, Dir. Confcommercio Marche Nord.
- 22 Ricette: uovo cotto a bassa temperatura su crostone con burro al tartufo bianco di Pergola
- 26 Il successo dell'edizione 2024
- 28 Spettacoli 2025

PERGOLA APRE LE KERMESSE DEDICATE AL TARTUFO

IN VETRINA “GLI ORI DI PERGOLA”

Ottobre fa rima con tartufo e Pergola anche quest'anno apre le kermesse italiane dedicate al prezioso tubero. E' la 28esima edizione di una Fiera da anni nazionale che ora viaggia spedita nel segno dello slogan “The Unexpected Marche - Le Marche che non ti aspetti”. Pergola può vantare una produzione annuale di tartufo di estrema rilevanza e grazie allo straordinario successo di pubblico e critica ottenuto dalla manifestazione è diventata una delle principali “Capitali italiane del Tartufo Bianco”. Uno dei Grandi Eventi della nostra città, che ora vuole volare ancora più alto e superare i confini, diventando internazionale. Un obiettivo ambizioso da raggiungere insieme attraverso la qualità e le eccellenze che possiamo vantare. Cucina e cultura il binomio vincente. Nei tre week-end della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola e dei prodotti tipici brilleranno gli “Ori di Pergola”, il re indiscusso della stagione autunnale insieme ai Bronzi dorati, il gruppo equestre unico al mondo: 9 quintali di bronzo e oro magistralmente forgiati duemila



anni fa. Quello che attende migliaia di visitatori è un viaggio autentico e affascinante tra gusto e bellezza nel suggestivo centro storico, che dal 2018 fa parte del prestigioso club de “I Borghi più Belli d'Italia”. Il tartufo al centro dell'evento: sarà valorizzato nella Casa del Tartufo, nel cuore della Fiera, dove troveranno spazio i migliori produttori, rivenditori ed espositori. L'inizio di una passeggiata capace di esaltare tutti i sensi, tra profumi, sapori e fascino. Una esperienza unica con spazi espositivi dove si possono acquistare e degustare le altre tipicità

enogastronomiche provenienti da tutta Italia, prodotti di altissima qualità, e una immersione tra arte e cultura, ammirando il Museo, chiese e palazzi storici. Il programma sarà impreziosito da show cooking, laboratori, degustazioni, concerti, spettacoli, animazione per tre domeniche dedicate agli appassionati del principe indiscusso della tavola, ai turisti, alle famiglie, ai giovani e agli amanti dei weekend di “prossimità”. Questi gli ingredienti di una manifestazione che ha l'obiettivo di promuovere e

valorizzare la nostra meravigliosa città e le sue tante eccellenze, e che sempre più rappresenta un volano per lo sviluppo turistico ed economico. Pergola vi aspetta per vivere insieme una grande Fiera!

DIEGO SABATUCCI
SINDACO DI PERGOLA



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

A PERGOLA LE MARCHE CHE NON TI ASPETTI



I BRONZI DORATI, IL MUSEO

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

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

Il Museo dei Bronzi Dorati e della Città di Pergola ha sede nell'ex convento di San Giacomo e si suddivide in quattro sezioni: Storico-artistica, Numismatica, Archeologica del Territorio e Arte Contemporanea dedicata alle incisioni dell'artista Walter Valentini. Info: Tel +39 0721 734090 - Largo San Giacomo, Pergola (PU)

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

BIKE THERAPY.NET

www.biketherapy.net
 infobiketherapy@gmail.com

+39.0721.734845
 viale Kennedy, 39 PERGOLA (PU)



LA CIOCCOVISCIOLA DI NATALE

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

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

Info: www.cioccovisciolapergola.it

THERMOSERVICE s.r.l.

