ANSA 2 ottobre 2012

IL TROFEO GALVANINA A CUTTAIA, SCAFURI, LATINI, SGARBI

COM-MR 02-OTT-12 12:34 NNNN (ANSA) –

RIMINI, 2 OTT - Lo chef Pino Cuttaia patron del ristorante La Madia a Licata, la giornalista di Rai1 Anna Scafuri come comunicatrice enogastronomica, l'imprenditrice Carla Latini che per prima ha prodotto pasta artigianale

di qualita' nelle Marche, il critico Vittorio Sgarbi sono i quattro personaggi di caratura nazionale che valorizzano il meglio del 'made in Italy' e che per questo sono i vincitori del secondo Trofeo Galvanina, il marchio riminese delle acque minerali.

Il premio e' ospitato quest'anno, in occasione della dodicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, nella cittadina Pergola (Pesaro-Urbino) domenica 7 ottobre al Museo dei Bronzi Dorati (l'unico imponente gruppo bronzeo al mondo di epoca romana giunto fino a noi), contesi da altre citta' e che Sgarbi ha difeso.

Nella scorsa edizione il Premio era stato assegnato a Tonino Guerra (alla cultura), Bruno Gambacorta (giornalismo), Gino Angelini (chef) e Joseph Vitale (imprenditore). (ANSA).

COM-MR 02-OTT-12 12:34 NNNN



MARCHIGIANI Pergola, PU

Segnatevi le date del 7, 14 e 21 ottobre. Il 12° Festival della Cucina Italiana, volto a valorizzare certe straordinarietà nascoste proprio nei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute, torna nelle Marche e lo fa con una serie di eventi speciali. Nella via principale di Pergola, infatti, affianca la 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola con mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici. Pergola è un borgo nell'entroterra pesarese con un bellissimo museo e con numerose altre eccellenze assolute come l'enogastronomia. Un ristorante allestito nel centro cittadino offrirà al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo: tagliatelle, riso, frittate e il piatto speciale, l'oro di Pergola.

www.festivaldellacucinaitaliana.it



L'area attrezzata con scarico si trova in via San Biagio nella zona Parco Mercatale, a circa 300 metri dal centro storico. L'area può ospitare 50 mezzi.



PERGOLA

Ecco il primo profumato incontro col tartufo

MARCO SPADOLA

Pergola

n chilometro e mezzo di espositori, la prestigiosa presenza della carne scozzese di qualità accanto alla nobile chianina toscana di Simone Fracassi, i vini marchigiani ma anche di quelli di altre regioni e un'infinità di prodotti tipici: il tutto profumato dal diamante della terra. E' questo il menù prelibato della 17esima edizione della Fiera del tartufo bianco pregiato di Pergola che si aprirà domenica

per proseguire il 14 e il 21 ottobre. L'evento promosso dall'amministrazione comunale quest'anno ospiterà il prestigioso Festival della cucina italiana. Tante le iniziative in programma: mostre mercato, espositori provenienti da ben sei regioni italiane e da Scozia, Olanda e Germania; curiosità e un importante momento, il Trofeo nazionale Galvanina, dedicato a quattro illustri protagonisti della scena culturale, enogastronomica, giornalistica e produttiva nazionale.

Domenica mattina nel museo dei

chef Pino Cuttaia, patron del ristorante La Madia a Licata, famoso in tutto il mondo; la giornalista di Rai 1 Anna Scafuri, come eccellente comunicatrice enogastronomica; l'imprenditrice Carla Latini che per prima ha prodotto pasta artigianale di qualità nelle Marche, diffondendo questo suo marchio in Italia e all'estero; il critico Vittorio Sgarbi, per avere difeso la stanzialità dei Bronzi di Pergola.

Bronzi dorati saranno premiati lo

Ricchissimo il programma. Tra le tante proposte il ristorante "Marche da mangiare" allestito e curato dal presidente dell'Accademia nazionale italcuochi sezione Marche, Flavio Cerioni, del rinomato ristorante Alla Lanterna di Fano, che proporrà al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo: tagliatelle, riso, frittate e, grande news, il pesce fresco dell'Adriatico. Sotto i portici del Comune alcune grandi firme a livello di insaccati, formaggi, vini e sott'oli saranno riuniti in un salotto di degustazione ad altissimo livello, con le eccellenze enologiche marchigiane, in una kermesse curata dall'Imt, e i vini del Veneto e dell'Emilia-Romagna.



La passata edizione della fiera pergolese



Un panino tutto d'oro, che show

Nuovo pienone per la fiera del tartufo bianco. Vince Senigallia con Rosella



MARCO SPADOLA

Pergola

Difficile quantificare il fiume di persone che anche ieri si è riversato lungo il centro storico di Pergola per la seconda domenica della fiera del tartufo bianco pregiato. Certo è che fin dalla mattina migliaia di visitatori hanno affoliato la città, decretando ancora una volta il grande successo dell'evento a cui, sempre più, anche i media nazionali si stanno interessando. Ieri non sono volute mancare le telecamere di Rai 1, particolarmente interessate al premio riservato agli studenti degli istituti alberghieri delle Marche sul tema "Un panino tutto d'oro", ossia la creazione di un panino gastronomico a base del profumato tartufo nero di Pergola. A pro-muoverlo l'amministrazione comunale e il Festival della Cucina Italiana. "Un concorso con il quale – ha spiegato il sindaco Baldelli - si intende creare una

sorta di cibo di strada ad alto valore aggiunto. Si tratta della prima competizione di questo genere e soprattutto di una formula che lega un prodotto di nicchia ad un ingrediente povero come il panino". Quattro i panini in gara, preparati nel ristorante "Marche da Mangiare", curato dal presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi, sezione Marche, Flavio Cerioni del rinomato ristorante Alla Lanterna di Fano. La giuria presieduta da Teresa Cremona del Touring Club, Mauro Magagnini dell'Accademia Italiana della Cucina, Daniele Briani de La Madia Travelfood, dal professor Corrado Piccinetti e dallo stesso sindaco, ha decretato vincitore, presso il museo dei Bronzi dorati, il panino Rosella preparato dagli studenti dell'istituto alberghiero di Senigallia. Un panino ai semi di zucca farcito di asparagi, gamberi di mare e tartufo nero pregiato di Pergola. Al se-

condo posto sono arrivati il panino dell'alberghiero di Piobbico ed un altro sempre preparato dall'istituto senigalliese. "Un modo intelligente – ha proseguito Baldelli – per valorizzare i nostri squisiti prodotti come il tartufo e promuovere gli istituti alberghieri marchigiani. Siamo soddisfatti del successo che ha riscosso il concorso. Un ringraziamento particolare va Elsa Mazzolini per la competente regia".





Le premiazioni del concorso che ha riscosso un notevole successo

Pergola in vetrina con il tartufo

Tanta gente lungo le vie del centro, il concorso alle quarte della primaria

LA GRANDE KERMESSE

MARCO SPADOLA

Pergola

La fiera del tartufo bianco pregiato di Pergola ha concesso il tris. Dopo il grande successo delle prime due giornate, anche ieri il centro storico è stato invaso da migliaia di visitatori. Un successo che è stato sottolineato anche dal Tg5 che nell'edizione delle 13 di ieri ha mandato in onda un bel servizio con intervista al sindaco Francesco Baldelli.

L'ennesima dimostrazione che questa 17esima edizione ha saputo conquistare la ribalta nazionale. Durante la mattina nel museo dei Bronzi dorati si sono tenute le premiazioni del concorso "Gli Ori di Pergola", promosso dall'amministrazione comunale e dal dodicesimo Festival della Cucina Italiana. L'obiettivo del concorso, riservato agli alunni dell'istituto comprensivo di Pergola, era di mettere in risalto le bellezze del territorio.

Le due classi quarte della scuola primaria di Pergola si sono piazzate al primo posto esaltando con fotografie ed altro materiale i due ori pergolesi per eccellenza: i bronzi ed il tartufo. Al secondo posto è arrivata la classe quinta di Serra Sant'Abbondio, al terzo la classe quinta A di Pergola. Menzioni speciali per Duccio Reggiani, della classe prima C della scuola secondaria di Pergola, che ha presentato un piatto di passatelli al tartufo, e la quarta di San Lorenzo in Campo che ha scritto una

poesia in diesa della permanenza dei bronzi a Pergola.

