

TORNA LA FIERA DEL TARTUFO CHE APRE LA STAGIONE

PERGOLA PROTAGONISTA

# BIANCO PERGOLA



CITTÀ DI  
PERGOLA



TARTUFO  
BIANCO PREGIATO  
DI PERGOLA



APPUNTI  
DI VIAGGIO

Ottobre 2026

29<sup>a</sup> FIERA INTERNAZIONALE DEL

**TARTUFO BIANCO  
PREGIATO DI PERGOLA**

**DOMENICA 4 • 11 • 18 OTTOBRE 2026**

*The unexpected Marche*



La fiera  
diventa  
**internazionale**

**DUE CHILOMETRI  
DI ITINERARIO  
GASTRONOMICO**

L'oro bianco di Pergola incontra  
i vini di Francia, Germania, Spagna,  
Portogallo e Austria, fino ai distillati  
di Scozia e Norvegia

Un ristorante  
dedicato

Lo chef Daniele Patti firma un  
menu per la Fiera di Pergola: vota  
la sfida tra polenta Ottofile e pasta  
all'uovo. Chi sposerà il bianco?

**RITORNA:  
LA CASA DEL  
TARTUFO**

Ogni domenica per  
acquistare le primizie del  
bosco e il tartufo bianco  
pregiato di Pergola

*La novità!*

**IL BIANCO PREGIATO  
INCONTRA LO CHAMPAGNE**

L'Enoteca AT Wines offre una selezione fra i bianchi d'Italia, etichette internazionali e sei prestigiose cuvée di Champagne Pannier.  
Ogni domenica: masterclass esclusive, talk, degustazioni private e aperitivi d'autore.



# Più Digitale. Più Green. Più Competitiva.



CAMERA DI COMMERCIO  
DELLE MARCHE



Guida la tua impresa nella doppia transizione  
con Camera Marche

La Camera di Commercio delle Marche, attraverso il suo Punto Impresa Digitale (PID), accompagna le PMI del territorio nelle grandi sfide dell'innovazione tecnologica e della sostenibilità ambientale.

## Servizi gratuiti e i vantaggi per l'impresa:



### FORMAZIONE E LABORATORI

Webinar, workshop e laboratori pratici (PID LAB) su Intelligenza Artificiale, sicurezza informatica ed economia circolare.



### ORIENTAMENTO SU MISURA

Assistenza one-to-one con i nostri digital promoter per connetterti con i partner tecnologici e i centri di competenza più adatti al tuo business.



### ASSESSMENT GRATUITI

Misura la maturità digitale (Selfi 4.0), la cybersecurity (Cyber Check) e il grado di sostenibilità (SUSTAINability) della tua azienda per colmare i gap competitivi.



### VOUCHER E FINANZIAMENTI

Contributi economici diretti a fondo perduto per sostenere i tuoi investimenti in tecnologie 4.0 e progetti di transizione ecologica.



INFO: [pid@marche.camcom.it](mailto:pid@marche.camcom.it)

HAI UN **PROGETTO GREEN**  
O UNA **PROBLEMATIC**  
LEGATA ALLA **SOSTENIBILITÀ**  
DA RISOLVERE?

Per te **1 ora di consulenza gratuita** con un esperto ESG: i criteri ESG (ambientali, sociali e di governance) stanno ridefinendo il mercato e l'accesso al credito.

Non farti trovare impreparato:  
richiedi un incontro personalizzato!



Inquadra qui  
per prenotare  
un appuntamento

# Sommario

## Benvenuti in Fiera 05

Germania e Francia proiettano la 29ª Fiera in una nuova dimensione internazionale

## Gli ori di Pergola 06

I gioielli turistici della regione Marche arricchiscono il programma enogastronomico dedicato al tartufo bianco

## Il menù 2026 08

Torna il ristorante del tartufo e Daniele Patti invita tutti ad assaggiare tre ricette iconiche: dai funghi al Bianco Pregiato

## Da non perdere 10

7 esperienze per vivere Pergola oltre gli stand: arte, musica, solidarietà, giochi, aperitivi, paesaggio e un viaggio nel tempo

## A scuola di gusto 14

Masterclass dedicate allo Champagne e tre cooking show con Andrea Giuseppucci, Elisa Venturi e Le Cesarine

## Il clima che cambia i terroir 16

Tartufo bianco pregiato di Pergola e Champagne si confrontano su cambiamento climatico e capacità di adattarsi. Lo spazio conferenze ospita Francesco Broccolo, Andrea Daprà e l'Agenzia Marche Agricoltura e Pesca

## Il programma 18

Tre domeniche di itinerari fra prodotti tipici, specialità d'autunno, spettacoli, giochi per bambini, scoperte e degustazioni



Daniele Patti è lo chef che firma quest'anno il ristorante della Fiera dedicato al Bianco Pregiato

**Ogni domenica a 35 euro, il menù del Tartufo**



Cooking show con Andrea Giuseppucci, star dei social con cuore e casa nelle Marche

**4 ottobre 14.30, Spazio conferenze, portico del Comune**



Via Papa Giovanni XXIII  
61045 Pergola PU  
Tel: 0721 736651  
**[www.samogru.it](http://www.samogru.it)**

La banca  
del territorio.  
La banca  
delle persone.



Sempre vicini al vostro territorio.

Scopri i nostri servizi in filiale o su:

[www.pergolacorinaldo.bcc.it](http://www.pergolacorinaldo.bcc.it)



*Benvenuti  
in Fiera*

**Diego  
Sabatucci**

Sindaco di Pergola

**3 DOMENICHE INTERNAZIONALI,  
2 PAESI OSPITI: GERMANIA E FRANCIA**

La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola arriva alla sua ventinovesima edizione e, alla vigilia di un traguardo importante come quello dei trent'anni, sceglie di allargare i propri confini. Lo fa senza perdere la sua identità, ma portando nel cuore della città nuovi incontri, sapori e storie. La Fiera diventa internazionale e accoglie due città europee, espressione di territori che hanno saputo trasformare le proprie eccellenze in un patrimonio riconoscibile nel mondo. Gernsbach, storico gemellaggio, sarà presente con un proprio stand e con i prodotti tipici della Foresta Nera, rafforzando un legame fatto di cultura, tradizioni e scambio tra comunità. Dalla Francia arriverà invece Château-Thierry, città immersa nella valle della Marna, ai piedi delle colline ricoperte dai vigneti della denominazione Champagne. È qui che nel 1621 nacque Jean de La Fontaine, uno dei più celebri favolisti europei, al quale è dedicato il museo allestito nella sua casa natale.



Per la prima volta, inoltre, i portici Comunalì saranno allestiti come enoteca internazionale e spazio per incontri, conferenze e approfondimenti. Accanto alla Casa del Tartufo e al ristorante della Fiera nascerà la nuova Enoteca, con una selezione di etichette provenienti da tutta Italia e varie case vinicole estere.