CALDAIE - BRUCIATORI A GAS OIL E GAS
 ANTICONGELAMENTO - CONDIZIONATORI
 IMPIANTI A PAVIMENTO

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

RINA

SCOPRI LE BELLEZZE DI PERGOLA

www.pergolatartufi.info

PERGOLA TARTUFI

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

SUA ECCELLENZA IL TARTUFO

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

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

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

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



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

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

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

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

Sembra che io stia parlando del

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

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

CECCARELLI
IMPRESA EDILE

TI RITEGGIATURE EDILI
MURATURA E
RISTRUTTURAZIONI
MANUTENZIONE
EDIFICI
PROGETTAZIONE E
INSTALLAZIONE
CANTIERESSA
MOVIMENTO
TERRA

SCAN ME

VER.ME.C.
PLASTIFICAZIONE E VERNICIATURA METALLI

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

UNICA SRL
AGENZIA CAGLI - PERGOLA

UnipolSai ASSICURAZIONI
UniSalute SPECIALITÀ INNOVATIVE ASSICURAZIONI

Auto Scuola
Racing

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

DOMENICA 5 OTTOBRE

- ore 09:00** Piazza Garibaldi: Partenza 5^ Camminata Rosa (evento dedicato alla sensibilizzazione sull'importanza della prevenzione del tumore al seno)
- ore 10:00** Apertura Stand espositivi e Piazza del Tartufo
- ore 10:30** Intrattenimento musicale per le vie della città a cura della Banda cittadina "A. Escobar"
- ore 11:00** Apertura delle chiese e dei palazzi storici della Città a cura de "I viaggiatori " di Pro Loco Pergola
- ore 11:30** Piazza Leopardi apertura Angolo del divertimento "Città dei bambini": un mondo di gonfiabili
- ore 13:00** Pranzo nei ristoranti del centro storico e degustazione di qualità nella Piazza del Gusto "Marche da Mangiare", con la professionalità di Massimo Biagioli
- ore 14:30** Piazza Leopardi: DODO LAB - laboratori artistici e letture coinvolgenti dedicati all'autunno e alla magia del bosco, per dare libero spazio alla creatività, a cura di Pro Loco Pergola
- ore 15:30** Piazza del Gusto: Show Cooking
- ore 16:30** Cerimonia di inaugurazione della Fiera con la partecipazione straordinaria degli sbandieratori, tamburini e chiane del gruppo storico "la Pandolfaccia"
- ore 17:30** Piazza Fulvi: spettacolo concerto "Voglio tornare negli anni '90", il più grande live show d'Italia
- ore 19:30** Cena nei ristoranti del Centro storico



10

DOMENICA 12 OTTOBRE

- ore 09:00** Cicloturistica del tartufo, a cura di Pro Loco Pergola
- ore 10:00** Piazza del Tartufo e punto degustazione della Schwarzwald (Foresta Nera)
- ore 10:30** Apertura stand espositivi e Piazza del Tartufo
- ore 11:00** Giornate FAI d'autunno a cura del FAI Pergola - Valcesano
- ore 11:15** Piazza Leopardi apertura Angolo del divertimento "Città dei bambini": un mondo di gonfiabili
- ore 11:30** Apertura delle chiese e dei palazzi storici della Città a cura de "I viaggiatori" di Pro Loco Pergola
- ore 12:30** Pranzo nei Ristoranti del Centro storico e degustazione di qualità nella Piazza del Gusto "Marche da Mangiare", con la professionalità di Massimo Biagioli Piazza Leopardi
- ore 14:30** Piazza Leopardi: laboratorio MARCHE BRICK grandi scatole piene di LEGO aspettano solo la fantasia dei bambini, che potranno costruire tutto ciò che desiderano a cura di Pro Loco Pergola
- ore 15:30** Piazza del Gusto: Show Cooking
- ore 17:30** Piazza Fulvi: i grandi successi di Michael Jackson con Roy Paladini, vincitore di Tali e Quali show su Rai 1
- ore 19:30** Cena nei ristoranti del Centro storico
- ore 20:00** Ristorante "Marche da Mangiare": l'Oro di Pergola. Cena di qualità al Tartufo Pregiato di Pergola, prenotazione (posti limitati - tel. 0721.776803)



11

SABATO
18 OTTOBRE

ore 17:00 Piazza del Gusto: Convegno "Il fungo: un alleato della salute e dell'ambiente" con Andrea Giovanni Daprà e Adriano Facchini. Modera Villiam Breveglieri

DOMENICA
19 OTTOBRE

ore 09:00 Camminata del Tartufo a cura di Pro Loco Pergola, alla scoperta della tartufoaia.