"I ragazzi – sottolinea il sindaco – hanno presentato dei lavori stupendi. Il loro è un messaggio di fiducia e ottimismo. Hanno esaltato le nostre bellezze, dai Bronzi dorati al tartufo, con grande qualità e capacità. Siamo molto soddisfatti della riuscita del concorso".

I tantissimi visitatori hanno apprezzato l'ampia varietà di stand, ben più di 100, soffermandosi soprattutto su quelli del tartufo e dei prodotti tipici. Nel pomeriggio l'emozionante concerto "Viaggio e intemperie tour" di Filippo Graziani, figlio del grande Ivan. Intanto Pergola e i suoi Bronzi dorati, così come i tanti squisiti prodotti tipici, continuano a riscuotere succes-

so anche oltre confine, addirittura in America. Nell'ambito del programma pluriennale di promozione turistica negli Stati Uniti, nei giorni scorsi Aspin 2000, l'azienda speciale per l'internazionalizzazione delle imprese della camera di com-

mercio di Pesaro e Urbino, ha partecipato all'evento Expo Italia di Chicago. Aspin 2000 ha allestito uno stand per promuovere le Marche e la provincia e le eccellenze culturali ed enogastronomiche del territorio. Il vicepresidente Amerigo Varotti ha curato l'organizzazione dell'evento e incontrato numerosi operatori turistici. "Il mercato statunitense è molto importante per il territorio. Le Marche, definite negli Usa la nuova Toscana, sono apprezza-

te e la nostra offerta turistica sta incontrando l'interesse dei tour operator che lavorano con l'Italia".

Varotti ha avuto diversi incontri con numerosi tour operator "ammaliati" dai bronzi dorati e dalla città di Urbino. Lo stand curato da Giuseppe Cristini è stato preso d'assalto per scoprire le eccellenze della nostra enogastronomia. "Tartufo, vino, casciotta d'Urbino e visciolata i prodotti che hanno riscosso maggior successo".

Oltre cento stand espositivi e l'apprezzato concerto a chiudere la rassegna di Filippo Graziani



Corriere Adriatico - Ancona (diffusione:18490, tiratura:24149)



Il dirigente scolastico Angelo Verdini con il sindaco Francesco Baldelli e i protagonisti del concorso

A Latini e Sgarbi il trofeo Galvanina

IL PREMIO



Carlo e Carla Latini

Rimini

Lo chef Pino Cuttaia patron del ristorante La Madia a Licata, la giornalista di Rail Anna Scafuri come comunicatrice enogastronomica, l'imprenditrice Carla Latini che per prima ha prodotto pasta artigianale di qualità nelle Marche, il critico Vittorio Sgarbi sono i quattro personaggi di caratura nazionale che valorizzano il meglio del 'made in Italy' e che per que-sto sono i vincitori del secondo Trofeo Galvanina, il marchio riminese delle acque minerali. Il premio è ospitato quest'anno, in occasione della dodicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, nella cittadina Pergola domenica al Museo dei Bronzi Dorati (l'unico imponente gruppo bronzeo al mondo di epoca romana giunto fino a noi), contesi da altre città e che Sgarbi ha difeso. Nella scorsa edizione il Premio era stato assegnato a Tonino Guerra (alla cultura), Bruno Gambacorta (giornalismo), Gino Angelini (chef) e Joseph Vitale (imprenditore).



Rifulge l'oro di Pergola

Presentata la Fiera del tartufo, siglato il binomio con i Bronzi



MASSIMO FOGHETTI

Pergola

Presentare la fiera del tartufo di Pergola sul litorale fanese, così come ha fatto ieri il sindaco Francesco Baldelli, risponde a un duplice obiettivo: costituire un preciso rapporto costa - entroterra nel segno dell'enogastronomia e unire ancora di più Fano e Pergola nella valorizzazione dei beni patrimoniali del territorio, come possono essere i prodotti della terra, del mare, le bellezze artistiche e ambientali, le testimonianze archeologico; del resto entrambe le città combattono da tempo una lotta per la difesa di reperti storici di grande valore come i bronzi dorati che ritraggono il gruppo equestre e il Lisippo.

Proprio di una statua del giovane che s'incorona, rivendicato da Fano al Getty Museum, il neo assessore al turismo e alla cultura di Fano, Maria Antonia Cucuzza, ha fatto dono al sindaco di Pergola Baldelli, evidenziando a questo proposito una comunione d'intenti e un patto di collaborazione finalizzato a valorizzare il territorio nella sua interezza.

L'oro di Pergola rifulge tanto con il pregiatissimo tartufo bianco e nero quanto con il gruppo bronzeo, il cui valore artistico si somma alla suggestione creata dal mistero della sua

destinazione: ce n'è più che a sufficienza perché il turismo della costa possa essere coinvolto nella frequentazione del centro cesanense.

L'iniziativa, che si svolgerà il 7 - 14 - 21 ottobre è stata apprezzata anche dall'assessore al Turismo della Provincia di Pesaro Renato Claudio Minardi, dal presidente di "Terre di Rossini e Raffaello" Gianfranco Santi e dal direttore generale della Camera di Commercio Fabrizio Schiavoni.

Oltre all'anticipo della data rispetto alle 16 edizioni trascorse, quest'anno è stata evidenziata un'ulteriore novità: l'associazione del 12º Festival della Cucina Italiana, volto - come è noto - a valorizzare certe straordinarietà nascoste proprio nei piccoli centri italiani e poco conosciute. Inoltre un ristorante allestito nel centro cittadino e curato dal presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi, sezione Marche, Flavio Cerioni del ristorante La lanterna di Metaurilia, in collaborazione con i ristoratori locali, offrirà al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo: tagliatelle, riso, frittate e il piatto speciale "l'oro di Pergola".

II7 ottobre, il prestigioso scenario del Museo dei bronzi dorati costituirà la sede della consegna del trofeo nazionale "Galvanina" consegnata a quattro illustri protagonisti della scena culturale, enogastronomica, giornalistica e produttiva nazionale. Il 14 seguirà il premio riservato agli studenti degli istituti alberghieri per la realizzazione di un panino a base del profumato tartufo nero di Pergola.





Il sindaco di Pergola e l'assessore al Turismo di Fano

(diffusione:18490, tiratura:24149)

Le ultime chance per gli espositori

Fiera del tartufo bianco Pergola promette faville

GASTRONOMIA

Pergola

Meno di un mese all'inizio della 17esima edizione della Fiera del tartufo bianco pregiato e dei prodotti tipici locali. La manifestazione promossa dall'amministrazione comunale, si terrà le prime tre domeniche di ottobre: 7, 14 e 21. Tantissime le novità del programma. Dopo i successi delle ultime tre edizioni, quasi 50mila visitatori nel 2011, quest'anno la fiera verrà affiancata dal 12esimo Festival della Cucina Italiana, per valorizzare certe straordinarietà nascoste nei piccoli centri italiani. Tante

le iniziative che vedranno protagonisti oltre al tartufo il museo dei Bronzi dorati e che porteranno a Pergola ospiti illustri che saranno svelati nei prossimi giorni. Seppur manchino ancora più di tre settimane, rimangono solamente pochi spazi espositivi liberi, nonostante l'area sia più vasta. Moltissime le richieste anche da fuori regione, prevalentemente dalla Lombardia, Toscana e dall'Emilia Romagna. Per prenotare gli spazi espositivi sito del internet Comune (www.comune.pergola.pu.it) dove si trovano i moduli per la domanda, la mappa degli spazi e tutte le informazioni utili riguardo alla fiera.



La proprietà intelletuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

"La Fiera vetrina dei nostri ori"

Baldelli sull'appuntamento con il tartufo: il Galvanina a Sgarbi

L'EVENTO

MARCO SPADOLA

Pergola

Vittorio Sgarbi, Anna Scafuri, Pino Cuttaia, Carla Latini e i Bronzi dorati, il tutto profumato dal diamante della tavola, Ecco l'eccellente menù della 17esima edizione della Fiera del tartufo bianco pregiato di Pergola e dei prodotti tipici locali che verrà affiancata dal 12esimo Festival della Cucina Italiana.