Il nuovo incontro con Château-Thierry porta a Pergola anche un dialogo suggestivo tra due grandi eccellenze: il tartufo bianco e lo Champagne. Prodotti diversi, nati dalla terra e dal sapere dell'uomo, capaci di raccontare territori diventati nel tempo veri e propri brand. Non una semplice unione gastronomica, dunque, ma il confronto tra identità che hanno costruito intorno alla qualità una reputazione internazionale. Per tre domeniche Pergola tornerà a essere una grande piazza del gusto e dell'accoglienza. Lungo due chilometri di percorso, espositori, produttori e artigiani accompagneranno il pubblico alla scoperta delle tipicità italiane ed europee. La ventinovesima edizione custodisce ciò che la Fiera è sempre stata e, nello stesso tempo, anticipa ciò che vuole diventare. Una manifestazione capace di valorizzare il tartufo bianco, i prodotti della terra, la bellezza di Pergola e la sua storia, aprendosi al confronto con altri luoghi d'Europa.



**Monte Catria Fun Village**  
L'ALTRA MONTAGNA

**Unico in Europa.**  
Un parco incantevole nel cuore delle Marche.  
Le 4 stagioni del Monte Catria.  
Tutti si divertono con noi da 0 a 100 anni di età!

*Nel bosco  
c'è una nuova pista.*

**NOVITÀ  
FUNBOB**

**750 METRI**  
per un circuito mozzafiato  
in gimkana tra gli alberi

**Monte Catria Fun Village**  
[montecatria.com](http://montecatria.com)  
+39 328 3339285  
+39 335 7575421





## BRONZI DI PERGOLA E TRENO STORICO: FIORI ALL'OCCHIELLO DELLE MARCHE

A Pergola l'oro ha due forme. C'è quello antico dei Bronzi Dorati, un complesso archeologico unico al mondo: due cavalieri, due cavalli e due figure femminili in bronzo dorato, databili tra il I secolo avanti Cristo e il I secolo dopo Cristo. E c'è quello della terra, il tartufo bianco pregiato. Due eccellenze diverse, unite dalla capacità di raccontare un territorio e trasformare la visita in un'esperienza completa.

È su questo legame che la Regione Marche ha costruito il rilancio turistico della Ferrovia Subappennina Italica. La linea Ancona-Fabriano-Sassoferrato-Pergola, interrotta nel 2013 e riaperta nel 2021 ai convogli storici, è tornata a essere una porta d'ingresso alle aree interne. Un risultato legato in modo particolare al lavoro dell'assessore regionale alle Infrastrutture e ai Trasporti Francesco Baldelli, che ha sostenuto fin dall'inizio il recupero della tratta come strumento di connessione, mobilità sostenibile e sviluppo turistico.

L'obiettivo non è soltanto rimettere un treno sui binari, ma collegare costa ed entroterra e rendere il viaggio parte della destinazione. Le carrozze "Centoporte" degli anni Trenta attraversano il paesaggio marchigiano con un ritmo diverso da quello dell'automobile, accompagnando i visitatori verso borghi e città, musei, prodotti tipici e manifestazioni. È una politica turistica concreta: distribuisce i flussi, favorisce la destagionalizzazione e restituisce valore a un'infrastruttura storica che rischiava di essere perduta, mentre oggi è simbolo di un progetto di mobilità che lancia l'idea di una

metropolitana di superficie delle Marche (MeMa) da Pesaro-Urbino fino ad Ascoli Piceno.

Nelle domeniche 4, 11 e 18 ottobre, l'esperienza intorno al Bianco Pregiato inizia sul treno che partirà da Ancona alle 9.35 e fermerà a Fabriano alle 11.02 e a Sassoferrato alle 11.32, per arrivare a Pergola alle 12.04. Il ritorno è previsto alle 19, con arrivo ad Ancona alle 21.25. I viaggiatori avranno così un'intera giornata per attraversare la Fiera, scoprire la Casa del Tartufo, pranzare nel ristorante e raggiungere il Museo dei Bronzi Dorati, ospitato nell'ex convento di San Giacomo, e arricchito da una sala immersiva, realizzata con la consulenza scientifica di Paco Lanciano. Il percorso comprende anche sezioni archeologiche, numismatiche e di arte contemporanea.

Il treno storico permette dunque di arrivare a Pergola senza automobile e di incontrare, nella stessa giornata, i suoi due ori: quello modellato dagli artisti romani e quello che nasce nei boschi della Valle del Cesano. È la dimostrazione di come infrastrutture, cultura ed enogastronomia possano diventare parti di una stessa strategia.

► **MUSEO DEI BRONZI DORATI**  
**Aperto con orario continuato nei giorni della Fiera.**  
**Dalle 10:00 alle 19:30 ultimo ingresso 19:00**  
**Biglietto Intero 7 - Ridotto da 2 a 6 €**  
**Per chi pranza al ristorante ufficiale il biglietto del museo è incluso**

# Antonio Baldelli

**Vice sindaco e Assessore al Turismo, Grandi Eventi e Valorizzazione del Tartufo Bianco Pregiato**

**È L'ITALIA CHE NON TI ASPETTI.  
"THE UNEXPECTED MARCHE"**

Le Marche sono una terra di sapori ed eccellenze, dove la cultura del buon cibo incontra la storia, l'arte e paesaggi di rara bellezza. Una regione che ha fatto dell'autenticità la propria cifra distintiva e che, a Pergola, quest'anno acquista una nuova dimensione internazionale.

La 29ª edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco Pregiato varca infatti i confini italiani e apre le porte a territori europei che, nel corso dei secoli, hanno saputo custodire, raccontare e trasformare le proprie eccellenze in autentici ambasciatori nel mondo.

Una vocazione internazionale che appartiene naturalmente al "principe della tavola": il tartufo. Una straordinaria risorsa della quale le Marche sono protagoniste, con un itinerario ideale che unisce Pergola — prima Fiera della stagione in ordine cronologico — ad Acqualagna, Sant'Angelo in Vado e Apecchio, nella provincia di Pesaro e Urbino, fino ad Amandola nel Fermano, e a Roccafluvione nell'Ascolano.

Non è soltanto una geografia del gusto. È una rete di comunità, tradizioni, competenze e paesaggi che può diventare sempre più una leva di sviluppo economico e turistico per l'intera regione. L'estate "tropicale" è ormai alle nostre spalle, ma ci consegna una responsabilità precisa: imparare a coniugare crescita economica, qualità della vita e rispetto della natura. Il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, ha più volte richiamato la necessità di affrontare il cambiamento climatico attraverso prevenzione, ricerca e innovazione, rafforzando il comparto agricolo e puntando sulla qualità delle produzioni.



È la strada scelta dalle Marche del tartufo. Ed è la strada che Pergola vuole percorrere con il suo Tartufo Bianco Pregiato: proteggere un patrimonio naturale e, nello stesso tempo, creare nuove opportunità per il territorio.

Dopo il riconoscimento UNESCO del 2025 della cucina italiana, Pergola alza l'asticella di uno dei suoi appuntamenti più importanti.

La Fiera diventa internazionale grazie alla presenza di città, prodotti e produttori provenienti da altri Paesi, che hanno scelto di compiere un tratto di strada insieme al nostro tartufo. Non una semplice vetrina, dunque, ma un incontro fra identità: realtà diverse accomunate dalla capacità di partire dalla propria terra per parlare al mondo.

