

*Si ringraziano :*



Comune di Roccafluvione

REGIONE  
MARCHE

BIM  
TRONTO

CAMERA DI COMMERCIO  
DELLE MARCHE

LINFA  
Associazione Nazionale  
Imprese e Professionisti



Made in  
PICENO

PIEMONTE  
MELI  
PICLINE

ASCOLI PICENO

ASCOLI  
P  
ICENO

# 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 interverranno 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 Piceni

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**

**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.

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 cimereranno 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 Angelozzi**, 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 Cordonì (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**

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

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.**

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 tartufaie del territorio.

## LA MAPPA:

Bar:	Pizzerie:
<b>1. Bar Tre Fonti</b> <b>2. Bar Grottino</b> <b>3. Bar Tabaccheria Giacomini</b> <b>4. Pasticceria Mariotti</b>	<b>1. Pizzeria Royal</b> 0736 365459 <b>2. PizzaMania</b> 334 389 5933 <b>3. Pizzeria Pierluca</b> 371 536 0564 <b>4. Locanda La Loggia</b> 0736 369076
Ristoranti:	Parcheggio
<b>1. Agriturismo La Rocca</b> 0736 310396 ← <b>2. Locanda La Loggia</b> 0736 369076 <b>3. Ristorante Donna Rosa</b> 0736 365114 <b>4. Rist. Vecchio Mulino</b> 0736 365470 → <b>5. Agr. Al Canto del Gallo</b> 349 157 6973 →	Noi siamo qui (Nero Palace)