L'amministrazione comunale, dopo i successi degli ultimi tre anni, oltre 40mila visitatori nel 2011, ha ideato un'edizione di altissima qualità di cui già stanno parlando importanti riviste specializzate e persino l'Ansa. L'appuntamento è per le prime tre domeniche di ottobre: 7, 14 e 21. "Un'edizione speciale – spiega il sindaco Francesco Baldelli - con tanti ospiti e iniziative interessanti. La Fiera sarà la vetrina de-

gli ori di Pergola, il tartufo pregiatissimo bianco oltre a quello nero e i Bronzi dorati. Un'edizione studiata nei dettagli per continuare a promuovere la città e che, siamo convinti, lancerà ancor più Pergola e le sue eccellenze a livello nazionale e non solo.

Già dei dati stanno a dimostrare l'appeal che sta riscuotendo la nostra Fiera. Nonostante l'area espositiva sia stata aumentata, gli spazi sono andati esauriti con richieste da ogni parte d'Italia". Al programma della Fiera va aggiunto quello del Festival della

Cucina Italiana: mostre mercato del prezioso tubero e prodotti tipici; ristorante "Marcheda Mangiare", curato dal presidente dell'accademia nazionale Italcuochi, sezione Marche, Flavio Cerioni; la Piazza del Gusto; il "Trofeo Nazionale Galvanina".

1 7 ottobre nel museo dei Bronzi dorati, verrà consegnato a quattro illustri protagonisti della scena culturale, enogastronomica, giornalistica e produttiva nazionale. Quest'anno il significativo Premio, passerà al criti-co Vittorio Sgarbi che tanto ha fatto perché Pergola non perda i suoi preziosi Bronzi, alla giornalista di Rai 1 Anna Scafuri come eccellente comunicatrice enogastronomica, al bravissimo chef Pino Cuttaia, patron del ristorante La Madia a Licata, e all'imprenditrice Carla Latini che per prima ha prodotto pasta di qualità nelle Marche diffondendo il marchio in Italia e all'estero.





La Fiera del tartufo a Pergola

(diffusione:18490, tiratura:24149)

▶ Già esauriti tutti gli spazi espositivi

Fiera del tartufo Scattato il count down

Pergola

E' scattato il count down per la 17esima edizione della Fiera del tartufo bianco pregiato di Pergola e dei prodotti tipici locali che si terrà il 7, 14 e 21 ottobre. L'attesa è tanta perché l'amministrazione comunale ha ideato un'edizione con moltissime novità. La Fiera, infatti, sta attirando espositori da tutta Italia ma anche dall'estero. Esauriti gli spazi espositivi nonostante l'area sia stata aumentata. Saranno presenti ben sette regioni e addirittura uno stand dello stato irlandese, con squisite carni tipiche, che va ad aggiungersi a quello olandese e tedesco, grazie alla presenza di una delegazione della città di Gernsbach, gemellata con Pergola. All'evento stanno dedicando e riserveranno pagine anche importanti riviste nazionali come quella del Touring Club Italiano e il Venerdi di Repubblica. La Fiera finirà anche in Rai che dedicherà al tartufo

pregiato pergolese ben due trasmissioni. L'evento verrà affiancato, inoltre, dal 12esimo Festival della Cucina Italiana. Una presenza di grande prestigio, basta leggere i nomi a cui verrà consegnato il "Trofeo Nazionale Galvanina": Vittorio Sgarbi, Anna Scafuri, Pino Cuttaia e Carla Latini. Programma ricchissimo, dalla mostra mercato del prezioso tubero e prodotti tipici al ristorante "Marche da Mangiare", dalla Piazza del Gusto alle eccellenze enologiche marchigiane con una kermesse curata dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini, ai grandi concerti. Si esibiranno Ricky Portera, storico chitarrista di Lucio Dalla, Filippo Graziani, figlio del grande Ivan, e Stefano Ligi.



(diffusione:18490, tiratura:24149)

A Pergola l'unico punto di degustazione

Anche le carni scozzesi alla Fiera del tartufo

Pergola

Quality Meat Scotland (Qms), l'organismo di tutela a cui aderisce il 90% delle fattorie scozzesi, i cui bovini ed agnelli hanno ottenuto dalla commissione europea lo status di Igpe Dop come riconoscimento di elevatissima qualità, ha scelto Pergola come unica Fiera 2012 in Italia per far degustare al pubblico carni tra le più buone al mondo. Quality Meat Scotland sarà presente in occasione della 17esima Fiera del tartufo bianco pregiato di Pergola e dei prodotti tipici locali e del 12esimo Festival della cucina italiana, in un "Salotto del gusto e delle degustazioni" allestito sotto il portico comunale di corso Matteotti. L'appuntamento è per le prime tre domeniche di ottobre: 7,14 e 21. Parteciperà con un cuoco e una hostess che illustreranno e dimostreranno le esclusive proprietà della carne scozzese. Il prestigioso ente di certificazione scozzese organizza ogni anno ad Edimburgo, nel mese di giugno, il Royal Higland Show, la più completa celebrazione annuale, a livello internazionale, di animali da fattoria. Cinquemila capi, perfettamente lavati ed acconciati, sono esposti al pubblico insieme ad attrezzi, macchine per l'agricoltura ed abbigliamento per la vita agresta: agli esemplari di bestiame migliore viene conferito il titolo di "Royal", concesso nell'ottocento da re Giorgio VI, padre dell'attuale regina d'Inghilterra, titolo valido ad aumentare il prestigio, anche commerciale, della fattoria proprietaria dell'animale premiato. Una Fiera del tartufo europea, considerando che saranno presenti anche uno stand olandese ed uno della città di Gernsbach, gemellata con Pergola.



Fiera del tartufo

Festival di cucina italiana

L'INAUGURAZIONE

Pergola

domenica S'inaugura 17esima edizione della Fiera del tartufo bianco pregiato di Pergola. Quest'anno l'evento ospita il prestigioso Festival della cucina italiana. Tante le iniziative, tra queste l'importante appuntamento con il Trofeo Nazionale Galvanina. in programma domenica alle 12, nello splendido museo dei Bronzi dorati. Il Premio valorizza il lavoro e l'impegno di quattro protagonisti del panorama culturale ed enogastronomico nazionale. Verrà assegnato allo chef Pino Cuttaia, patron del ristorante La Madía a Licata, famoso in tutto il mondo. A consegnarlo il cuoco riminese Gino Angelini, vincitore lo scorso anno, che verrà appositamente per la cerimonia da Los Angeles dove è considerato uno dei dieci migliori chef d'America. Saranno premiati poi la giornalista di Rai 1 Anna Scafuri, come eccellente comunicatrice enogastronomica; l'imprenditrice Carla Latini che per prima ha prodotto pasta artigianale di qualità nelle Marche, diffondendo questo suo marchio in Italia e all'estero, e il critico Vittorio Sgarbi. A quest'ultimo andrà il premio cultura per avere difeso la stanzialità dei Bronzi di Pergola, contesi da altre città. Domenica 14 il museo ospiterà invece il premio riservato agli studenti degli istituti alberghieri sul tema "Un panino tutto d'oro".



(diffusione:18490, tiratura:24149)

Al via un poker di ospiti

Domani a Pergola il trofeo Galvanina a Sgarbi, Latini, Scafuri e Cuttaia



MARCO SPADOLA

Pergola

Ospiti illustri, tra i quali il critico d'arte Vittorio Sgarbi, un chilometro e mezzo di espositori, stand da ben sei regioni italiane e addirittura dalla Scozia, Germania e Olanda, proposte enogastronomiche, concerti e tanto altro. Si preannuncia un'edizione speciale la 17esima della Fiera del tartufo bianco pregiato di Pergola che si aprirà do-L'evento promosso dall'amministrazione comunale con la collaborazione di Regione, Provincia, Confcom-mercio, Camera di Commercio, Confartigianato, Marcabella, quest'anno ospita il prestigioso Festival della cucina italiana.

In vetrina gli ori di Pergola: il tartufo e i Bronzi dorati. L'obiettivo è lanciare ancor più Pergola e le sue eccellenze a livello nazionale e battere il record di presenze della passata edizione: 50 mila.