Si apre così un nuovo capitolo nella storia di Pergola. Un passo importante per intercettare quel turismo contemporaneo che cerca sempre più spesso l'Italia lontana dalle rotte più affollate: borghi, esperienze autentiche, tradizioni vive, comunità capaci di accogliere.

È l'Italia che non ti aspetti. Sono, ancora una volta, "The Unexpected Marche".

Pergola affronta questa nuova sfida senza rinunciare alle proprie radici. Perché diventare internazionali non significa essere meno legati alla propria identità: significa avere la forza e l'orgoglio di condividerla con il mondo.

Buona Fiera a tutti. E, con lo sguardo già rivolto al futuro, stiamo già lavorando per il grande traguardo della trentesima edizione, nel 2027.



Via del Mare, 50, 61040  
Serra Sant'Abbondio (PU) - Italy  
Tel. 0721 730524 Fax 0721 730164  
email: tecnico@impresaguidi.it



# Il ritorno più *profumato* e atteso

Il Ristorante del Tartufo è uno degli appuntamenti più attesi della Fiera. Nelle tre domeniche torna un grande Chef con un menù completo a 35 euro (bevande escluse), pensato per raccontare il bianco pregiato attraverso piatti ricchi ma accessibili, riconoscibili e preparati al momento. Il prezzo comprende anche l'ingresso al Museo dei Bronzi Dorati: un invito a vivere insieme i due ori di Pergola, quello che nasce dalla terra e quello consegnato dalla storia. Gusto e cultura diventano così un'unica esperienza nel cuore della città.



## DANIELE PATTI E IL RISTORANTE DEL TARTUFO

Siciliano di nascita e pesarese dall'adolescenza, Daniele Patti cresce nelle cucine di Gualtiero Marchesi e Mauro Uliassi. Nel 2012 riapre Lo Scudiero, ristorante storico nel cuore di Pesaro, oggi guidato insieme alla moglie Dunia. La sua è una cucina elegante ma diretta, fondata sullo studio della materia prima e sull'incontro tra Marche e Sicilia. Alla Fiera firma un menù curato nella tecnica e costruito intorno alla sfida tra funghi, tartufo nero e Bianco Pregiato.



### Le tagliatelle di Montagna

**Pasta all'uovo tradizionale e *bianco pregiato***

La pasta porosa e tipica delle Marche della famiglia Montagna di Fano incontra sua maestà il Tartufo bianco nel più classico e quindi perfetto abbinamento. Il piatto da non perdere.



### La polenta Ottofile

**Mais antico e funghi *ori della terra***

La polenta di mais Ottofile, custodito ad Arcevia dall'azienda agricola Montalbini, permette di riscoprire il sapore perso nel tempo, tra memoria contadina ed eleganza.



### L'uovo poché

**Crema, burro, parmigiano e *tartufo nero***

L'uovo cotto dolcemente conserva il tuorlo cremoso. Il tartufo nero, incontrando burro e Parmigiano esalta il proprio gusto e il carattere del piatto. Cavallo di battaglia dello chef Patti.

# Da non perdere!

Il 5-6-7-8 dicembre Pergola cambia profumo e accoglie **Cioccovisciola**, la Fiera Nazionale del Cioccolato e del Visciolato. Il cioccolato artigianale incontra il vino di visciole, mentre il centro storico si veste di atmosfere natalizie.

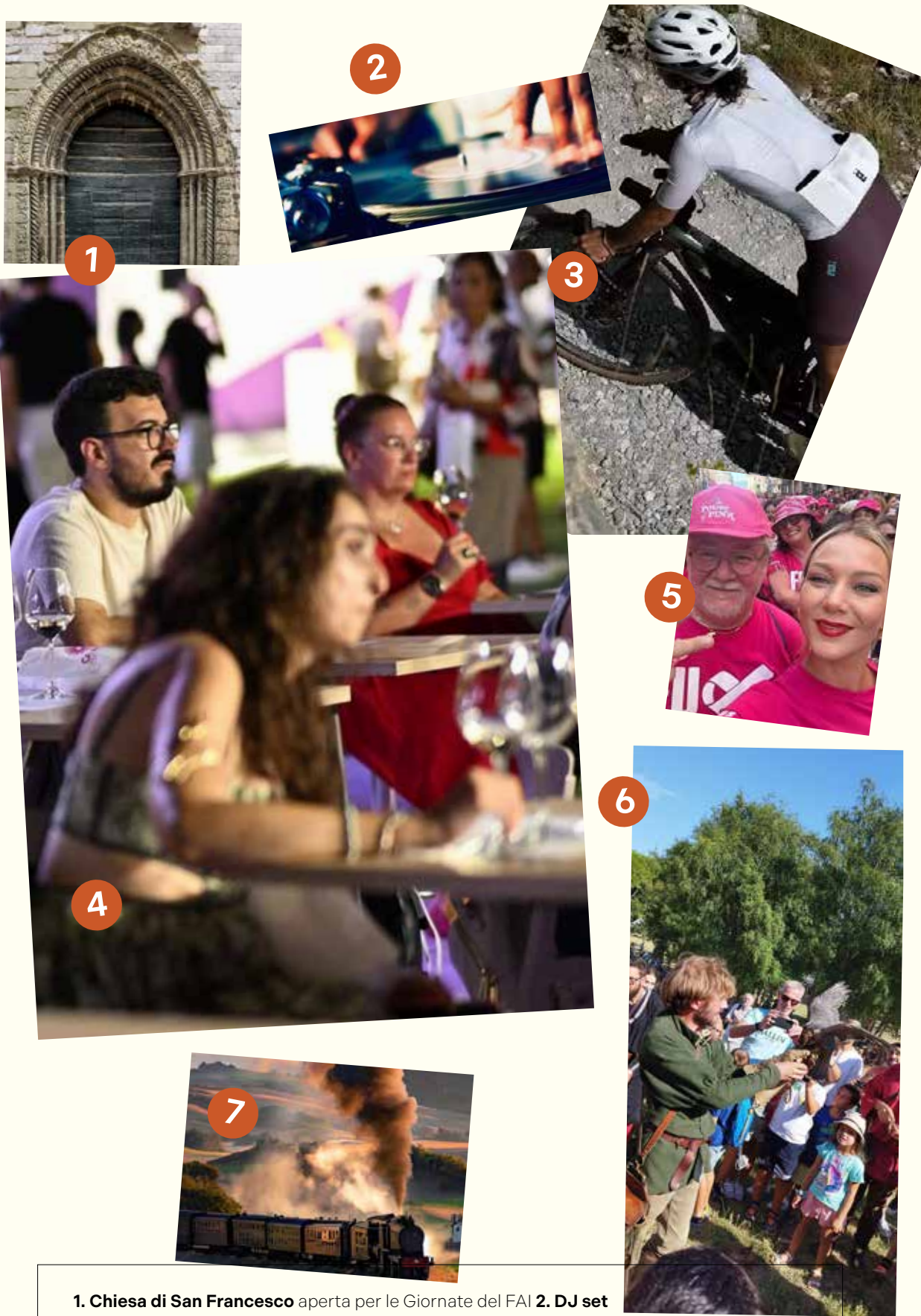
Tre domeniche e sette esperienze per vivere Pergola oltre gli stand: arte, musica, solidarietà, giochi, degustazioni, paesaggio e il fascino di un viaggio su carrozze d'epoca.