ore 10:00 Apertura stand espositivi e Piazza del Tartufo

ore 11:00 Apertura delle chiese e dei palazzi storici della Città a cura de "I viaggiatori " di Pro Loco Pergola

ore 11:30 Piazza Leopardi apertura Angolo del divertimento "Città dei bambini": un mondo di gonfiabili

ore 12:30 Pranzo nei ristoranti del centro storico e degustazione di qualità nella Piazza del Gusto "Marche da Mangiare", con la professionalità di Massimo Biagioli

ore 14:30 Piazza Leopardi: laboratorio NOCK ON WOOD - un laboratorio creativo dove i bambini possono dare forma alla loro fantasia: immaginare, progettare e costruire con il legno, utilizzando i principali attrezzi del falegname a cura di Pro Loco Pergola

ore 15:30 Piazza del Gusto: Show Cooking

ore 17:30 Piazza Fulvi: Concerto tributo a a Zuccherò e ai suoi successi "Così Celeste"

ore 19.30 Cena nei ristoranti del centro storico



PIAZZA DEL GUSTO: "MARCHE DA MANGIARE"

SPECIALE PACCHETTI
CULTURA & CUCINA

A 30 EURO

DEGUSTAZIONE

DOMENICA 5•12•19 OTTOBRE 2025

PRIMO

Tagliolini con fonduta di parmigiano e tartufo bianco pregiato di Pergola

SECONDO

Uovo cotto a bassa temperatura su crostone con burro al tartufo bianco e scaglie di tartufo bianco pregiato di Pergola

**+ VISITA GUIDATA AL
 MUSEO DEI BRONZI DORATI**



The unexpected Marche



LA MAPPA DEL GUSTO...

...per perdersi tra i sapori

- 1 Museo dei Bronzi Dorati
- 2 Esposizione Fiera Commerciale
- 3 Piazza del Gusto "Marche da Mangiare"
- 4 Punto Informativo
- 5 Espositori Prodotti Tipici
- 6 Area Spettacoli / Eventi
- 7 L'angolo del divertimento e laboratori per bambini
- 8 Espositori artigiani e hobbisti
- 9 Casa del Tartufo
- 10 Chiesa di Santa Maria di Piazza
- 11 Stand Esposizione Prodotti di Qualità
- 12 Punto Informativo

- ⊕ Croce Rossa
- Ⓢ Carabinieri
- Ⓜ Polizia Municipale
- Servizi Igienici
- Servizi Igienici con servizio di pulizia
- ➔ Uscita Agevolata

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



Villa Honorata

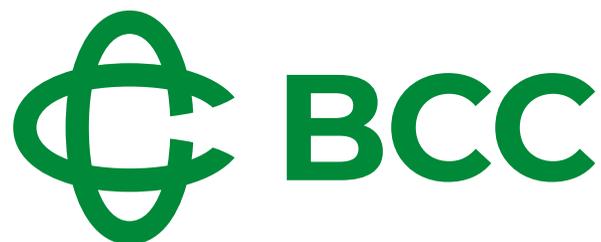
1793



EMMEGI

TORNERIA DI PRECISIONE

www.emmegispa.eu



PERGOLA E CORINALDO

I GRANDI EVENTI DI PERGOLA

SAPORI, STORIA E SENSAZIONI: IL CLAIM DELLE “3S”

A Pergola, quando le prime foglie si tingono d'autunno, torna puntuale la magia della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato, giunta alla sua 28esima edizione. Un appuntamento che profuma di storia e di tradizione, quest'anno ancora sotto lo slogan “The Unexpected Marche – Le Marche che non ti aspetti”. Un claim scelto per dare un taglio sempre più internazionale alla manifestazione.

La Fiera del Tartufo è oggi uno dei Grandi Eventi di Pergola, un autentico tris d'assi insieme alla Rievocazione storica di agosto e alla Cioccovisciola di Natale. Tre perle che intrecciano sapori, storia e sensazioni, secondo il claim delle “3S”: Sapori autentici dei nostri prodotti tipici; Storia millenaria dei Bronzi dorati; Sensazioni uniche che solo le Marche sanno regalare.

Il sipario si alzerà domenica 5 ottobre, per poi rinnovarsi il 12 e il 19 ottobre. Tre domeniche all'insegna della qualità, del gusto e della cultura. L'entusiasmo è palpabile, segno di una notorietà e di



un livello che la nostra Fiera ha ormai consolidato. Dopo lo straordinario successo dello scorso anno, Pergola è pronta per un'altra straordinaria edizione.