Domani uno degli appuntamenti più attesi. Dopo l'apertura alle 9 degli stand espositivi e dei punti degustazione dei prodotti di qualità, alle 12 ci si trasferirà nella suggestiva cornice del museo dei Bronzi dorati per il trofeo nazionale Galvanina. Il premio valorizza il lavoro e l'impegno di quattro protagonisti del panorama culturale e enogastronomico nazionale. Sarà

assegnato allo chef Pino Cuttaia, patron del ristorante La Madia a Licata, famoso in tutto il mondo; alla giornalista di Rai 1 Anna Scafuri, come eccellente comunicatrice enogastronomica; all'imprenditrice Carla Latini che per prima ha prodotto pasta artigianale di qualità nelle Marche, diffondendo questo suo marchio in Italia e all'estero. Al critico Vittorio Sgarbi, il premio cultura per avere difeso la stanzialità dei Bronzi di Pergola, contesi da altre città. A Sgarbi, che alle 17 nella chiesa di Santa Maria di Piazza terrà una conferenza stampa, sarà poi consegnato anche un parriconoscimento dall'amministrazione comunale. "Questa 17esima edizione spiega il sindaco di Pergola Francesco Baldelli – scatta con una giornata ricchissima di eventi e la presenza di quattro illustri protagonisti della scena culturale. enogastronomica, giornalistica e produttiva nazionale, grazie alla collaborazione del Festival della cucina italiana e all'attenta e competente regia di Elsa Mazzolini. Siamo onorati di avere ospiti della nostra città personaggi del calibro di Vittorio Sgarbi, uno dei massimi esponenti della cultura italiana e da sempre grande alleato di Pergola in tantissime battaglie. Tutto è stato organizzato affinchè sia un'edizione speciale, di grande qualità e che attiri migliaia di turisti. L'attenzione che già ci stanno riservando prestigiose riviste specializzate così come molte televisioni e l'aver riempito tutti gli spazi espositivi, stanno a dimostrare la qualità e l'importanza di questa Fiera".





Domani si inaugura la fiera del tartufo di Pergola

Sgarbi è cittadino onorario

Pergola lo premia per il suo impegno a favore dei Bronzi dorati

LA FIERA DEL TARTUFO

MARCO SPADOLA

Pergola

S'inaugura questa mattina la 17esima edizione della Fiera del tartufo bianco pregiato di Pergola, promossa dall'amministrazione comunale. Sarà un inizio in grande stile, basta leggere i nomi dei premiati del trofeo nazionale Galvanina, una delle tante iniziative di spessore del Festival della cucina italiana. Le premiazioni sono programma alle 12 nella splendida cornice del museo dei Bronzi dorati. Il premio valorizza il lavoro e l'impegno di quattro protagonisti della scena culturale, enogastronomica, giornalistica e produttiva nazionale. Sarà assegnato allo chef Pino Cuttaia, patron del ristorante La Madia a Licata; alla giornalista di Rai 1 Anna Scafuri, come eccellente comunicatrice enogastronomica; all'imprenditrice Carla Latini



Vittorio Sgarbi sarà da oggi cittadino onorario di Pergola

che per prima ha prodotto pasta artigianale di qualità nelle Marche, diffondendo questo suo marchio in Italia e all'estero. Il critico Vittorio Sgarbi riceverà il premio cultura. Questa la moti-vazione: "Al di là delle sue indubbie doti di grande critico d'arte,

riceve il trofeo nazionale Galvanina per il suo impegno per la difesa e la tutela del nostro grande patrimonio artistico, spesso esposto all'incuria e relegato all'oblio. In particolare si è battuto con tenacia affinché i Bronzi di Pergola, di inestimabile va-

lore, non subiscano l'affronto di trasferimenti che potrebbero comprometterne l'integrità, ma rimangano conservati nel museo di Pergola, dove il pubblico potrà vederli nell'ambiente a lo-ro più consono". C'è grande at-tesa per l'arrivo di Sgarbi, che alle 17 terrà anche una conferenza stampa. L'amministrazione comunale ha deciso di assegnargli la cittadinanza onoraria per il sostegno assicurato a Pergola e ai pergolesi nella battaglia per la permanenza dei Bronzi dorati nel museo cittadino.

La Fiera scatterà con l'apertura alle 9 degli stand espositivi e dei punti degustazione dei prodotti di qualità. Un chilometro e mezzo di espositori provenienti da ben sei regioni italiane e ad-dirittura da Scozia, Germania e Olanda. Nel pomeriggio tanti eventi: il clou alle 17.30 con il concerto tributo a Lucio Dalla che vedrà protagonista il suo storico chitarrista Ricky Portera.



(diffusione:18490, tiratura:24149)

Senza confini il tartufo di Pergola

Una delegazione tedesca e le carni scozzesi per l'appuntamento di domenica



MARCO SPADOLA

Pergola

Pergola vuole concedere il bis. Dopo lo straordinario successo della prima giornata della fiera del tartufo bianco pregiato, la città si sta preparando per un'altra domenica da record. Sono giornate frenetiche per l'amministrazione comunale intenta ad organizzare e coordinare iniziative ed ospiti ma anche di grande soddisfazione. Tanti i motivi. Oltre alle ventimila presenza all'esordio, i quotidiani nazionali continuano a dispensare complimenti all'evento. Lo ha fatto il Corriere della Sera, Libero e, l'altro giorno, Repubblica. Che vanno ad aggiungersi a quelli del professor Vittorio Sgarbi, a cui il sindaco Francesco Baldelli ha assegnato la cittadinanza onoraria, rimasto affascinato dalle bellezze della città, in primis dal museo dei Bronzi dorati. E non mancano nemmeno le televisioni a realizzare servizi su Pergola e la fiera. Do-

po le telecamere del Tg5, Rai 1 e Rai 3, arriveranno quelle di Uno Mattina.

Tante le novità in programma domenica, a cominciare dalla delegazione di Gernsbach, comune tedesco con il quale Pergola è gemellato, che allestirà uno stand di prodotti tipici, tra cui lo squisito succo di mele della Foresta Nera. In un salotto del gusto e delle degustazioni sotto il portico comunale sarà presente, invece, Quality Meat Scotland, con un cuoco e una hostess che illustreranno e dimostreranno le esclusive proprietà della carne scozzese. Qms, l'organismo di tutela a cui aderisce il 90% delle fattorie scozzesi, i cui bovini ed agnelli hanno ottenuto dalla Commissione Europea lo status di Igp come riconoscimento di elevatissima qualità, ha scelto Pergola come unica fiera 2012 in Italia per far degustare al pubblico carni tra le più buone al mondo. Il museo dei Bronzi dorati alle 11 ospiterà il premio riservato agli studenti degli istituti alberghieri sul tema "Un panino tutto d'oro", ossia la creazione di un "panino gastronomico" a base del profumato tartufo nero di Pergola. Con questo concorso si intende creare una sorta di cibo di strada ad alto valore aggiunto. Si tratta della prima compe-

tizione di questo genere e soprattutto di una formula che lega un prodotto di nicchia non costoso ad un ingrediente povero come il panino. Ma quella in arrivo sarà anche la domenica in cui l'amministrazione pergolese stringerà un patto di amicizia

> Attesa per il concorso "Un panino tutto d'oro" riservato agli studenti dell'istituto alberghiero

con il comune di Acquaviva Picena. Un'amicizia all'insegna dell'oro: gli ori di Pergola, il tartufo e i Bronzi, e l' "oro nelle mani" del centro ascolano. I due sindaci nel corso della giornata parleranno di come legare i due territori da un punto di vista turistico. Oltre 100 gli stand presenti che apriranno alle 9. Tra le tante proposte all'insegna del buon cibo e del buon vino, promosse grazie alla presenza del festival della Cucina Italiana, il ristorante "Marche da Mangia-

re" allestito nel centro cittadino e curato dal presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi sezione Marche, Flavio Cerioni del rinomato ristorante Alla Lanterna di Fano, e degustazioni proposte dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini. Nel pomeriggio, laboratori creativi e animazione per bambini e, alle 17.30, in piazza Battisti, spazio alla musica con il concerto di Stefano Ligi: tributo a Rino Gaetano e alla canzone d'autore.