- 1. Una chiesa da riscoprire.** Domenica **11 ottobre** la chiesa di San Francesco apre le porte per le Giornate FAI d'Autunno, a cura del gruppo FAI Pergola-Valcesano. Un'occasione speciale per entrare in uno dei luoghi più importanti del patrimonio religioso cittadino.
- 2. Tartufo, Champagne e musica.** Ogni domenica, **dalle 17, il loggiato comunale** diventa lo spazio dell'aperitivo: tartufo e Champagne a 15 euro. Dalle 17 il DJ set accompagna il passaggio dal pomeriggio alla sera.
- 3. Pergola in bicicletta.** Domenica **18 ottobre, alle 9**, parte enJOY Gravel Ride Pergola - Sulle tracce del Tartufo Bianco Pregiato: pedalata non competitiva aperta a gravel, mountain bike ed e-bike.
- 4. Conoscere lo Champagne.** Alle **18 di ogni domenica l'Enoteca ospita una masterclass** dedicata a territori, vitigni e stili dello Champagne. Le degustazioni possono essere organizzate, su richiesta, anche per coppie e piccoli gruppi.
- 5. La Camminata Rosa.** Domenica **4 ottobre**, alle 9.15, torna la Camminata Rosa, giunta alla sesta edizione: un appuntamento che unisce partecipazione, benessere e solidarietà.
- 6. Il Medioevo dei bambini.** Dalle **10, in tutte e tre le domeniche**, La Pandolfaccia anima lo Spazio Bimbi con scacchiere, tris giganti, biliardini artigianali e giochi da tavolo.
- 7. Arrivare viaggiando nel tempo.** Il treno storico raggiunge Pergola il 4, 11 e 18 ottobre. I biglietti si acquistano su ferroviasubappenninaitalica.it, tramite Criluma Viaggi o telefonando allo 071 9945580.



## PERGOLA IN GRAVEL BIKE, TOUR MOZZAFIATO

Domenica 18 ottobre, alle 9, parte enJOY Gravel Ride Pergola - Sulle tracce del Tartufo Bianco Pregiato. Una pedalata non competitiva per scoprire strade bianche, campagne e paesaggi della Valle del Cesano. Si può partecipare con bici gravel, mountain bike ed e-bike: non una gara, ma un modo lento e sostenibile di entrare nel territorio del tartufo e tornare poi nel centro storico per vivere la Fiera.



**1. Chiesa di San Francesco** aperta per le Giornate del FAI **2. DJ set** ogni domenica dalle 17 **3. Gravel bike** per scoprire Pergola **4. Masterclass sullo Champagne** ogni domenica in enoteca **5. La Camminata Rosa** torna l'appuntamento solidale **6. La Pandolfaccia** con i suoi giochi medievali per i bambini **7. Il treno storico delle Marche** per raggiungere la Fiera e vivere il sogno di un viaggio nel tempo.

# La mappa del gusto...

- 1

Museo dei Bronzi Dorati
- 2

Esposizione Fiera Commerciale
- 3

Piazza del Gusto
- 4

Punto Informativo
- 5

Espositori Prodotti Tipici
- 6

Area Spettacoli / Eventi
- 7

L'angolo del divertimento
- 8

Accademia dei sapori ed Enoteca
- 9

Casa del Tartufo
- 10

Stand Esposizione Prodotti di Qualità
- 11

Punto Informativo

- Via Gramsci

Piazza Fulvi
- Viale Martiri della Libertà

Corso Matteotti
- Piazza IV Novembre

Piazza Mazzini
- Via Don Minzoni

Piazza Ginevri



# A scuola di cucina (social) e di Champagne

Premium Wine Selection e AT Wines  
portano a Pergola l’eleganza di Maison Pannier

Dalla cucina dal vivo alle masterclass in enoteca: ogni domenica il tartufo bianco incontra cuochi, territori e grandi vini d’Europa. Tre domeniche, tre modi di raccontare l’oro bianco di Pergola. Alle 14.30 l’area cooking show si accende con protagonisti diversi: il 4 ottobre Andrea Giuseppucci porta tecnica, ironia e orgoglio marchigiano; l’11 ottobre Elisa Venturi firma “Il tartufo incontra il mare”, un dialogo sorprendente con il pesce; il 18 ottobre arrivano le Cesarine, custodi della cucina di casa e dei gesti tramandati fra generazioni. Incontri da seguire, assaggiare e riportare nella propria cucina. Accanto alla Casa del Tartufo, la nuova Enoteca curata da AT Wines dà forma alla svolta internazionale della Fiera. Un viaggio senza confini tra i grandi vini di Francia, Spagna, Portogallo, Germania e Austria, fino ai distillati d’eccellenza di Scozia e Norvegia: una selezione esclusiva che porta l’Europa a Pergola. Ai migliori bianchi italiani si affiancano etichette internazionali scelte per dialogare con il tartufo. La novità più suggestiva è “Il Bianco Pregiato incontra lo Champagne”: sei prestigiose cuvée della



Maison Pannier e un percorso dedicato agli abbinamenti con il tartufo, condotto da Mosè Ambrosi (nella foto), ambassador di Champagne Pannier in Italia. Pergola e la Champagne raccontano la stessa possibilità: partire da una terra precisa e trasformarla in un’identità riconoscibile ovunque. La cerca e cavatura del tartufo in Italia e i paesaggi vitivinicoli della Champagne sono patrimoni UNESCO, custoditi e rinnovati dalle comunità. L’Enoteca sarà aperta tutte le domeniche fin dal mattino per mescita, vendita, talk e degustazioni private. Alle 16 diventerà Accademia del vino: il 4 ottobre l’incontro con gli esperti Camillo Bernabei, l’11 ottobre quello con Edoardo Freddi, entrambi sul futuro del vino italiano e il 18 ottobre il gemellaggio d’eccellenza tra Pergola e Château-Thierry, la cittadina nel dipartimento dell’Aisne della regione Alta Francia. Un’unione culturale ed enogastronomica suggellata dallo scambio simbolico tra una magnum di Champagne e un Tartufo Bianco. Dalle 17 il loggiato del Comune si aprirà agli aperitivi d’autore con Champagne e tartufo, vini europei, nuovi abbinamenti e DJ set.



## ANDREA GIUSEPPUCCI. LA CUCINA SOCIAL HA RADICI MARCHIGIANE

Star dei social, sì, ma cuoco prima di tutto. Il marchigiano Andrea Giuseppucci ha iniziato a cucinare a dodici anni e si è formato fra Francia e Copenaghen, passando anche per il Noma. Con la moglie Eleonora ha trasformato i social in un ristorante virtuale: ricette, tecnica e giudizi senza filtri, sempre con l’ironia che lo ha reso riconoscibile. Le sue preparazioni sono arrivate anche sulle pagine di Vanity Fair. A Pergola apre i cooking show **domenica 4 alle 14.30** portando una cucina contemporanea che non dimentica le Marche.