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

FONTANA
FORNI

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

Tel: +39 0721 776697
www.fontanaforni.com



VALORIZZIAMO LA TIPICITÀ PRINCIPE DELLE MARCHE UN BELLISSIMO MOMENTO DI FESTA AUTUNNALE

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

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

buto prezioso in tal senso oltre che un momento promozionale forte. Anche attraverso l'Azienda speciale dedicata all'agroalimentare, **LINFA**, Camera Marche si impegna a proseguire, anche oltre l'evento Mostra, nella valorizzazione

ne della tipicità marchigiana tartufo: un giacimento prezioso su cui poggiano i nostri territori da Nord a Sud.

GINO SABATINI
PRESIDENTE CAMERA DI
COMMERCIO DELLE MARCHE



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

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

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



TUTTO PRONTO PER LA FIERA TRA TERRITORIO, AGRICOLTURA E COMUNITÀ



Si apre a Pergola una nuova edizione della Fiera del Tartufo, uno degli appuntamenti più attesi dell'autunno marchigiano. Protagonista indiscusso il tartufo, eccellenza della terra e simbolo di una tradizione che unisce gusto, cultura e ruralità. A rendere unica la manifestazione è l'incontro tra il pregiato tubero e il mondo agricolo, rappresentato dalle aziende del territorio che, con il loro lavoro quotidiano, mantengono vive le radici e l'identità rurale delle Marche. La CIA – Confederazione Italiana Agricoltori sarà presente con i propri produttori, veri custodi del sapere agricolo e figure chiave della filiera tartufigena. La fiera si conferma un'occasione preziosa per valorizzare le imprese agricole delle aree interne, promuovere la tartufigicoltura come risorsa economica e incentivare un turismo consapevole, legato alla scoperta dei prodotti autentici della terra. In territori come l'entroterra pergolese, ogni scelta agricola è anche un gesto di resistenza, di cura e di futuro. La fiera non è solo una vetrina gastronomica: è un palcoscenico per le imprese agricole delle aree interne, che qui trovano spazio per raccontarsi, vendere i propri prodotti e costruire reti di valore. La tartufigicoltura si conferma una leva

strategica per la valorizzazione delle zone svantaggiate, capace di generare reddito e preservare il paesaggio, grazie alla cura attenta e quotidiana di chi lavora la terra. Pergola 2025 sarà anche agricoltura sociale, turismo rurale, giovani e futuro. Perché la vera ricchezza del tartufo non è solo nel suo valore commerciale, ma nel modo in cui unisce terra, persone e cultura. La CIA crede in questa visione e invita tutti a vivere un'esperienza autentica, fatta di relazioni, qualità e comunità.

Vi aspettiamo tra i profumi del bosco, le mani della terra e il gusto del nostro presente agricolo.

SABINA PESCI

PRESIDENTE CIA PESARO URBINO

Osteria del Borgo
RISTORANTE | PIZZERIA | CATERING

di Stefano Ticchi

Pergola tel. 338 43 45 460
www.angelidelborgo.it

OTTICA

Crystal

di Sabrina Sciamanna

IL TARTUFO PER LO SVILUPPO ECONOMICO E TURISTICO DEL TERRITORIO



Il tartufo è una delle straordinarie eccellenze del territorio di Pergola. E' l'Oro della città insieme ai Bronzi Dorati, tesori unici al mondo. La Fiera Nazionale del Tartufo bianco pregiato, arrivata alla 28esima edizione, è una vetrina eccezionale per valorizzare quanto di buono e bello custodisce Pergola. Con Pergola ci lega da anni un proficuo rapporto di collaborazione. L'Amministrazione comunale nel 2017 fu la prima a credere nell'Itinerario della Bellezza, il progetto turistico da noi ideato, che oggi conta ben 28 Comuni. Da allora, con ottimi risultati, gestiamo il Museo dei Bronzi Dorati e la promozione della città in tutto il mondo. Facciamo conoscere Pergola attraverso i grandi eventi, il suo patrimonio culturale, l'ambiente incontaminato e produzioni