Corriere Adriatico - Pesaro (diffusione:18490, tiratura:24149)



Vittorio Sgarbi e il sindaco Francesco Baldelli "assediati" nel centro di Pergola

Pienone a Pergola per il secondo weekend

Il principe dei panini ha il sapore di tartufo

L'EVENTO

Pergola

Difficile quantificare il fiume di persone che anche ieri si è riversato lungo il centro storico per la seconda domenica della fiera del tartufo pregiato. Certo è che fin dalla mattina migliaia di visitatori hanno affollato la città, decretando ancora una volta il grande successo dell'evento a cui, sempre più,

anche i media nazionali si stanno interessando. Ieri non sono volute mancare le telecamere di Rai 1, particolarmente interessate al premio riservato agli studenti degli istituti alberghieri delle Marche sul tema "Un panino tutto d'oro", ossia la creazione di un panino gastronomico a base del profumato tartufo nero di Pergola. A promuoverlo il Comune e il Festival della Cucina Italiana.

Spadola In cronaca di Valcesano



▶ La fiera

Tartufo Un finale saporito

LA KERMESSE

Pergola

Si concluderà domenica l'edizione n.17 della fiera del tartufo bianco pregiato di Pergola copn un programma anche stavolta molto ricco. Il clou della mattinata sarà la premiazione del concorso "Gli Oridi Pergola" che si terrà alle 11 nel museo dei Bronzi dorati. Il premio è promosso dall'amministrazione e dal 12º festival della Cucina Italiana. "E' riservato-spiega il sindaco Baldelli - agli alunni dell'Istituto comprensivo di Pergola. Verrà premiato il miglior tema e la migliore ricerca su ciò che individuano di maggior prestigio tra i beni paesaggistici, culturali, architettonici, gastronomici del nostro territorio. E' la terza premiazione di questa edizione della Fiera. Un ringraziamento sentito va al consorzio di tutela Pergola Doc e al presidente Francesco Tonelli per aver offerto i premi dei vincitori del concorso "Un panino tutto d'oro"". Come sempre la giornata scatterà alle 9 con l'apertura degli stand espositivi, più di 100, e dei punti di degustazione dislocati nel centro storico. Il pomeriggio si accenderà con il concerto "Viaggio e intemperie tour": Filippo canta suo padre Ivan Graziani.



(diliusione. 16490, tilatura.2414

Tutto esaurito a Pergola per il tartufo

Grande chiusura con cento stand espositivi e il concerto di Filippo Graziani

Pergola

La fiera del tartufo bianco pregiato di Pergola ha concesso il tris. Dopo il grande successo delle prime due giornate, anche ieri il centro storico è stato invaso da migliaia di visitatori. In mattinata nel museo dei Bronzi dorati si sono tenute le premiazioni del concorso "Gli Ori di Pergola", promosso dall'amministrazione comunale e dal dodicesimo Festival della Cucina Italiana. L'obiettivo del concorso, riservato agli alunni dell'istituto comprensivo di Pergola, era di mettere in risalto le bellezze del territorio.

Spadola In cronoco di Volcesono



La soddisfazione di produttori e ristoratori si unisce a quella degli amministratori: "Edizione super"

LA GRANDE KERMESSE

MARCO SPADOLA

Pergola

Una fiera dai numeri eccezionali. Dalle 70 alle 80mila persone hanno partecipato alle tre domeniche della 17esima edizione della Fiera del tartufo bianco pregiato di Pergola. Mai nella città dei Bronzi dorati si erano visti così tanti visitatori. Migliaia e migliaia, dalla mattina alla sera, provenienti non solo dalla provincia e dalle Marche, ma anche da Toscana, Emilia-Romagna, Abruzzo, Umbria. Oltre cento standisti, tra produttori tipici, presidi di Slow Food, ristoratori, hobbisti e tanto altro. Presenti stand da ben sei regioni italiane e tre nazioni europee: Scozia, Germania e Olanda, Numeri a parte, il successo straordinario di questa edizione è stato decretato dagli apprezzamenti e dalle recensioni lusinghiere d'illustri giornalisti dei

più prestigiosi quotidiani nazionali. Dell'evento hanno scritto il Corriere della Sera, Libero e Repubblica, così come riviste specializzate. Anche tv nazionali hanno dedicato alla fiera spazi importanti: dalla Rai (Uno Mattina) a Canale 5 (Tg). E poi i graditissimi complimenti del professore Vittorio Sgarbi, ospite della prima domenica insieme ad altri personaggi illustri, vincitori del Trofeo nazionale Galvanina promosso in collaborazione con il Festival della Cucina Italiana. Il filo conduttore dell'edizione l'Oro di Pergola: tartufo e Bronzi dorati.

"La nostra splendida città e la

Fiera del tartufo - sottolinea il sindaco Baldelli - hanno conquistato la ribalta nazionale. Vedere una città gremita da decine di migliaia di persone; ricevere tanti complimenti da personaggi autorevoli e da giornali e televisioni prestigiose è motivo di grande orgoglio. L'obiettivo era promuovere sempre più e meglio Pergola attraverso le due grandi eccellenze: tartufo e Bronzi dorati. Ne ha giovato il turismo, risorsa che spesso non viene valorizzata e che invece è in continua crescita a Pergola, come dimostrato dai dati dell'Osservatorio turistico. Ne ha giovato anche l'economia

tutta, sono stati tanti i produttori che mi hanno ringraziato. Il mio ringraziamento va invece a chi ci ha aiutato a creare questo successo". Soddisfatti anche produttori e ristoratori. "La fiera - spiega Rossano Isidori del centro raccolta tartufi Isidori-è cresciuta moltissimo negli ultimi anni. Questa edizione è stata un successo di presenze e anche per quanto riguarda le vendite è andata bene". Sulla stessa lunghezza d'onda Stefano Ticchi della trattoria del Borgo. "Si è lavorato molto, c'è stata tanta gente, ancora di più dell'anno scorso. Ci vorrebbe una fiera al mese".

"Riscontri positivi sotto tutti gli aspetti Servirebbe un evento così ogni mese"





Tempo di bilanci dopo i ripetuti sold out a Pergola per la fiera del tarfufo

Pergola in vetrina con il tartufo

Tanta gente lungo le vie del centro, il concorso alle quarte della primaria

LA GRANDE KERMESSE

MARCO SPADOLA

Pergola

La fiera del tartufo bianco pregiato di Pergola ha concesso il tris. Dopo il grande successo delle prime due giornate, anche ieri il centro storico è stato invaso da migliaia di visitatori. Un successo che è stato sottolineato anche dal Tg5 che nell'edizione delle 13 di ieri ha mandato in onda un bel servizio con intervista al sindaco Francesco Baldelli.

L'ennesima dimostrazione che questa 17esima edizione ha saputo conquistare la ribalta nazionale. Durante la mattina nel museo dei Bronzi dorati si sono tenute le premiazioni del concorso "Gli Ori di Pergola", promosso dall'amministrazione comunale e dal dodicesimo Festival della Cucina Italiana. L'obiettivo del concorso, riservato agli alunni dell'istituto comprensivo di Pergola, era di mettere in risalto le bellezze del territorio.

Le due classi quarte della scuola primaria di Pergola si sono piazzate al primo posto esaltando con fotografie ed altro materiale i due ori pergolesi per eccellenza: i bronzi ed il tartufo. Al secondo posto è arrivata la classe quinta di Serra Sant'Abbondio, al terzo la classe quinta A di Pergola. Menzioni speciali per Duccio Reggiani, della classe prima C della scuola secondaria di Pergola, che ha presentato un piatto di passatelli al tartufo, e la quarta di San Lorenzo in Campo che ha scritto una

poesia in diesa della permanenza dei bronzi a Pergola.

"I ragazzi – sottolinea il sindaco – hanno presentato dei lavori stupendi. Il loro è un messaggio di fiducia e ottimismo. Hanno esaltato le nostre bellezze, dai Bronzi dorati al tartufo, con grande qualità e capacità. Siamo molto soddisfatti della riuscita del concorso".

