

Si ringraziano :



Comune di Roccafluvione



24-26 GENNAIO 2025

TARTUFO NERO FESTIVAL

*Appuntamento dedicato al
tartufo nero pregiato di Roccafluvione
e alle tipicità Picene*

ASCOLI PICENO

ROCCAFLUVIONE

Nero Palace c/o Impianti Sportivi Comunali - via Pietro Nenni

PROGRAMMA

A Roccafluvione il tartufo sarà il protagonista di un festival che coinvolgerà tutto il borgo, trasformandolo in un luogo di emozioni, sapori e tradizioni. Durante questi giorni, ogni angolo del paese si riempirà di iniziative pensate per celebrare questa eccellenza. I ristoranti locali proporranno menù a base di tartufo speciali dedicati, i bar e le botteghe offriranno deliziose interpretazioni del tartufo, mentre l'atmosfera sarà quella di una comunità in fermento, unita dalla passione per questa antica tradizione.

Sarà una occasione unica di partecipare alle visite guidate nelle tartufaie locali: un viaggio affascinante alla scoperta dei segreti del tartufo, accompagnato da chi vive questa tradizione ogni giorno da sempre

Nel corso del programma intervverranno una serie di personalità del mondo delle istituzioni, della cucina e dello spettacolo.

VENERDÌ 24 GENNAIO

Inaugurazione

14.00

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

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

- **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 Piceri

con la partecipazione dello chef ospite speciale **Carlo Cracco**

14.00

Apertura della mostra mercato, con la partecipazione dei produttori locali.

14.30

Intervista allo chef **Carlo Cracco**, introdotta da **Veronica Maya** e condotta da **Leonardo Romanelli**

16.00

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
- **i sindaci** delle città delle terre del tartufo delle Marche

17.30

Musica a cura di Quartetto Jazz **“Percorsi Obliqui”**

SABATO 25 GENNAIO

Manifestazione e Attività Didattiche

10.00 - 18.00

Apertura della mostra mercato e punti ristoro

10.00 - 13.00

Tartufoie aperte

Visite guidate nelle tartufoie 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.

Introduce: **Leonardo Romanelli**

11.00 - 12.30

Gara di cucina

Alessandro Greco conduce la gara di cucina in cui 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 di Roccafluvione, 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**, vicepresidente regionale Confagricoltura
- **Emidio Angellozzi**, presidente Associazione Tartuficoltori Valfuvione

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

TARTUFO NERO FESTIVAL 2025 - ROCCAFLUVIONE (AP)

14:45 – 16:00

Talk: “Marketing turistico”

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

- **Gianluca Gregori**, Magnifico Rettore Università Politecnica Ancona
- **Massimiliano Polacco**, vicepresidente vicario Camera di Commercio delle Marche con delega al turismo
- **Matteo Di Sabatino**, Confindustria Turismo Ascoli Piceno
- **Luigi Contisciani**, presidente BIM Tronto
- **Roberta Milano**, esperta di marketing e comunicazione turistica
- **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 **Andrea Gori** con il coinvolgimento di:

- **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

18.15

Anticipazione: Innovazione e tradizione a Roccafluvione

Andrea Gori 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

10.00 - 17.00

Apertura punto ristoro per aperitivi dalle ore 11.30 alle ore 20.00

Apertura mostra mercato

10.00 - 13.00

Tartufoie aperte: visite guidate nelle tartufoie locali

10.00 - 10.45

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

Dimostrazione interattiva di *truffle hunting* con un cane da tartufo, presso le tartufoie 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.

Illustrazione delle finalità e dell'approccio integrato e interdisciplinare che favorisce lo sviluppo armonico e sostenibile dell'essere umano. La giornalista Agnese Testadiferro dialoga con:

- **Francesco Acquaroli**, presidente della Regione Marche
- **Andrea Maria Antonini**, assessore regionale all'agricoltura e alle attività produttive

14.15 - 15.15

***Truffle pairing:* L'incontro tra vini Piceni e il Tartufo Nero Pregiato di Roccafluvione**

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**.

TARTUFO NERO FESTIVAL 2025 - ROCCAFLUVIONE (AP)

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. **Beppe Convertini** dialoga con:

- **Tommaso Di Sante**, presidente Coldiretti Pesaro Urbino
- **Daniele Citeroni**, responsabile Alleanza Cuochi 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**, direttore AMAP
- **Isidoro Nunzio**, direttore Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali Università Politecnica della Marche
- **Massimiliano Fazzini**, docente UNICAM
- **Emidio Angellozzi**, presidente associazione Tartuficoltori Valfluvione
- **Gianfranco Santi**, Cia

ORE 18.30

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

LE AZIENDE PRESENTI AL FESTIVAL:

TARTUFO:

- **Angellozzi Emidio**, Roccafluvione (AP)
- **Trivelli Tartufi**, Roccafluvione (AP)
- **Poli Giulio**, Roccafluvione (AP)
- **La Rocca Tartufi**, Ascoli Piceno
- **Piceno Tartufi**, Comunanza (AP)
- **Simone Tartufi**, Ascoli Piceno
- **Bosco D'oro**, Ascoli Piceno

PRODOTTI TIPICI:

- **Vita Natura di Cicconi Giampaolo**, Roccafluvione (AP): mieli
 - **Tesori del Bosco di Teresa Bonocore**, Roccafluvione (AP): mirtilli
 - **AgriMa di Yuri Mariani**, Roccafluvione (AP): lavanda e mirtilli
 - **Ponte Nativo di Carlo Santini**, Roccafluvione (AP): zafferano
 - **Salumificio Properzi Franco**, Colmurano (MC): salumi tipici di Colmurano
 - **Catalini Sergio Azienda Agricola**, Ortezzano (FM): vino cotto, confetture, pasta di grani antichi
 - **Pasticceria Martinangeli e Concetti Pignotti**, Carassai (AP): specialità dolciarie
 - **Mazzieri Enrico Azienda Agricola**, Appignano (MC) : legumi
 - **Fratelli Dessì Azienda Agricola**, Montegranaro (FM): pecorini ed erborinati
 - **Luciani Fabrizio Azienda Agricola**, Montegiorgio (FM): mele rosa, zafferano, confetture (solo domenica)
-

TARTUFO NERO FESTIVAL 2025 - ROCCAFLUVIONE (AP)

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.

Saranno inoltre previste visite guidate nelle tartufoaie del territorio.

LA MAPPA:

 Bar: <ul style="list-style-type: none">1. Bar Tre Fonti2. Bar Grottino3. Bar Tabaccheria Giacomini4. Pasticceria Mariotti	 Pizzerie: <ul style="list-style-type: none">1. Pizzeria Royal 0736 3654592. PizzaMania 334 389 59333. Pizzeria Pierluca 371 536 05644. Locanda La Loggia 0736 369076
 Ristoranti: <ul style="list-style-type: none">1. Agriturismo La Rocca 0736 310396 ←2. Locanda La Loggia 0736 3690763. Ristorante Donna Rosa 0736 3651144. Rist. Vecchio Mulino 0736 365470 →5. Agr. Al Canto del Gallo 349 157 6973 →	 Parcheggio
	 Noi siamo qui (Nero Palace)