### ELISA VENTURI

**11 ottobre 14.30**, il tartufo incontra il mare

Pesarese, volto di “Elisa Cuore Cucina e Chiacchiere”, ha imparato dalla nonna a tirare la sfoglia, in piedi su uno sgabello, e a fare posto a tutti a tavola. Con simpatia e spontaneità reinterpreta il bianco in un incontro inatteso con il pesce.



### LE CESARINE

**18 ottobre 14.30**, il sapere del focolare

Una rete di cuoche di casa che custodisce ricette, manualità e memoria familiare. Nella terza domenica la sfoglia e il tortellino diventano racconto dal vivo: un ponte fra Bologna e le Marche costruito attorno al sapere autentico delle cucine domestiche.

# Il clima cambia il futuro dei *terroir*

Champagne e Tartufo Bianco Pregiato si confrontano sulla capacità di adattarsi

## IL TERRITORIO E IL DOVERE DI DIFENDERE LE PROPRIE RICCHEZZE

L'incontro tra tartufo bianco e Champagne non nasce soltanto dal desiderio di accostare due prodotti di eccellenza. Dietro un calice e dietro un tartufo c'è molto di più: c'è un territorio che, attraverso un prodotto, diventa riconoscibile nel mondo. È il significato più profondo della parola "terroir": l'insieme di suolo, clima, paesaggio, conoscenze e lavoro umano che rende un prodotto inseparabile dal luogo in cui nasce.

Lo Champagne non è semplicemente un vino con le bollicine. È la regione francese che gli dà il nome, con circa 34.300 di ettari di paesaggio e vigneti costruiti nel corso dei secoli. Allo stesso modo il tartufo bianco racconta i boschi, le vallate e la cultura della cerca e della cavatura. In entrambi i casi il prodotto diventa identità, economia, reputazione e attrattore turistico.

Oggi, però, il cambiamento climatico mette questo rapporto alla prova. Se non è pensabile spostare altrove un'intera regione vinicola, è possibile e doveroso chiedersi come proteggere la produzione tartufigicola da estati sempre più torride, lunghe e con fenomeni piovosi irregolari. Il tartufo vive in un equilibrio delicato tra il terreno, le radici delle piante, l'umidità e la temperatura. Quando uno di questi elementi cambia, cambia anche la capacità del bosco di produrlo.



A Pergola ne parlerà Francesco Broccolo, marchigiano, insegnante all'Istituto Agrario di Macerata e agrodivulgatore capace di affrontare temi scientifici con un linguaggio diretto e ironico. È autore per Rizzoli del "Piccolo erbario delle piante stronze", un manuale leggero soltanto in apparenza, che racconta le strategie, i conflitti e le sorprendenti capacità di adattamento del mondo vegetale.

Broccolo porterà anche esempi dalla Spagna, dove la tartuficoltura ha sperimentato nuovi sistemi di irrigazione, piante micorrizzate, controllo dell'umidità e gestione del suolo. Tecniche che rendono possibile coltivare alcune specie di tartufo e ridurre la dipendenza dalle precipitazioni naturali. Non ricette da copiare automaticamente, ma esperienze dalle quali partire per proteggere gli ambienti vocati e prepararsi a condizioni climatiche diverse.

Parlare di Champagne e tartufo significa quindi parlare del futuro dei territori.

Perché un prodotto identitario non si conserva soltanto raccontandone la tradizione: bisogna difendere il paesaggio che lo genera, investire nella ricerca e aiutare la natura a ritrovare nuovi equilibri. Il terroir non è qualcosa di immobile.

È una relazione viva, e oggi ha bisogno di cura, conoscenza e adattamento.

## IL TARTUFO NON È UNA *PIANTA STRONZA*

4 Ottobre, ore 11:30

Il tartufo non è una pianta e non vive alle sue spalle: scambia acqua e nutrienti con le radici che lo ospitano. Una collaborazione naturale raccontata attraverso lo sguardo ironico di Francesco Broccolo.

Le piante non sono immobili, innocenti e sempre disponibili ad assecondarci. Possono competere, ingannare, invadere lo spazio degli altri e mettere in atto strategie degne dei personaggi più dispettosi. Da questa idea nasce il Piccolo erbario delle piante stronze, edito da Rizzoli, il libro con cui Francesco Broccolo trasforma la botanica in un racconto divertente, accessibile e sorprendentemente umano.

Insegnante e agrodivulgatore molto seguito sui social, Broccolo usa ironia, sarcasmo e linguaggio quotidiano senza rinunciare alla precisione. Dietro il titolo provocatorio c'è infatti un manuale serio, che racconta come le piante reagiscano all'ambiente, costruiscano alleanze, si difendano e competano per acqua, luce e sostanze nutritive. Il risultato è un libro capace di far sorridere e, subito dopo, di cambiare il nostro modo di osservare un bosco, un campo o il giardino di casa. E il tartufo? Innanzitutto non è una pianta, ma un fungo. E non è neppure "stronzo". Non parassita l'albero che lo ospita: attraverso la micorriza stabilisce con le sue radici uno scambio vantaggioso per entrambi.



## DESTINAZIONE FUTURO: INNOVAZIONE E TUTELA DEL TARTUFO BIANCO

11 ottobre, 11.30, Accademia dei Sapori

Come si difende il tartufo bianco in una stagione segnata da caldo, siccità e trasformazione degli habitat? Domenica 11 ottobre alle 11.30 l'Accademia dei Sapori ospita "Powerblanc", il convegno di AMAP con il presidente Renato Frontini e Cristiano Peroni, responsabile di Gestione vivai, sperimentazione forestale e tartuficoltura. Al centro, strumenti concreti per il futuro: piante tartufigene, gestione degli impianti, prevenzione del declino delle tartufige e tecnologie per limitare gli stress ambientali. Un confronto che unisce ricerca, tutela degli habitat, adattamento climatico e sviluppo delle aree interne, dove il tartufo rimane una risorsa economica, turistica e identitaria.

## BIOMIMESI COMPORTAMENTALE: QUELLO CHE I FUNGHI POSSONO INSEGNARCI

17 Ottobre ore 18:00, Accademia dei Sapori

Un miliardo di anni per imparare a sopravvivere. Sabato 17 ottobre alle ore 18 l'Accademia dei Sapori ospita Andrea Daprà, intervistato da Villiam Breveglieri, per un talk di un'ora dedicato alla biomimesi comportamentale. Studiando il mondo dei funghi scopriremo strategie, relazioni e modelli molto più efficienti dei nostri, affinati nel tempo per raggiungere l'obiettivo essenziale di ogni organismo: restare sul pianeta. Il racconto attraverserà sociologia, marketing, filosofia, fisica quantistica, tecnologia, economia e perfino religione, mostrando come la natura possa suggerire nuove forme di adattamento, cooperazione e organizzazione. Uno sguardo sorprendente sui funghi, non più soltanto prodotti della terra, ma possibili maestri di futuro.



