

MENÙ DI MARCA

Nei fine settimana di dicembre i locali del circuito Tartufo di Marca presentano due speciali menù ad un prezzo promozionale. Per conoscere tutti i pacchetti turistici visita il sito www.tartufodimarca.it

Ristoranti del Pesce di Montagna 23€

■ Country House Pappafò
CAMERINO - Tel. 0737.630794

■ Osteria del Lago
FIASTRA - Tel. 0737.52669

■ Agriturismo La Castellina
MUCCIA - Tel. 0737.647253

■ Agriturismo Saporì di campagna
PIEVEBOVIGLIANA - Tel. 0737.44318

■ Agriturismo Troscultura Il Cardellino
PIEVEBOVIGLIANA - Tel. 0737.46120

■ Country House Il Poggio Delle Armonie
PIEVEBOVIGLIANA - Tel. 0737.615265

■ Ristorante La Camilluccia
PIEVE TORINA - Tel. 0737.518300

■ Ristorante Locandà Del Re
PIEVE TORINA - Tel. 0737.510342

■ Ristorante Cosen
SERRAVALLE DI CHIANTI - Tel. 0737.53398

Ristoranti del Tartufo di Marca 28€

■ Agriturismo La Cavallina
CAMERINO - Tel. 0737.46173

■ Agriturismo La Finestrella
CAMERINO - Tel. 0737.636095

■ Agriturismo La Loggia
CAMERINO - Tel. 331.8313258

■ Agriturismo La Marca
CAMERINO - Tel. 0737.644437

■ Agriturismo Le Arcate di Sant'Angelo
CAMERINO - Tel. 0737.630326

■ Agriturismo Le Cortine
CAMERINO - Tel. 0737.616840

■ Country House Pappafò
CAMERINO - Tel. 0737.630794

■ Hotel I Duchi
CAMERINO - Tel. 0737.630440

■ Ristorante Etoile
CAMERINO - Tel. 0737.630238

■ Ristorante Rocca del Borgia
CAMERINO - Tel. 0737.636769

■ Agriturismo Le Casette
FIASTRA - Tel. 0737.52571

■ Osteria del Lago
FIASTRA - Tel. 0737.52669

■ Ristorante Il Gatto e La Volpe
FIASTRA - Tel. 0737.52105

■ Trattoria Nido dell'Aquila
MONTECAVALLO - Tel. 0737.519624

■ Agriturismo La Castellina
MUCCIA - Tel. 0737.647253

■ Ristorante Carnevali
MUCCIA - Tel. 0737.646138

■ Agriturismo Roccamai
PIEVEBOVIGLIANA - Tel. 335.8216752

■ Agriturismo Saporì di campagna
PIEVEBOVIGLIANA - Tel. 0737.44318

■ Country House Il Poggio Delle Armonie
PIEVEBOVIGLIANA - Tel. 0737.615265

■ Ristorante La Camilluccia
PIEVE TORINA - Tel. 0737.518300

■ Ristorante Locandà Del Re
PIEVE TORINA - Tel. 0737.510342

■ Ristorante Cosen
SERRAVALLE DI CHIANTI - Tel. 0737.53398

I.P.

