



# Pergola, si chiude domenica la Fiera Nazionale del Tartufo

## *Attesa altra invasione di visitatori*

*Pergola* – Non c'è due senza tre. Nella città dei Bronzi dorati fervono i preparativi per l'ultima domenica (18 ottobre) della 20esima edizione della Fiera Nazionale del Tartufo bianco pregiato di Pergola. Dopo lo straordinario successo delle prime due giornate, con decine di migliaia di visitatori, l'obiettivo è concludere con un altro record di presenze.

Il programma sarà ricchissimo e, come sempre, capace di soddisfare tutti i gusti.

Alle 9.30 la manifestazione prenderà il via con la partenza della quinta escursione cicloturistica "Città del Tartufo" in mountain bike. Per informazioni: Massimo 335.7025411. A seguire l'apertura degli stand espositivi e dei punti degustazione di prodotti di qualità.

Una mostra mercato che ha raggiunto ben 2 chilometri di espositori di prodotti tipici di altissima qualità di ogni regione d'Italia, con al centro la Casa del Tartufo, dove trovare il "diamante della terra". Questa domenica sarà ospite della Fiera anche lo stand istituzionale della regione Liguria con il suo assessore regionale al turismo.

In centro il ristorante Marche da Mangiare curato dal patron del "Giardino" Massimo Biagioli, dove potranno essere degustate speciali pietanze a base di tartufo della migliore

tradizione della nostra terra.

Ad interpretare il territorio e i suoi prodotti, e tra questi, in particolare, il Tartufo, sono stati chiamati tre cuochi di eccellenza. Protagonista dell'ultima domenica sarà Riccardo Agostini. E' patron e chef del ristorante "Il Piastrino" di Pennabilli (RN), sulle colline tra Romagna e Marche dove è nato. Dopo una esperienza accanto a Luigi Sartini, alla Taverna Righi di San Marino, è stato per 10 anni braccio destro di Gianfranco Vissani. Approda poi al "Povero Diavolo" di Torriana. Oggi, accanto alla moglie Claudia, nel ristorante "Il Piastrino" propone una cucina raffinata, colta, leggera e intelligente, risultato di ricette semplici e allo stesso tempo gourmet. Per la cena di qualità obbligatoria la prenotazione: 0721.776803.

Alle 11, nella splendida cornice del Museo dei Bronzi Dorati, "Gli Ori di Pergola": premiazione del migliore elaborato degli alunni dell'Istituto Comprensivo di Pergola.

Lungo corso Matteotti, sarà visitabile la mostra micologica e delle erbe spontanee a cura dell'Associazione Micologica Pergola-Alta ValCesano.

Dopo il pranzo nei ristoranti del centro storico e nella Piazza del Gusto, dove si potrà assistere anche all'esibizione delle Sfoglino, un pomeriggio scoppiettante.

In piazza Leopardi, L'Angolo del Divertimento La Città dei Bambini, un mondo di gonfiabili e animazione per i più piccoli.

La chiesa di S. Maria di Piazza, ospiterà il concerto del "Trio Addendum" (Luca Marziali al violino, Alessandro Culiani al violoncello, Luigi Stillo al pianoforte), con Lykke Anholm, voce soprano

Alle 17.30, in piazza Battisti, "SONO INNOCENTE TOUR 2015": Vasco Real Tribute. A seguire l'estrazione della tombola Città del Tartufo dal Palazzo Comunale. Nel pomeriggio si esibirà anche il gruppo storico di Pergola.

"E' stata finora – sottolinea il sindaco Francesco Baldelli – una ventesima edizione da incorniciare nonostante il meteo incerto. Due domeniche che hanno confermato l'altissimo

livello qualitativo raggiunto dalla nostra Fiera, sia come programma che come prodotti. Un evento ormai capace di portare a Pergola decine di migliaia di visitatori da ogni parte d'Italia e anche dall'estero. Ricevere i complimenti dai turisti, da esperti del settore e da Sgarbi a Giorgia Meloni, ci ha riempito d'orgoglio e soddisfazione. Ma sicuramente l'aspetto che più ci rende felici è constatare i benefici economici che la Fiera porta alle attività commerciali e al territorio. Ho parlato con ristoratori, proprietari di strutture ricettive e attività commerciali, espositori e produttori, e tutti hanno sottolineato l'enorme importanza di questa manifestazione. Senza tralasciare che un evento del genere è capace di promuovere e valorizzare come nessun altro le bellezze del nostro territorio e i suoi prodotti tipici. Ora l'obiettivo è chiudere questa 20esima edizione al meglio, con un'altra invasione di turisti per poi metterci subito al lavoro per il prossimo anno. Abbiamo tanti progetti per continuare a crescere".

Confermato, visto anche il successo, il pacchetto speciale cultura e cucina "L'oro alla portata di tutti", voluto dal sindaco Francesco Baldelli. Pagando un biglietto di 20 euro (non obbligatorio, in quanto l'ingresso alla fiera è libero) il pubblico avrà diritto ad entrare nel Museo per visitare la splendida pinacoteca e vedere lo straordinario Gruppo bronzeo ricoperto d'oro – composto da due condottieri a cavallo, di cui uno integro e di proporzioni perfette, accompagnati da due figure femminili – e potrà degustare, all'interno del Ristorante "Marche da Mangiare", appositamente allestito in Piazza IV Novembre, un abbinamento di un primo e secondo piatto di qualità a base di Tartufo Pregiato elaborati dagli chef di Massimo Biagioli patron del Ristorante "Il Giardino". Intanto le Sfogline locali terranno piccoli corsi di preparazione delle famose tagliatelle fatte a mano che stanno alla base della tradizione culinaria locale.

#### INFORMAZIONI

Ufficio IAT 389.0014878 – [turismo.pergola@gmail.com](mailto:turismo.pergola@gmail.com) –  
[www.comune.pergola.pu.it](http://www.comune.pergola.pu.it) – [www.pergolainforma.it](http://www.pergolainforma.it)