# Programma

## Domenica 4 ottobre

### AT Wines, la miglior enoteca d'Italia

Nell'Accademia dei Sapori sotto al portico del Comune

Nata nel 2020 a Campiglione di Fermo dalla visione del sommelier Andrea Tiburzi, in pochi anni l'enoteca ha trionfato agli Oscar del Vino 2025 della Fondazione Italiana Sommelier diventando Miglior Enoteca d'Italia. In occasione della 29ª edizione della Fiera, AT Wines, in veste di Ambassador di Champagne Pannier, fa tappa a Pergola con una selezione di vini da 7 Paesi del mondo.



### Neja accende la prima domenica

Domenica 4 ottobre - Area spettacoli

La Fiera parte al ritmo degli anni Novanta. Domenica 4 ottobre alle ore 18 Neja sarà la special guest di Magika 90, lo spettacolo che riporta sul palco le hit, l'energia e l'immaginario di un decennio indimenticabile. Una grande festa da cantare e ballare insieme, aperta da uno dei volti più riconoscibili della dance italiana. L'appuntamento è nell'Area Spettacoli.



La Fiera è organizzata dalla Città di Pergola con il contributo della Regione Marche e della Camera di Commercio delle Marche, il sostegno della Banca di Credito Cooperativo di Pergola e Corinaldo e di ETS Engineering S.p.A., in collaborazione con Fondazione FS italiane, AMAP - Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca "Marche Agricoltura Pesca", CIA Confederazione Italiana Agricoltori, Premium Wine Selection e AT Wines, con la partecipazione del Ministero del Turismo, Enit, ATIM, Concommercio Pesaro e Urbino, Associazione nazionale Città del Tartufo, I Borghi più belli d'Italia.



#### Ore 9:15 Camminata Rosa

Sesta edizione della camminata solidale

**Ore 10:00** Apertura Stand Espositivi, Casa del Tartufo, Accademia dei Sapori ed Enoteca

#### Ore 10:00 L'angolo del divertimento Giochi in legno per bambini a cura de La Pandolfaccia

La Pandolfaccia anima lo Spazio Bimbi con scacchiere, tris giganti, biliardini artigianali e giochi da tavolo.

**Ore 10.30** La Banda per le vie della città, musica itinerante con la Banda cittadina "A. Escobar"

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

#### Ore 11:30 Accademia dei Sapori

"Il tartufo NON è una pianta stronza e si può coltivare" Francesco Broccolo racconta, con ironia e competenza, il rapporto fra tartufo, piante e cambiamento climatico

**Ore 12:30** Pranzo nei ristoranti del centro storico e Menù firmato dallo chef Daniele Patti de Lo Scudiero nella Piazza del Gusto

#### Ore 14:30 Accademia dei Sapori

Andrea Giuseppucci in cucina

La star marchigiana dei social apre i cooking show della Fiera, con "Tra mare e monti"



► Teatro comunale di Pergola Angel dal Foco  
Sarà visitabile fino alle ore 18:30

#### ore 15:00 Prima Giornata dei Teatri Storici delle Marche

Grazie all'iscrizione fra i Patrimoni Mondiali UNESCO del "Sistema dei Teatri Condominiali all'italiana dell'Italia Centrale tra XVIII e XIX secolo", visite al Teatro comunale di Pergola Angel dal Foco fino alle 18:30

#### Ore 16:00 Accademia dei Sapori

Il futuro dei vini italiani: Talk con Camillo Bernabei, tra i più grandi distributori italiani del settore enologico

#### Ore 17:00 DJ set Enoteca

Aperitivo con Champagne e tartufo a cura di AT Wines

#### Ore 18:00 Area Spettacoli

Neja special guest Magika 90: lo spettacolo dedicato ai grandi successi degli anni Novanta

#### Ore 18:00 Enoteca - Masterclass di Champagne

Un percorso di degustazione dedicato allo Champagne e al suo incontro con il tartufo bianco condotto da Mosè Ambrosi, ambassador di Champagne Pannier in Italia

#### Ore 21:00 Chiusura Stand Espositivi

**Dalle 17:00 alle 22:00** Aperitivi e cene nei locali della città



NUCCI ANDREA  
OFFICINA  
MECCANICA

Impresa Edile  
COGEM  
Società Cooperativa  
Pergola (PU). 0721 1391034

# Programma

## Domenica 11 ottobre



### Mais Ottofile e Pasta di Montagna

li trovi in piazza Cesare Battisti

Due importanti tipicità marchigiane si sposteranno al tartufo nel menù del ristorante ufficiale della Fiera: la polenta da Mais Ottofile dell'azienda Marino Montalbini, il più amato da Re Vittorio Emanuele II e tipico di Arcevia, e La Pasta di Montagna, unica, perché realizzata con uova di galline allevate a terra e grani marchigiani coltivati nelle terre di San Cesario. Entrambi i prodotti saranno in vendita anche in Fiera.

### Stefano Ligi canta l'Italia

Domenica 11 ottobre - Area spettacoli

Domenica 11 ottobre alle ore 18 Stefano Ligi e la sua band arrivano nell'Area Spettacoli con "Vita Tour". Un concerto costruito intorno alle parole e alle melodie dei grandi cantautori italiani, da ritrovare e cantare. Un viaggio nella nostra memoria musicale, interpretato con una voce intensa e una band dal vivo, per chiudere la seconda domenica in musica.



Domenica della Foresta Nera visita lo stand Gernsbach e gusta Birra Rothaus, Grappa tedesca schnaps, pane foresta nera, prosciutto foresta nera, pasta tedesca

### Sabato 17 ottobre

Ore 18:00 Accademia dei Sapori

Andrea Daprà, intervistato da Villiam Breveglieri BIOMIMESI COMPORTAMENTALE. Scoprire, studiando il mondo dei funghi, strategie e comportamenti molto più efficienti dei nostri, per garantirsi l'unica cosa che conta sul pianeta: sopravvivere.

### Dalle 9:00 Giornate FAI d'Autunno

Visite e aperture straordinarie di luoghi storici rari di Pergola a cura del Gruppo FAI Pergola-Valcesano

Ore 10:00 Apertura Stand Espositivi, Casa del Tartufo, Accademia dei Sapori ed Enoteca

Ore 10:00 L'angolo del divertimento - Giochi in legno per bambini a cura de La Pandolfaccia

La Pandolfaccia anima lo Spazio Bimbi con scacchiere, tris giganti, biliardini artigianali e giochi da tavolo.