I tantissimi visitatori hanno apprezzato l'ampia varietà di stand, ben più di 100, soffermandosi soprattutto su quelli del tartufo e dei prodotti tipici. Nel pomeriggio l'emozionante concerto "Viaggio e intemperie tour" di Filippo Graziani, figlio del grande Ivan. Intanto Pergola e i suoi Bronzi dorati, così come i tanti squisiti prodotti tipici, continuano a riscuotere succes-

so anche oltre confine, addirittura in America. Nell'ambito del programma pluriennale di promozione turistica negli Stati Uniti, nei giorni scorsi Aspin 2000, l'azienda speciale per l'internazionalizzazione delle imprese della camera di com-

mercio di Pesaro e Urbino, ha partecipato all'evento Expo Italia di Chicago. Aspin 2000 ha allestito uno stand per promuovere le Marche e la provincia e le eccellenze culturali ed enogastronomiche del territorio. Il vicepresidente Amerigo Varotti ha curato l'organizzazione dell'evento e incontrato numerosi operatori turistici. "Il mercato statunitense è molto importante per il territorio. Le Marche, definite negli Usa la nuova Toscana, sono apprezza-

te e la nostra offerta turistica sta incontrando l'interesse dei tour operator che lavorano con l'Italia".

Varotti ha avuto diversi incontri con numerosi tour operator "ammaliati" dai bronzi dorati e dalla città di Urbino. Lo stand curato da Giuseppe Cristini è stato preso d'assalto per scoprire le eccellenze della nostra enogastronomia. "Tartufo, vino, casciotta d'Urbino e visciolata i prodotti che hanno riscosso maggior successo".

Oltre cento stand espositivi e l'apprezzato concerto a chiudere la rassegna di Filippo Graziani





Il dirigente scolastico Angelo Verdini con il sindaco Francesco Baldelli e i protagonisti del concorso

ALBA e PERGOLA L'autunno dell'oro bianco

Due destinazioni per gli appassionati di tartufi. Si parte con Alba dove, da domani al 18 novembre, si tiene la Fiera Internazionale del Tartufo hianco: la novità è la mostra dedicata al legame tra il tubero e il cinema. In alternativa, si può andare a Pergola, nel Pesarese: per visitare la mostra-mercato del tartufo bianco locale.

Fiera Internaz. del Tartufo bianco d'Alba - Dal 6 ott. al 18 nov. - fieradeltartufo.org

Fiera del Tartufo bianco di Pergola - 7, 14 e 21 ott. - festivaldellacucinaitaliana.it



Fiere e mercati

Da Alba a Pergola, il tartufo in festa

artufi bianchi, diamanti d'Italia. È cominciata la stagione («bene, per l'umidità lasciata dalle piogge di settembre», dicono gli esperti), esaltata dalle varie Fiere e Mostre-Mercato. La kermesse più famosa è quella di Alba (apre oggi fino al 18 novembre), ma anche il polo marchigiano del tartufo bianco non scherza. Si comincia domani, e per altre due domeniche consecutive, a Pergola (Pesaro-Urbino), la città del Museo dei Bronzi Dorati. Qui, in occasione della Fiera del Tartufo Bianco pregiato, verrà assegnato il Trofeo Nazionale Galvanina 2012, nell'ambito del 12° Festival della Cucina Italiana (itinerante), ideato da Elsa Mazzolini, direttore della rivista enogastronomica «La Madia». Per la sezione «miglior

Gianfranco Vissani. Che ha deciso, quest'anno, di dedicare un superbo piatto al Festival: millefoglie di carne di razza marchigiana al tartufo bianco e caviale. Il Trofeo Galvanina va anche a Vittorio Sgarbi, che si è sempre battuto affinché il Gruppo Bronzeo non fosse spostato da Pergola, a Carla Latini, ambasciatrice della pasta artigianale di qualità, alla giornalista (Rai1) Anna Scafuri. Tartufi bianchi e neri, prodotti tipici e spettacoli durante le 3 domeniche della Fiera. Ancora nella provincia di Pesaro Urbino: dal 28 ottobre all'11 novembre, il tartufo superstar va in scena ad Acqualagna. Ottanta stand, 100 espositori.

Marisa Fumagalli

O REPRODUZIONE RISERVATA



chef», il premio va a Pino Cuttaia de «La Madia» di Licata (Ag), in Sicilia. Una curiosità: Cuttaia, grande professionista di talento ed estro, la cui fama, pur recente, è sempre più solida, diede al ristorante lo stesso nome del periodico, in omaggio alla Mazzolini. Tra i premiati delle precedenti edizioni, figura



CARLA LATINI MIGLIOR IMPRENDITRICE 2012

Se c'è un nome che subito ci fa pensare a una delle paste italiane più buone in assoluto questo è proprio quello di Carla Latini, titolare insieme al marito dell'omonimo pastificio di Osimo in provincia di Ancona nel pieno marchigiano. A Carla Latini verrà consegnato il "Trofeo Galvanina imprenditrice 2012" domenica 7 ottobre 2012 nell'ambito della dodicesima edizione del Festival della Cucina Italiana a Pergola (Pu). La scelta è caduta su Carla Latini per ovvie ragioni di carattere imprenditoriale appunto, perché se c'è un brand legato alla lavorazione del grano che meglio ci rappresenta anche oltre i confini nazionali, questo è il Pastificio Latini, una realtà eccellente grazie certamente all'indiscussa qualità del prodotto ma anche e soprattutto alla caparbietà e alla tenacia della signora Carla che ha "portato" e raccontato la sua pasta e il Pastificio Latini in ogni angolo del mondo. Un'imprenditrice fiera del suo lavoro, del prodotto a cui esso dà vita ma soprattutto consapevole di essere una paladina del made in Italy, la cui comunicazione è diventata la sua missione tutt'altro che impossibile, insomma senza dubbio la migliore.





A Pergola il 12° Festival della Cucina Italiana

Pergola (PU) – venerdì 10/8. Il 12° Festival della Cucina Italiana, volto a valorizzare le tradizioni nascoste nei piccoli centri italiani ma poco note, si terrà nelle domeniche del 7-14-21 ottobre 2012 a Pergola (foto), in provincia di Pesaro Urbino. La manifestazione affiancherà la 17ª Fiera del tartufo bianco pregiato di Pergola, con mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani. Inoltre, un ristorante allestito nel centro cittadino e curato dal presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi sezione Marche, Flavio Cerioni del rinomato ristorante Alla Lanterna di Fano, in collaborazione con i ristoratori locali, offrirà al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo.

CUCINA

Cuttaia vince un premio nazionale

eee Lo chef licatese Pino Cuttaia ha vinto il "Trofeo Galvanina" come miglior cuoco del 2012. "La consegna del premio avverrà domenica 7 ottobre - si legge in una nota diffusa ieri - nell'ambito della dodicesima edizione del Festival della Cucina Italiana in programma a Pergola, nelle Marche, quest'anno affiancato alla Fiera del Tartufo Bianco pregiato. Pergola è una cittadina celebre in tutta la penisola per i suoi bronzi dorati, e proprio nella prestigiosa location del Museo dei Bronzi avverrà la consegna del premio alle 11". Secondo gli organizzatori "per Pino Cuttaia va modificato il celebre assioma che attribuisce fatali zone d'ombra alle menti illuminate da doti superiori. Cuttaia invece è intui-



