

# TARTUFO NERO FESTIVAL

*Roccafluvione - Ascoli Piceno*

## PROGRAMMA

### **Venerdì 24 gennaio - Inaugurazione e Musica**

**17:00**

#### **Taglio del nastro e inaugurazione ufficiale del “Tartufo Nero Festival”**

Introduce Emiliano Sciamanna, sindaco di Roccafluvione, insieme a Veronica Maya, con interventi di:

- Francesco Acquaroli, presidente della Regione Marche
- Guido Castelli, senatore e Commissario Straordinario al Sisma 2016
- Andrea Maria Antonini, assessore regionale all’agricoltura e alle attività produttive
- Luigi Contisciani, presidente BIM Tronto
- Gino Sabatini, presidente Camera di Commercio delle Marche
- Marco Fioravanti, presidente ANCI Regionale
- Giuseppe Amici, presidente Unione Montana Tronto e Valfluvione
- Simone Mariani, presidente Azienda Speciale Linfa
- Simone Capecci, presidente Consorzio Vini Piceni

**18.00**

#### **Talk: “Marche regione del tartufo tutto l’anno”**

Opportunità e prospettive per la valorizzazione tartufo delle Marche. Andrea Maria Antonini, assessore regionale all’agricoltura e alle attività produttive, dialoga con Gino Sabatini, presidente Camera di Commercio delle Marche e i sindaci delle città delle terre del tartufo delle Marche.

**19.00**

Musica a cura di Quartetto Jazz "Percorsi Obliqui"

### **Sabato 25 gennaio - Manifestazione e Attività Didattiche**

**Orario: 10:00 - 18:00**

Apertura della mostra mercato e punti ristoro

# TARTUFO NERO FESTIVAL

*Roccafluvione - Ascoli Piceno*

**Ore 10.00 -13.00**

Tartufaie aperte: visite guidate nelle tartufaie e nei laboratori di lavorazione del tartufo

**10.00 - 10.45**

**Show cooking: “Foraging, un’esperienza coinvolgente e sostenibile”**

Show cooking con lo chef Enrico Mazzaroni con focus sulla pratica del foraging e sull’utilizzo dei prodotti del bosco per una dieta corretta e sostenibile.

**11.00 - 12.30**

**Gara di cucina**

4 brigate (2 studenti a brigata) composte da studenti degli Istituti alberghieri “Filippo Buscemi” di San Benedetto del Tronto e “Celso Ulpiani” di Ascoli Piceno, si cimenteranno nella riproduzione di un piatto a base di tartufo dello chef Enrico Mazzaroni.

In palio una cena offerta dallo chef Mazzaroni al vincitore presso il ristorante “Il Tiglio”.

**12:45 – 14.15**

**Talk: “Aree Interne del Piceno. Approfondimento sulle tipicità che rendono unico il territorio: Anice Verde di Castignano, Mela Rosa dei Monti Sibillini, Tartufo Nero Pregiato Zafferano e Marrone del Piceno”.**

Modera l’incontro Alessandro Greco con la presenza di:

- Luigi Contisciani, presidente Bim Tronto
- Marco Rotoni, presidente AMAP
- Andrea Maria Antonini, assessore regionale all’agricoltura e alle attività Produttive
- Sergio Corradetti, presidente Associazione Anice verde di Castignano
- Antonio Del Duca, sindaco Montedinove in rappresentanza dei produttori della Mela Rosa dei Sibillini
- Emiliano Pompei, vice presidente regionale Confagricoltura
- Emidio Angelozzi, presidente Associazione Tartuficoltori Valfuvione

# TARTUFO NERO FESTIVAL

*Roccafluvione - Ascoli Piceno*

Conversazione intervallata da assaggi dei prodotti tipici del territorio a cura di chef Daniele Citeroni.

**14:45 – 16:00**

**Talk: “Marketing turistico”**

Modera l’incontro Paolo Notari, giornalista e conduttore Rai, con il coinvolgimento di:

- Francesco Acquaroli, presidente Regione Marche
- Gianluca Gregori, Magnifico Rettore Università Politecnica Ancona
- Massimiliano Polacco, vice presidente vicario Camera di Commercio delle Marche con delega al turismo
- Matteo Di Sabatino, Confindustria Turismo Ascoli Piceno
- Luigi Contisciani, presidente BIM Tronto
- Roberta Milano, docente Università Cattolica di Milano
- Michele Boscagli, presidente dell'associazione nazionale Città del Tartufo
- Andrea Gori, giornalista e scrittore

**16.45 - 17.30**

**Talk: “Le nuove misure a sostegno dello sviluppo agricolo e della tartuficoltura della Regione Marche”**

Andrea Maria Antonini, assessore regionale all’agricoltura e alle attività produttive, incontra le associazioni di categoria.