Dalle 10:00 Sapori della Foresta Nera

Inaugurazione dello stand dedicato ai prodotti tipici di Gernsbach, città gemellata con Pergola

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

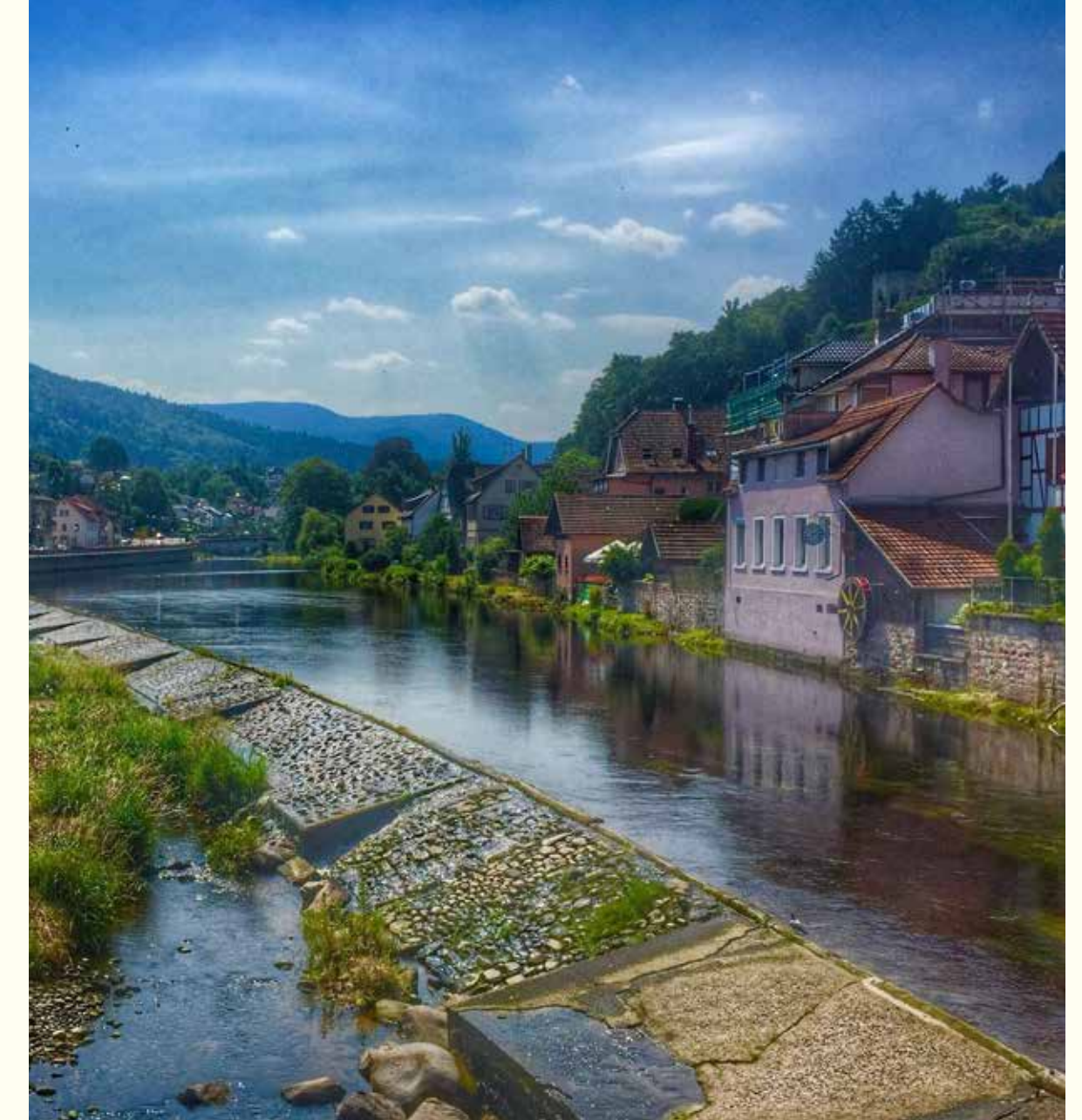
Ore 11:30 Accademia dei Sapori

"Destinazione futuro: innovazione e tutela del tartufo bianco" Talk con Renato Frontini, presidente AMAP e Cristiano Peroni, agronomo esperto di tartuficoltura

Ore 12:30 Pranzo nei ristoranti del centro storico e Menù firmato dallo chef Daniele Patti de Lo Scudiero nella Piazza del Gusto

Ore 14:30 Accademia dei Sapori Elisa Cuore, Cucina & Chiacchiere

Elisa Venturi reinterpreta il tartufo bianco abbinandolo al pesce con "Il Tartufo incontra il mare"



► Gernsbach  
Città gemellata con Pergola

Ore 16:00 Accademia dei Sapori

Il futuro dei vini italiani: Talk con Edoardo Freddi, ceo della più grande agenzia di export del vino Italiano nel mondo

Ore 17:00 DJ set Enoteca

Aperitivo con Champagne e tartufo a cura di AT Wines

Ore 18:00 Area Spettacoli

STEFANO LIGI e la sua Band in concerto - VITA TOUR I grandi cantautori italiani

Ore 18:00 Enoteca - Masterclass di Champagne

Un percorso di degustazione dedicato allo Champagne e al suo incontro con il tartufo bianco condotto da Mosè Ambrosi, ambassador di Champagne Pannier in Italia

Ore 21:00 Chiusura Stand Espositivi

Dalle 17:00 alle 22:00 Aperitivi e cene nei locali della città

# JOY S.p.A.

Via del Lavoro, 13  
61045 Pergola – PU  
[joyperfumegroup.com](http://joyperfumegroup.com)



Dott. & Dott.ssa  
**Adanti Battistelli**  
CENTRO ODONTOIATRICO

# Programma      Domenica 18 ottobre

## L'ospite misterioso nell'Antica Barberia

Una sorpresa nello storico negozio in stile liberty appena riaperto

Un ospite inatteso farà capolino domenica 18 ottobre nell'Antica Barberia del Corso, uno dei più bei saloni art nouveau d'Italia, dove ammirare le meraviglie dell'ebanista Alessandro Luziotti e del pittore Archimede Santi, appena riportate in vita dall'idea dell'imprenditore Paolo Fadelli e grazie alla passione del barbiere Tiziano Pedaletti. Per i visitatori l'opportunità unica di rivivere l'atmosfera e le leggende di un luogo storico arrivato intatto a noi grazie a Lucio Renzi che nel 1959 rilevò il Salone mantenendo gli arredi, le decorazioni e l'atmosfera originaria e a Filomeno Lombardi che affrontò l'investimento - narra un famoso aneddoto locale -, grazie a una notte particolarmente fortunata a carte.



## Ore 9:00 enJOY Gravel Ride Pergola

Una pedalata non competitiva sulle tracce del Tartufo Bianco Pregiato, aperta a gravel, mountain bike ed e-bike

**Ore 10:00** Apertura Stand Espositivi, Casa del Tartufo, Accademia dei Sapori ed Enoteca

**Ore 10:00** L'angolo del divertimento  
**Giochi in legno per bambini a cura de La Pandolfaccia**

La Pandolfaccia anima lo Spazio Bimbi con scacchiere, tris giganti, biliardini artigianali e giochi da tavolo.