Lo chef Pino Cuttaia FOTO AUGUSTO

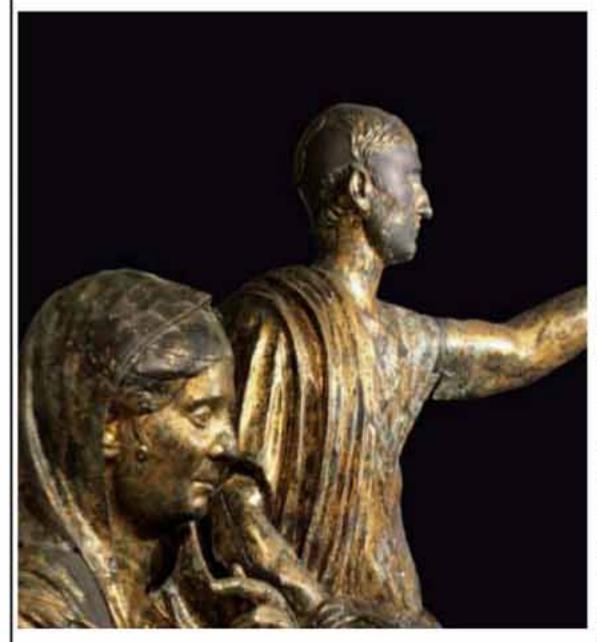
zione, talento naturale, estro, invenzione, impegno innestati su solide basi strutturali, su rigore e misura, su una disciplina professionale ed esistenziale che hanno fatto in breve tempo di lui un esempio mirabile per tutto il settore enogastronomico". Da anni, come è noto, Cuttaia è ai vertici della cucina italiana. (*AAU*)



il Mensile

L'ORO DI PERGOLA

Il Festival della cucina italiana, volto a valorizzare certe straordinarietà nascoste proprio nei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute, torna nella Marche e lo fa con una serie di eventi speciali



Tartufo pregiatissimo sia bianco che nero, ma anche un ambiente ancora a misura d'uomo e un bellissimo museo che contiene un tesoro di inestimabile valore: accanto a quadri importanti, un gruppo bronzeo ricoperto d'oro, composto da due condottieri a cavallo, di cui uno integro e di proporzioni perfette, accompagnati da due figure femminili. Sono questi alcuni degli ori che il borgo antico della città di Pergola può vantare come eccellenze assolute e che metterà in mostra nelle domeniche del 7, 14 e 21 ottobre. Il 12° Festival della cucina italiana, volto a valorizzare certe straordinarietà nascoste proprio nei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute, torna nelle Marche e lo fa con una serie di eventi speciali. Nella via principale della città, su su fino al museo, il festival affianca la 17ª Fiera del tartufo bianco pregiato di Pergola con mostre mercato del

prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani. Inoltre un ristorante allestito nel centro cittadino e curato dal presidente dell'accademia nazionale italcuochi sezione Marche, Flavio Cerioni del rinomato ristorante «Alla
Lanterna di Fano», in collaborazione con i ristoratori locali,
offrirà al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo:
tagliatelle, riso, frittate e il piatto speciale «l'oro di Pergola». Intanto, mentre sotto i portici del comune alcune grandi eccellenze italiane a livello di insaccati, formaggi, vini e
sottoli saranno riuniti in salotto di degustazione ad altissimo livello, in una delle piazze di Pergola un grande Tir
cucina farà degustare anche il pesce del vicinissimo Adriatico.

Il prestigioso scenario del Museo dei bronzi dorati - l'unico gruppo bronzeo a cera persa e foglie d'oro di età romana esistente al mondo, risalente tra il 50 e il 30 a.C., ritrovato per caso nelle campagne di Pergola e conservato ora in una stanza ad atmosfera controllata - costituirà, domenica 7 ottobre, l'esclusiva sede per la consegna del «Trofeo nazionale Galvanina» a quattro illustri protagonisti della scena culturale, enogastronomica, giornalistica e produttiva nazionale. Stessa ambientazione il 14 ottobre per il premio riservato agli studenti degli istituti alberghieri sul tema: «Un panino tutto d'oro» ossia la creazione di un «panino gastronomico» a base del profumato tartufo nero di Pergola. Con questo concorso si intende creare una sorta di cibo di strada ad alto valore aggiunto: si tratta della prima competizione di questo genere e soprattutto di una formula che lega un prodotto di nicchia non costoso (solo il bianco tuber magnatum pico raggiunge ogni anno cifre ragguardevoli) a un ingrediente povero come il panino. E ancora il Museo dei bronzi dorati vedrà, domenica 21 ottobre, l'assegnazione del premio riservato ai ragazzi delle scuole medie locali per il miglior tema e la migliore ricerca su ciò che individuano di maggior prestigio tra i beni paesaggistici, culturali, architettonici, gastronomici del proprio territorio.

PERGOLA Prodott

Prodotti tipici, musica e tesori culturali protagonisti per tre week end

La città festeggia con Sgarbi l'oro dei tartufi e dei bronzi

Da oggi la fiera, si parte con un premio al critico d'arte

di GIUSEPPE BINOTTI

PERGOLA - Prende il via stamattina alle 9 la diciassettesima edizione della Fiera del tartufo e dei prodotti tipici locali che avrà un seguito nelle prossime due domeniche di ottobre. Fiera che vuole essere la vetrina degli ori di Pergola, ovvero il tartufo bianco pregiato e i Bronzi dorati. Esauriti già gli spazi espositivi nonostante siano stati aumentati rispetto alla scorsa edizione. La manifestazione sarà affiancata dal 12' Festival della Cucina Italiana. Specialità tipiche abbinate al tartufo e tra queste l'Oro di Pergola saranno offerte al ristorante «Marche da mangiare» curato dal presidente dell'Accademia nazionale Italcuochi sezione Marche Flavio Cerioni del ristorante La Lanterna di Metaurilia di Fano mentre le eccellenze enologiche marchigiane verranno curate dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini. Con i loro stand saranno presenti sette regioni oltre ad uno stand olandese e tedesco.

Ma c'è di più. Oggi alle ore 12 al museo dei Bronzi Dorati verrà consegnato il Trofeo Nazionale Galvanina al critico d'arte Vittorio Sgarbi (che proprio oggi pomeriggio terrà una conferenza-stampa alle 17 nella chiesa di Santa Maria in Piazza), alla giornalista Rai Anna Scafuri, allo chef del ristorante La Madia di Licata Pino Cuttaia e all'imprenditrice Carla Latini che per prima ha prodotto pasta di qualità nelle Marche, Il premio sarà assegnato a Sgarbi «per il suo impegno per la difesa e la tutela del nostro grande

patrimonio artistico, spesso esposto all'incuria e relegato all'oblio. In particolare Sgarbi si è battuto con tenacia affinché i Bronzi di Pergola, di inestimabile valore, non subiscano l'affronto di trasferimenti che potrebbero comprometterne l'integrità, ma rimangano conservati nel Museo di Pergola».

Il 14 ottobre premi riservati agli studenti degli istituti alberghieri sul tema «Un panino tutto d'oro» mentre il 21 toccherà agli studenti delle scuole medie essere premiati per il miglior tema sui beni paesaggistici, culturali, architettonici e gastronomici del territorio. Ci sarà anche musica ad allietare quanti presenzieranno alle domeniche del tartufo, infatti oggi alle ore 17,30 è prevista l'esibizione di

Ricky Portera, storico chitarrista di Lucio Dalla, in «Ciao Lucio», il 14 tributo a Rino Gaetano con Stefano Ligi mentre il 21 con «Viaggi e intemperie tour» Filippo Graziani canterà le canzoni di suo padre Ivan.

E per una fiera del tartufo



che parte, un'altra che si appresta a farlo e che intanto scalda i motori presentandosi ufficialmente a Roma. Domani infatti al centro congressi Eataly Roma alla stazione Ostiense il sindaco Andrea Pierotti, il presidente della Camera di commercio Alberto Drudi, Alberto Mazzoni direttore Imt, il fondatore di Eataly Oscar Farinetti, Gianmarco Tognazzi e il vice presidente della giunta regionale delle Marche Paolo Petrini, presenteranno alla stampa la quarantasettesima Fiera nazionale del tartufo bianco di Acqualagna che partirà il 28 ottobre.

II RIPRODUZIONE RISERVATA

Sgarbi sarà premiato oggi a Pergola



I paesi del tartufo si sfidano con le fiere

GASTRONOMIA

A Pergola ultimo giorno, si continua. a Sant'Angelo in Vado

di CLAUDIO SALVI

SANT'ANGELO IN VADO E PERGOLA - Giornata interessante per gli amanti del tartufo bianco. Quanto mai varia l'offerta di feste e mostre dedicate:

alla profumatissima trifola. Mentre Acqualagna scalda i motori (martedi presentazione della prossima edizione), a Sant' Angelo in Vado, Pergola e Sant'Agata Feltria, ci si

inebria con il bianco pregiato ed il nero estivo. Questione dii gusti e, soprattutto di portafoglio. Già perché le quotazioni quest'anno non sono proprio alla portata di tutte le tasche... Per il bianco pregiato si va da un minimo di 2.800 euro all chilo per pezzature piccole (fino a 15 grammi); ai 3.300 per quelle medie (dai 15 fino a 50) grammi), e addirittura a 3.500 per la pezzatura grande (oltre il 50 grammi). Più abbordabile ill nero estivo che viaggia dai 500 ai 700 euro al chilo a seconda della pezzatura.