agricole di qualità. Rappresentano un unicum di immenso valore, capace di contribuire allo sviluppo economico e turistico del territorio. E il tartufo può diventare sempre più una delle leve principali su cui puntare. Le Marche sono una regione del tartufo 'tutto l'anno'. Operano circa 16 mila cercatori di tartufo, ci sono 1.677 tartufoie controllate e coltivate per un totale di circa 3.300 ettari di terreno agricolo impegnato. Negli ultimissimi anni più di 22 milioni di turisti italiani hanno scelto tour dedicati all'enogastronomia con una spesa complessiva di circa 5,8 mln di euro e con un impatto economico (diretto, indiretto, indotto) di circa 40 mln di euro. Pergola in questo contesto recita un ruolo da assoluta protagonista. A testimoniare il numero dei visitatori sempre più numerosi in occasione della kermesse, così come al Museo tutto l'anno, e la volontà dell'Amministrazione che ha l'ambizioso obiettivo di far diventare la manifestazione internazionale. Confcommercio c'è, pronta come sempre a fare la sua parte, sostenendo Amministrazioni e attività per lo sviluppo che merita il nostro territorio.

AGNESE TRUFELLI

DIR. CONFCOMMERCIO MARCHE NORD

Annamaria
PARRUCCHIERA

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

MAIDIREBAR

SINCE 1987



UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA SU CROSTONE CON BURRO AL TARTUFO BIANCO PREGIATO DI PERGOLA

Burro al tartufo bianco di Pergola

Una volta acquistato il tartufo bianco pregiato di Pergola, se non hai intenzione di utilizzarlo subito per preparare il burro, non lavarlo (in quanto tenderebbe a deperire più velocemente), ma avvolgilo in carta da cucina e conservalo in frigorifero avendo l'accortezza di cambiare la carta ogni giorno per non farla inumidire troppo. Al momento di utilizzarlo, passa il tartufo sotto un filo d'acqua corrente e strofinalo molto delicatamente con uno spazzolino morbido: quando sarà perfettamente pulito, ricordati di asciugarlo molto bene con della carta da cucina.

A differenza di quello che molti credono, un tipo di burro non vale l'altro: e ne esistono molti tipi, di marche diverse. Preparare un burro al tartufo con un burro poco adatto, rischierebbe di non rendere giustizia alla

ricetta. Se puoi, cerca di acquistare un burro ottenuto per centrifugazione, e non per affioramento. La crema di latte ottenuta con la centrifugazione, a differenza di quella ottenuta per affioramento, conserva inalterate tutte le sue proprietà organolettiche, il burro così ottenuto avrà gusto e cremosità superiori. Per un burro al tartufo perfetto, l'ideale sarebbe il francese Beurre d'Isigny, dal gusto leggero e vellutato, con lievi sentori di nocciola, dovuti all'alimentazione particolare seguita dalle mucche. Inoltre, grazie all'alta percentuale di acido oleico al suo interno, risulta molto facile da spalmare, ed è quindi perfetto per amalgamarsi al meglio con il nostro tartufo. Naturalmente, anche il burro classico che tutti abbiamo in casa va bene per la nostra ricetta

INGREDIENTI

PER IL BURRO AL TARTUFO BIANCO

- 250 gr burro di prima qualità
- 100 gr Tartufo bianco pregiato di Pergola
- qb sale

PER L'UOVO A BASSA TEMPERATURA

- 2 uova fresche grandi (bio o da allevamento a terra)
- 40 g Parmigiano Reggiano 24-30

- mesi, grattugiato
- 80 ml panna fresca liquida
- Tartufo bianco fresco pregiato di Pergola (q.b., circa 10-15 g a persona)
- Sale e pepe
- Pane rustico

PER GUARNIRE

- Tartufo bianco pregiato di Pergola

PREPARAZIONE

PER IL BURRO AL TARTUFO BIANCO

- Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente e lavorarlo con una forchetta fino a renderlo spumoso.
- Una volta pulito e asciugato, grattugiare il tartufo (con una grattugia a grana fine) sul burro e amalgamare bene il tutto aggiungendo un pizzico di sale.
- Rivestire un contenitore per alimenti con della carta forno e versarvi il composto.
- Riporre in freezer per circa 24 ore.
- Una volta indurito, rimuovere il burro dalla scatola e conservarlo in frigo avvolto nella carta per alimenti.