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

**Ore 11:30 Accademia dei Sapori**  
"Pergola incontra Château-Thierry"  
Territori, tradizioni e nuove relazioni nel cuore della regione dello Champagne

**Ore 12:30** Pranzo nei ristoranti del centro storico e Menù firmato dallo chef Daniele Patti de Lo Scudiero nella Piazza del Gusto

**Ore 14:30 Accademia dei Sapori**  
Le Cesarine cooking-show  
Sfoglia, tortellini e memoria delle cucine di casa nel cooking show della terza domenica



**Ore 16:00 Accademia dei Sapori**  
Champagne e tartufo: il gemellaggio del gusto Scambio simbolico fra una magnum di Champagne e il tartufo bianco

**Ore 17:00 DJ set Enoteca**  
Aperitivo con Champagne e tartufo a cura di AT Wines

**Ore 18:00 Area Spettacoli**  
Cesare Cremonini Tribute Band

**Ore 18:00 Enoteca - Masterclass di Champagne**

Un percorso di degustazione dedicato allo Champagne e al suo incontro con il tartufo bianco condotto da Mosè Ambrosi, ambassador di Champagne Pannier in Italia

**Ore 21:00** Chiusura Stand Espositivi

**Dalle 17:00 alle 22:00** Aperitivi e cene nei locali della città

## Maggese omaggia Cesare Cremonini

Domenica 18 ottobre - Area spettacoli

Il gran finale della Fiera ha il suono delle canzoni di Cesare Cremonini. Domenica 18 ottobre alle ore 18 i Maggese porteranno nell'Area Spettacoli un concerto-tributo dedicato ai suoi grandi successi: dagli esordi con i Lùnapop alla carriera solista. Una scaletta tutta da cantare per salutare insieme la terza domenica e chiudere la Fiera con energia.



IN CASO DI MALTEMPO IL PROGRAMMA POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI

**HOPPILIF**  
OUTDOOR KITCHEN

www.hoppilif.com



SHOWROOM: via Don Minzoni,76 Pergola (PU)

**ROSSOFUOCO**  
Forni a legna & Barbecues

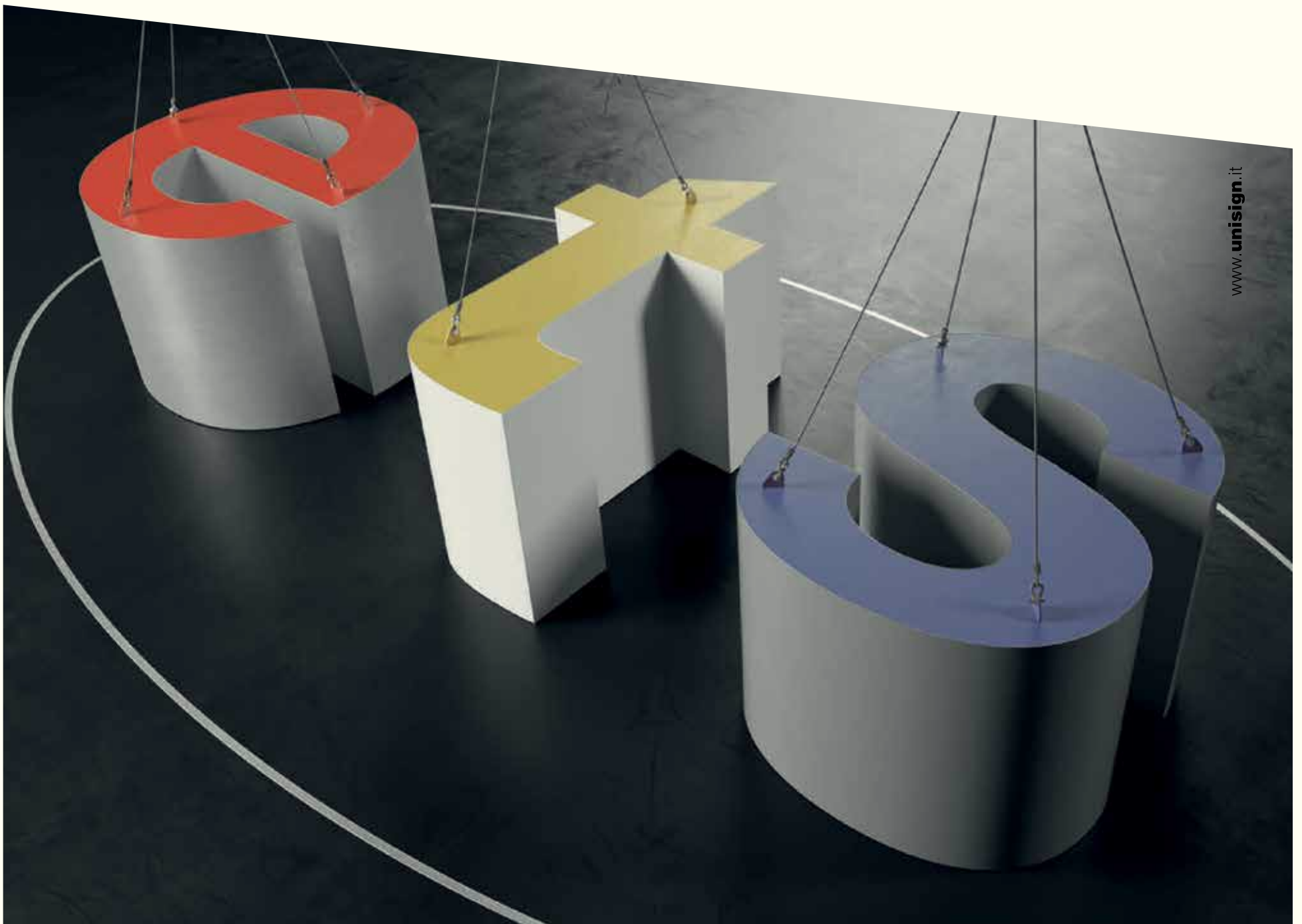
www.rossofuoco.com

MACCHINE AGRICOLE INDUSTRIALI  
OLEODINAMICHE  
**Pancotti Antonio**  
OFFICINA - RIPARAZIONE - ASSISTENZA

NUOVA  
**CI.MA.** S.R.L.

**CECCARELLI**  
IMPRESA EDILE

# THE WAY TO LIFT YOUR IDEAS



**ETS engineering Spa,**  
è azienda leader da 50 anni nella progettazione,  
produzione e commercializzazione di sistemi  
tecnologici di sollevamento per numerosi  
settori industriali quali Oil & Gas, Waste to  
Energy, LNG, Nucleare, Chimico e Aerospace.

Un sistema di qualità integrato  
ISO 9001/14001/45001 certificato da DNV-GL  
garantisce i massimi standard di qualità.



**engineering**  
trasporto sollevamento

Zona Ind.le Ganga, 153 - 61045 Pergola (PU) Italy  
Phone +39 0721/775450, Fax +39 0721/775451  
ets@ets-spa.com - [www.ets-spa.com](http://www.ets-spa.com)

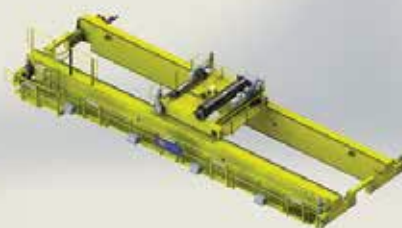
Bilancini



Gru a bandiera



Gru a ponte



Gru a cavalletto



Argani



Paranchi

