

L'Oro di Pergola tornerà a brillare ad ottobre nella vie principali della città, attraverso una lunga mostra mercato di specialità enogastronomiche, arrivando sino al Museo dei Bronzi Dorati, con oltre un chilometro di espositori di prodotti tipici (oltre 120 espositori di prodotti marchigiani di qualità).

Nel ristorante “**Marche da mangiare**” - allestito per l'occasione nel centro storico e coordinato dal Presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi Marche, Flavio Cerioni - tre famosi chef si cimenteranno per far degustare i migliori piatti al Tartufo che la tradizione marchigiana conosce, ossia: le classiche tagliatelle, la frittata al tartufo e, infine, un piatto di punta degli chef partecipanti.

L'oro alla portata di tutti

Il sindaco Baldelli ha infatti deciso quest'anno di inaugurare un'iniziativa di grande interesse culinario e culturale: con un biglietto di soli 12 € (non obbligatorio, in quanto l'ingresso alla fiera è libero) il pubblico avrà diritto ad entrare nel Museo per visitare la splendida pinacoteca e per ammirare lo straordinario Gruppo Bronzeo tutto ricoperto e potrà assaporare un piatto preparato dai grandi chef prescelti per l'edizione di quest'anno, oppure potrà degustare l'ormai famoso Panino tutto d'oro, ossia un panino ripieno di tartufo nero, la cui esclusiva ricetta ha vinto il concorso indetto tra varie scuole alberghiere proprio nella scorsa edizione della Fiera.

Intanto, le sfoglino locali terranno piccoli corsi intensivi, durante i quali insegneranno a preparare le famose tagliatelle fatte a mano, un tipo di pasta che sta alla base della tradizione culinaria locale. Ecco, dunque, che i mestieri e i cibi poveri d'un tempo diventano a Pergola ambasciatori enogastronomici e promotori d'un intero territorio: la pasta fatta a mano è ormai una rarità che si ritrova in poche fortunate famiglie e il Tartufo - un tempo lontano considerato “la patata che puzza” e dato in pasto ai maiali - è oggi divenuto l'Oro di Pergola, il cui territorio è uno fra quelli maggiormente vocati alla produzione del preziosissimo tubero, sia per quantità che per qualità.

Pergola, proprio grazie al suo vastissimo territorio, può infatti offrire una produzione annuale di estrema rilevanza e qualità, tutto ciò viene messo in risalto proprio attraverso questa incredibile Fiera che intreccia cibo e cultura, arte e enogastronomia, naturalmente il tutto abbinato alle eccellenze enologiche marchigiane, grazie anche al contributo dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini.

La Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola è organizzata dal Comune di Pergola con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, in collaborazione con Regione Marche, Provincia di Pesaro-Urbino, Confcommercio, Camera di Commercio, Confartigianato e Cia.

La Fiera si avvale, poi, della preziosa collaborazione della giornalista enogastronomica Elsa Mazzolini e del mensile professionale La Madia Travelfood.

Tre famosi chef protagonisti nel ristorante “Marche da Mangiare”

Luigi Sartini, Massimo Biagiali e Stefano Ciotti con la guest-star Andy Luotto

Tre chef di caratura nazionale, un prodotto amato per le sue qualità, una location unica al mondo. La Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato a Pergola cala il tris d'assi: tre come le domeniche di ottobre dell'evento (6-13-20), tre come i cuochi protagonisti di altrettante giornate di festa all'insegna del gusto. Più una guest-star: l'attore chef **Andy Luotto** sarà presente domenica **6 ottobre** sia in veste di spiritoso anchorman, sia in quella

di cuoco, visto che da anni pratica questa sua passione persino a livello professionale.

Si parte con **Luigi Sartini** chef del Ristorante Righi di San Marino (**6 ottobre**), affiancato da **Andy Luotto** che si esibirà solo per il pubblico; la seconda domenica è il turno di **Massimo Biagiali** dell'Hotel Giardino (**13 ottobre**), si chiude con **Stefano Ciotti** cuoco di Urbino dei Laghi (**20 ottobre**).