COTTURA DELL'UOVO A BASSA TEMPERATURA

- Porta una pentola d'acqua a 63,5°C – 64°C (usa un termometro o un roner).
- Immergi le uova con il guscio e cuoci per 45 minuti.

PER LA LA FONDUTA DI PARMIGIANO

- In un pentolino, scalda a fuoco dolce la panna.
- Aggiungi gradualmente il Parmigiano grattugiato, mescolando con una frusta fino a ottenere una crema liscia.
- Aggiusta di sale e pepe. Tieni in caldo a bagnomaria.

PREPARAZIONE DEL PIATTO

- Versa 2-3 cucchiaini di fonduta calda sul fondo del piatto
- Rompi delicatamente l'uovo (fai un piccolo foro nel guscio o sguscia con attenzione) e adagialo al centro della fonduta.
- Grattugia sopra una generosa quantità di tartufo bianco fresco.

Servire il crostaceo di pane tostato, o con una fetta di pane caldo imburato col burro al tartufo preparato, per raccogliere l'uovo e la fonduta.

POLIAMBULATORIO
FISIOSAN
FISIOTERAPIA E OSTEOPATIA

Via Bellini, 1
61045 PERGOLA (PU)
0721 735957

Via Flaminia, 130
61043 CAGLI (PU)
0721 790269

www.fisiosan.org

NUCCI ANDREA

**OFFICINA
MECCANICA**

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



GUIDI GIOVANNI S.R.L.

Impresa edile e stradale

Via Lago n.4 int.2

61040 Serra S. Abbondio (PU)

Tel. 0721/730524 - Fax 0721/730164

tomassoni s.r.l.



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



IL SUCCESSO DELL'EDIZIONE 2024



SPETTACOLI ORE 17.30 - Piazza Fulvi

5 Domenica
OTTOBRE



**IL FORMAT
PIU' IMPORTANTE
D'ITALIA**

12 Domenica
OTTOBRE



**VINCITORE DI
TALI E QUALI
SU Rai1**

19 Domenica
OTTOBRE



**OMAGGIO A
ZUCCHERO E AI
SUOI SUCCESSI**

INGRESSO GRATUITO



Via XX Settembre, 97 - 61045 PERGOLA (PU)
Tel. e fax 0721 736722

Mail: fmsrl.restauriepitture@gmail.com

Cod. Fisc / P. IVA / Iscr. Reg. Imp. - CCIAA di PU: 02581540412

A Fornaio

61047 San Lorenzo in C. (PU)
0721776453



www.casavecchiapiante.it

0731 982140 - 0721 1840292
+39 393 6599485

JOY S.p.A.

PB PERFORMANCE
BOUTIQUE

RIVIERA
PROFUMI

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

PANTHEON
Roma

PROFUMI DI
POLIGNANO

CRISTIAN
CAVAGNA

ALEX
di marketing

EDILSERVICE di Palanca Marco Sas

Lavori Edili Stradali

Via Osteria* del Piano, 7

61045 PERGOLA (PU)

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

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



ITA

ISO 9001:2015

Certificato No: IT/0371Q/0308

MAP COMMUNICATION



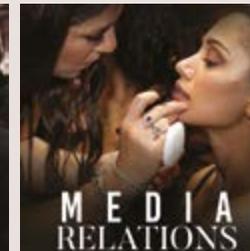
INTELLIGENZA ARTIFICIALE



INFLUENCER MARKETING



MARKETING OLFATTIVO



GLI ALTRI SERVIZI SONO:

- BRAND STRATEGY
- CONSULENZA
- MEDIA PLANNING
- PR & MEDIA RELATIONS
- EVENTI
- CONTENT PRODUCTION
- DIGITAL MARKETING

I NOSTRI PROGETTI:

CASATALENT

INFRASTRUTTURE
INNOVAZIONE • SVILUPPO • COESIONE

IN MYAIR
PLEASURE IN THE AIR

mapcommunication.it

MILANO • POTENZA PICENA • ROMA



TARTUFO
BIANCO PREGIATO
DI PERGOLA



CITTÀ DI
PERGOLA

The unexpected Marche



**BRONZI DORATI
DA CARTOCETO
DI PERGOLA**

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



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

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



**I PRODOTTI
ENOGASTRONOMICI
DEL TERRITORIO**

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