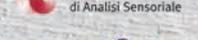
major partner



partner



in collaborazione con



INFO

0737.637552

366.5333395

www.tartufodimarca.it

VARNELLI

AREA DISTILLERIA VARNELLI

Zona industriale loc. Maddalena

62034 Muccia (MC)

Tartufo MARCA

FESTIVAL NELLE TERRE DEL NERO PREGIATO

LEZIONI DI CUCINA
DUELLI GASTRONOMICI
FIERA DEI PRODOTTI TIPICI

ingresso gratuito
orario: dalle 10 alle 20
www.tartufodimarca.it



4-5 dicembre 2010

MADDALENA DI MUCCIA (MC) - Area Distilleria Varnelli

esserci

IDEAZIONE E UFFICIO STAMPA

Carlo Scheggia

339.8775717

carlo@essercicomunicazione.it

Tartufo MARCA

FESTIVAL NELLE TERRE DEL NERO PREGIATO

**All'insegna di RAI 1:
Alessandro Di Pietro e Anna Moroni**

Un occhio alla spesa e l'altro ai corsi di buona cucina

Occhio alla spesa e La prova del cuoco ovvero Alessandro Di Pietro e Anna Moroni. Sono loro i testimonial, insieme alle telecamere di RAI 1 a Muccia il 4 dicembre, di Tartufo di Marca. Scelti per la filosofia del loro lavoro: fiducia dei consumatori e buona cucina tradizionale.

Su questi due temi si giocherà l'edizione 2010 della storica fiera natalizia all'interno della Distilleria Varnelli (c'è forse marchio che trasmette più fiducia e tradizione?).

Fra tavole rotonde su cultura e marketing per scacciare le imitazioni del Nero Pregiato, nuovi corsi di cucina, laboratori sensoriali e piccanti duelli gastronomici, vi aspettiamo. Non mancate!

CORSI DI CUCINA
Sabato e domenica, ore 12.30

LABORATORI SENSORIALI
Sabato e domenica, ore 17.30



Tartufo MARCA

FESTIVAL NELLE TERRE DEL NERO PREGIATO

■ Sabato 4 dicembre, ore 15.30

Largo ai bambini: arrivano i clown dottori! Una favola per la solidarietà

È vero che il tartufo è nato grazie a un fulmine scagliato da Giove nelle vicinanze di una quercia? Forse la risposta sta nel libro illustrato "Osvaldo e il tartufo", che parla di un cane pigro, ma con un grande fiuto. Il dubbio rimarrà fino a sabato 4 dicembre, quando il racconto di Carlo Scheggia con le illustrazioni di Laura Paoletti, selezionata quest'anno alla Fiera del Libro per Ragazzi di Bologna per il concorso internazionale "Grammatica delle Figure" dedicato a Rodari, svelerà il mistero. Bambini, preparate anche i nasi rossi, perché non mancheranno le sorprese dei clown dottori dell'associazione "Il Baule dei Sogni".



■ Padiglione espositivo, ore 10.00

Taglio del nastro

La madrina della manifestazione Anna Moroni e i sindaci dei Comuni organizzatori Mario Baroni, Pietro Cecoli, Massimo Citracca e Luigi Gentilucci presentano il paniere dei prodotti della Fiera

■ Spazio incontri, ore 10.30

4x4

Quattro percorsi di turismo montano

TAVOLA ROTONDA

Serenella Moroder, *assessore al Turismo della Regione Marche*

Carlo Cambi, *giornalista enogastronomico*

Elio Carfagna, *preside dell'Istituto Alberghiero G. Varnelli di Cingoli*

Andrea Catorci, *Università di Camerino*

Evio Hermas Ercoli, *Università di Macerata*

Guido Guidi, *presidente di Maraviglia GGRF Group*

modera Andrea Compagnucci, *giornalista e curatore del Festival*

■ Aula didattica, ore 12.30

Il pranzo è servito

Carlo Cambi *insegna a cucinare il Nero Pregiato*

ai fornelli: Giuseppe Francalancia, chef del ristorante Rocca del Borgia

€ 15 con lezione e pranzo (prenotazione al n. 366.5333395)

■ Spazio incontri, ore 16.30

Adamo contro Eva

Il Tartufo come strumento di seduzione

DUELLO ENOGASTRONOMICO

Anna Moroni *sfida* Claudio Modesti, *arbitra* Carlo Cambi

■ Sala Varnelli, ore 17.30

Alla scoperta dei segreti del vino

Laboratorio a cura del Centro Italiano di Analisi Sensoriale

€ 10 con degustazione e attestato (prenotazione al n. 366.5333395)