**17:30 - 18.15**

**Talk: “Comparazione enogastronomica dei territori del Piemonte e delle Marche”**

Approfondimento su come il tartufo può aiutare il vino e come il vino può aiutare il tartufo nella promozione della vocazione turistica dei territori. Modera Leonardo Romanelli con il coinvolgimento di:

# TARTUFO NERO FESTIVAL

*Roccafluvione - Ascoli Piceno*

- Walter Massa, Vigneti Massa, Monleale (AL)
- Armando Falcioni, direttore Consorzio Vini Piceni
- Giorgio Menichelli, segretario Confartigianato Macerata, Fermo, Ascoli Piceno, e autore del volume "Italia di Mezzo: comunità, territori, turismi"
- Emiliano Sciamanna, sindaco di Roccafluvione
- Sara Ventura, Il Rifugio dei Marsi, azienda agrituristica di ricezione

**18.15**

## **Anticipazione: Innovazione e tradizione a Roccafluvione**

Leonardo Romanelli introduce Antonio Scipioni, presidente di CNA ristoratori, in collaborazione con gli operatori locali per la presentazione di un prodotto gastronomico innovativo e tipico di Roccafluvione, con degustazione finale

**18.45**

Musica a cura di IN2. Giorgia Cordoni (voce) e Marco Piccioni (Chitarra)

## **a seguire**

Aperitivo presso il punto ristoro

## **Domenica 26 gennaio - Tradizione, Bambini e Sostenibilità**

**Orario: 10:00 - 17:00**

Apertura punto ristoro per aperitivi dalle ore 11.30 alle ore 20.00

Apertura mostra mercato

**10.00 -13.00**

**Tartufaie aperte: visite guidate nelle tartufaie locali**

**10.00 - 10.45**

**Attività per bambini: alla ricerca del tartufo con il mio amico a 4 zampe**

# TARTUFO NERO FESTIVAL

*Roccafluvione - Ascoli Piceno*

Dimostrazione interattiva di *truffle hunting* con un cane da tartufo, presso le tartufaie locali in collaborazione con Associazione Tartuficoltori Valfluvione

**11:00 – 11:50**

## **Talk: “Ben-essere a tavola”**

I principi di una dieta sana ed equilibrata per costruire, pasto dopo pasto, delle solide basi per la nostra salute. A cura di Mauro Mario Mariani, medico nutrizionista.

**12.15 - 12.45**

## **Marche terra del Benessere: la Rete regionale per promuovere il benessere e la qualità della vita.**

Andrea Maria Antonini, assessore regionale all'agricoltura e alle attività produttive, illustra le finalità e l'approccio integrato e interdisciplinare che favorisce lo sviluppo armonico e sostenibile dell'essere umano. Con Agnese Testadiferro, giornalista Corriere Adriatico

**14.15 - 15.15**

## **Masterclass: L'incontro tra vini Piceni e il Tartufo Nero Pregiato di Roccafluvione Abbinamenti**

Beppe Convertini dialoga con Armando Falcioni, direttore Consorzio Vini Piceni, insieme:

- Adua Villa, scrittrice, narratrice e imprenditrice digitale
- Pier Paolo Rastelli, giornalista Gambero Rosso
- Domenico Trivelli, tartuficoltore

Il Pecorino e la Passerina del Piceno in abbinamento con assaggi di piatti a base di tartufo a cura di chef Davide Camaioni.

**15.30 - 16.15**

## **Talk: “Storie di cucina marchigiana” in TV**

Presentazione della serie Tv “Storie di cucina marchigiana” a cura dell'Azienda Speciale Linfa della Camera di Commercio delle Marche, con la partecipazione di:

# TARTUFO NERO FESTIVAL

*Roccafluvione - Ascoli Piceno*

- Tommaso Di Sante, presidente Coldiretti Pesaro Urbino
- Daniele Citeroni, responsabile Alleanza Cuochi Slow Food Marche e chef Osteria Ophis
- Andrea Passacantando, presidente di Copagri Marche
- Simone Mariani, presidente Azienda Speciale Linfa

**16.30- 17.15**

**Talk: “Il ruolo dei prodotti tipici nel territorio del cratere”**

Carlo Cambi, giornalista, intervista il senatore Guido Castelli, Commissario Straordinario al Sisma 2016.

**17:30 – 18:15**

**Talk: “tartufo e cambiamento climatico”**

Approfondimento su tartufo e cambiamento climatico: cosa cambia per la tartuficoltura e come le diverse condizioni climatiche impattano sul mercato del tartufo e dei consumi. Carlo Cambi dialoga con:

- Cristiano Peroni, AMAP
- Isidoro Nunzio, direttore Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali Università Politecnica della Marche
- Massimiliano Fazzini, docente UNICAM
- Emidio Angelozzi, presidente associazione Tartuficoltori Valfluvione
- Gianfranco Santi, Cia

**Ore 18.30**

**Brindisi di chiusura del festival in collaborazione con il Consorzio dei Vini Piceni**

Nei giorni del festival i ristoranti e le pizzerie di Roccafluvione proporranno prodotti e menù dedicati al tartufo e alle sue declinazioni.

Nel fine settimana di Tartufo Nero Festival sarà in visita una delegazione di buyer esteri che incontrerà i produttori presenti, organizzazione a cura dell’Azienda Speciale Linfa della Camera di Commercio delle Marche.

# TARTUFE NERO FESTIVAL

*Roccafluvione - Ascoli Piceno*

Saranno inoltre previste visite guidate nelle tartufaie del territorio.