Tutti e tre saranno protagonisti nel ristorante “**Marche da mangiare**” – allestito per

l'occasione nel centro storico e coordinato dal Presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi Marche, Flavio Cerioni - per far degustare i migliori piatti al Tartufo che la tradizione marchigiana conosce, ossia: le classiche tagliatelle, la frittata al tartufo e, infine, un piatto di punta degli chef partecipanti.

Una degustazione che si arricchisce di un tocco di cultura grazie all'iniziativa del Comune di Pergola che, con un biglietto di soli 12 euro (non obbligatorio, in quanto l'ingresso alla fiera è libero), propone al pubblico la possibilità di entrare nel Museo per visitare la splendida pinacoteca e ammirare lo straordinario Gruppo Bronzeo tutto ricoperto d'oro e assaporare un piatto preparato dai tre grandi chef prescelti per l'edizione di quest'anno.

Programma

Domenica 6 Ottobre

ore 9,00 Apertura Stand Espositivi

ore 9,30 Apertura punti degustazione Prodotti di Qualità

ore 10,00 Museo dei Bronzi Dorati **"Gli Ori di Pergola"**

I Bronzi Dorati interpretati per gli alunni dell'Istituto Comprensivo di Pergola da **Andy Luotto**

ore 13,00 Pranzo nei Ristoranti del Centro Storico e degustazioni nella Piazza del Gusto **"Marche da Mangiare" con la simpatia di Andy Luotto** e l'esibizione delle Sfoglino

ore 15,00 Piazza Leopardi - **L'Angolo del Divertimento**

Pompieropoli - "I bambini si trasformano in piccoli pompieri" Visita guidata alla Motovedetta dei Vigili del Fuoco

ore 16,00 Intrattenimento musicale per le Vie della Città

Banda Città di Pergola nel 200° Anno della Fondazione

ore 17,30 Piazza Battisti

"Il Re degli Ignoranti" con Maurizio Schweizer

Europe Live Tour - Tributo ad Adriano Celentano

ore 19,00 Cena nei Ristoranti del Centro Storico e degustazioni nella Piazza del Gusto

"Marche da Mangiare" con la già Stella Michelin Stefano Ciotti

Domenica 13 Ottobre

ore 9,00 Apertura Stand Espositivi

ore 9,30 Apertura punti degustazione **Prodotti di Qualità**

ore 9,30 Comune di Pergola 3ª Escursione Cicloturistica **"Città del Tartufo" in Mountain Bike**

info: Massimo 335.7025411

ore 13,00 Pranzo nei Ristoranti del Centro Storico e degustazioni nella Piazza del Gusto **"Marche da Mangiare" con la professionalità di Massimo Biagiali**

ore 16,00 Vie del Centro Storico - **L'Angolo del Divertimento**

Gonfiabili, Laboratori creativi e spazi per ragazzi

ore 16,30 **Intrattenimenti musicali** per le Vie della Città

ore 17,30 Piazza Battisti

dal successo di Zelig **Paolo Cevoli** in "Musica Maestro"

ore 19,00 Cena nei Ristoranti del Centro Storico e degustazioni nella Piazza del Gusto **"Marche da Mangiare" con la professionalità di Massimo Biagiali**

Domenica 20 Ottobre

ore 9,00 Apertura Stand Espositivi

ore 9,30 Apertura punti degustazione Prodotti di Qualità

ore 10,00 Museo dei Bronzi Dorati

“Gli Ori di Pergola” Premiazione del migliore elaborato degli alunni dell’Istituto Comprensivo di Pergola

ore 13,00

Pranzo nei Ristoranti del Centro Storico e degustazioni nella Piazza del Gusto **“Marche da Mangiare” con l’esibizione delle Sfogline**

ore 16,00 Vie del Centro Storico - **L’Angolo del Divertimento**

Gonfiabili, Laboratori creativi e spazi per ragazzi

ore 16,30 Intrattenimenti musicali per le Vie della Città

ore 17,30 Piazza Battisti

“Liga Live” Tributo a Ligabue National Tour

ore 19,00 Cena nei Ristoranti del Centro Storico e degustazioni nella Piazza del Gusto

“Marche da Mangiare” con la Stella Michelin Luigi Sartini