■ Spazio incontri, ore 18.30

Mangia, impara, ama

Riconquistare la tradizione del pranzo della domenica attraverso

"Il Mangiarozzo, Ricette Marchigiane" (Newton Compton, 2010)

Lezione di Vincisgrassi a cura di P. Carsetti, E. Migliorelli e C. Cambi

Sabato 4 dicembre

Area Distilleria Varnelli - Muccia

Domenica 5 dicembre

Area Distilleria Varnelli - Muccia

■ Spazio incontri, ore 10.30

Tartufo o l'impostore

Un marchio di tutela per difendere il Nero Pregiato dalle imitazioni

TAVOLA ROTONDA

Lucia Bailetti, *direttrice del Centro Italiano di Analisi Sensoriale*

Giuliano Bianchi, *presidente Camera di Commercio di Macerata*

Andrea Catorci, *Università di Camerino*

Alessandro Di Pietro, *ricercatore e giornalista enogastronomico*

Claudio Modesti, *scrittore enogastronomico*

Assuero Zampini, *direttore Coldiretti Macerata*

modera Carlo Cambi, *giornalista enogastronomico*

Al termine dell'incontro Ugo Bellesi premierà il "Nero Pregiato 2011"

■ Aula didattica, ore 12.30

Il pranzo è servito

Augusto Tocci *insegna a cucinare il Nero Pregiato*

ai fornelli: Lucilla e Manuela Di Chiara, autrici della collana "Ricette, ricordi, racconti"

€ 15 con lezione e pranzo (prenotazione al n. 366.5333395)

■ Spazio incontri, ore 16.30

Miseria e nobiltà

Il Tartufo nella storia della gastronomia fra lusso e cucina quotidiana

DUELLO ENOGASTRONOMICO

Evio Hermas Ercoli *sfida* Augusto Tocci, *arbitra* Carlo Cambi

■ Sala Varnelli, ore 17.30

Occhio al tartufo: riconoscere il vero dal falso

Laboratorio a cura del Centro Italiano di Analisi Sensoriale

€ 10 con degustazione e attestato (prenotazione al n. 366.5333395)

■ Spazio incontri, ore 18.30

Mangia, impara, ama

Riconquistare la tradizione del pranzo della domenica attraverso le

"Ricette d'Oro del Mangiarozzo" (Newton Compton, 2010)

Lezione di *Coniglio in porchetta* a cura di P. Carsetti, E. Migliorelli e C. Cambi



■ Spazio incontri, sabato 4 e domenica 5, ore 10.30

Le due Tavole Rotonde e il progetto Unicam

Avviato nel 2008, con lo scopo di promuovere lo sviluppo dei settori economici legati alla produzione del tartufo autoctono del territorio montano maceratese, il progetto "Valorizzazione del tartufo dell'Alto Maceratese", promosso dalla Camera di Commercio di Macerata, sotto la direzione scientifica della Scuola di Scienze Ambientali dell'ateneo camerte, si è articolato, nei primi due anni, in due filoni principali: l'individuazione degli ambiti della Comunità Montana di Camerino vocati per la coltivazione del tartufo nero pregiato e delle aree forestali più idonee alla sua presenza allo stato spontaneo e la realizzazione di un corso di formazione teorico-pratico per aspiranti tartuficoltori, riguardante le tecniche colturali e gli aspetti economici legati alla gestione di una tartufaia artificiale. Le prossime attività del progetto saranno presentate a "Tartufo di Marca", nelle due Tavole Rotonde Unicam. Uno dei punti focali sarà l'avviamento di un percorso per cavatori, tartuficoltori, ristoratori, che condurrà alla realizzazione di un marchio di riconoscibilità del tartufo dell'Alto Maceratese. Si proseguirà, sempre nella valorizzazione del tartufo come attrattore turistico, con la creazione di appositi pacchetti turistici e la definizione e caratterizzazione dei paesaggi del tartufo.