Nonostante la crisi, il successo delle mostre è altissimo... A Sant'Angelo pienone annunciato. Alle 9,30 in Piazza Umberto I la «Piazza del Tartufo»con gli stand tartufai. Tante lemostre: Giordano Aloigi «F.a.g. (FluorAngioGrafie)», Silvia Damasi «Zahir», Giorgio Palma, «Paesaggi sensibili» a cura di Italia Nostra, «Mosaici e industria tessile nell'antichità», la Bottega del pittore Angelo Marini «Senza tempo». Al Circolo Arci «La musica al passo coi tempi». Alle 15,30 in Piazza Umberto I simulazione di cerca al tartufo... In centro storico durante tutta la giornata apertura stand ga-

stronomici e ristorantini e spettacoli itineranti.

Si conclude oggi a Pergola

la 17esima edizione della Fiera del tartufo bianco pregiato. Un successo fin qui straordinario, con circa 50mila visitatori. Il clou della mattinata sarà la premiazione del concorso «Gli Ori di Pergo-

Il bianco pregiato quest'anno quotato tra 2800 e 3500 euro al chilo

la» che si terrà alle 11 nel museo dei Bronzi dorati. Il premio è promosso dal Comune e dal 12esimo Festival della Cucina



Tartufo bianco che delizi



Italiana. Dalle 9 del mattino apertura dei numerosi stand espositivi, più di 100, e dei punti di degustazione lungo le vie del centro storico. Tra le tante proposte all'insegna del buon cibo e del buon vino, il ristorante «Marche da Mangia-re» curato dal presidente dell' Accademia nazionale Italcuochi Marche, Flavio Cerioni, propone al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo. Il pomeriggio si accenderà con il concerto «Viaggio e intemperie tour»: Filippo Graziani canta suo padre Ivan. Info: www. comune.pergola.pu.it

La riscossa culturale dell'entroterra

Con l'Oro di Pergola nasce un nuovo brand. A Sant'Angelo in Vado serate olimpiche

di MARCO GIOVENCO

FANO - Storia, arte e gastronomia sopraffina legano il territorio di Fano all'entroterra di Pergola. Sono il gruppo equestre dei Bronzi di Pergola e il Lisippo, ma anche il pesce dell'Adriatico e l'inebriante tartufo bianco pregiato di Pergola. E su questi elementi che si basa un nuovo rilancio della già fiorente Fiera del tartufo bianco pregiato di Pergola, la cui 17^ edizione, in programma il 7, 14 e 21 ottobre prossimi, godrà del nuovo brand L'oro di Pergola. «Un chiaro riferimento al gruppo equestre ricoperto d'oro e al tartufo bianco, tesoro gastronomico di inestimabile valore economico e turistico» dice, numeri alla mano, il sindaco di Pergola Francesco Baldelli. «Tra il 2009 e il 2011 -prosegue- Pergola ha superato il 70% per quanto riguarda gli arrivi turistici e il 44,2% per le presenze (nel 2011, rispetto al 2010, +50% e +16,9%), e a rafforzare il tutto le 50mila presenze nelle tre giornate di fiera del tartufo del 2011». Un contesto promettente che, quest'anno, si è sposato con il 12° Festival della Cucina Italiana, iniziativa nata per valorizzare le eccellenze nascoste nei piccoli centri italiani e che, dopo tappe

internazionali, torna nelle Marche. Lo farà nella via principale di Pergola, su fino al museo dei Bronzi, tra mostre-mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani. Inoltre il centro storico ospiterà un ristorante curato dal presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi, sezione Marche, Flavio Cerioni del ristorante Alla Lanterna di Fano. Grazie alla collaborazione dei ristoratori locali verranno offerte al pubblico specialità tipiche abbinate al tartufo: tagliatelle, riso, frittate e il piatto speciale «L'oro di Pergola». A far da cornice, poi, le grandi eccellenze italiane a livello di insaccati, formaggi, vini e prodotti sottolio riuniti in un salotto di degustazione. In occasione della fiera, poi, il museo di Pergola ospiterà la cerimonia di consegna del Trofeo nazionale Galvanina, assegnato a quattro illustri protagonisti della scena culturale, giornalistica, produttiva e enogastronomica. Il primo

nome svelato è quello di Pino Cuttaia, chef stellato Michelin. Tra le altre simpatiche iniziative della fiera c'è «Un panino tutto d'oro», dedicato agli studenti e che vedrà la creazione di un panino, classico street food

dei ragazzi, a base del profumato tartufo nero di Pergola. E restando nell'entroterra pesarese, questa sera a Sant'Angelo in Vado, torna l'appuntamento con lo Shopping di Sera, curato con il Comune dall'Associazione Commercianti Vado presieduta da Luca Litti. Il centro vadese indossa i colori di Olimpia con una serie di iniziative dedicate alle imminenti Olimpiadi. Ce n'è per tutti i gusti: gastrono-

mia con i migliori piatti del territorio (stasera la pizza); musica con venti concerti dal vivo proposti da noti gruppi pop-rock; e poi animazione per i più piccoli con le associazioni sportive impegnate in dimostrazioni di vari sport per bambini.



Da il Linippo, i Bronzi di Pergola a i Giochi Olimpici di Londra 2012







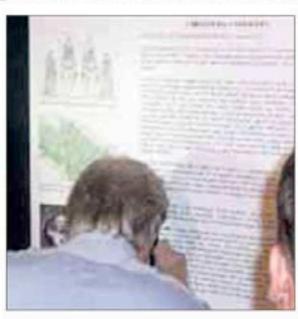
PERGOLA

Sgarbi show al museo dei Bronzi

In polemica con la Soprintendenza ha modificato una didascalia delle opere

PERGOLA - Doveva essere una «classica» premiazione a quattro personaggi del panorama culturale ed enogastronomico italiano. E invece la mattinata nel Museo dei Bronzi Dorati di Pergola, nell'ambito del Festival della Cucina Italiana, si è trasformata nel paleoscenico di Vittorio Sgarbi che ha corretto di suo pugno una didascalia del bronzi presente proprio nella celebre opera di epoca romana. Motivo del gesto, la frase non valorizza appieno quei Bronzi contesi tra Pergola e Ancona, e proprio da Sgarbi difesi perché rimangano nella cittadina che ospita la Fiera del tartufo.

Più nel dettaglio la frase della Soprintendenza riportava: «Il complesso non risulta, da un punto di vista artistico, di particolare qualità, e non va comunque, considerato come un'opera d'arte in senso modernamente inteso, e neppure nell'ottica della sua epoca». Sgarbi, pennarello in mano, l'ha cosi corretta davanti a tutti: «Il complesso risulta, da un punto di vista artistico, di particolare



Sgarbi mentre corregge la didascalia dei Bronzi al Museo di Pergola

qualità, e va comunque, considerato come un'opera d'arte in senso modernamente inteso anche per la sua epoca».

Riguardo alla cerimonia del Trofeo Galvanina, il Premio miglior chef è andato a Pino Cuttaia patron del ristorante La Madia a Licata consegnato dal cuoco riminese celebre Los Angeles Gino Angelini; il direttore del Gambero Rosso Carlo Ottaviano, ha consegnato il Premio miglior imprenditrice a Carla Latini che per prima ha prodotto pasta artigianale di qualità nelle Marche; Alberto Dragone della Casa editrice Giunti ha premiato la giornalista di Rai I Anna Scafuri come eccellente comunicatrice enogastronomica; il sindaco di Pergola Francesco Baldelli ha consegnato il Premio alla Cultura a Vittorio Sgarbi. «Al di là delle sue indubbie doti di grande critico d'arte, Vittorio Sgarbi ha ricevuto il Trofeo Nazionale Galvanina - così hanno spiegato gli organizzatori - per il suo impegno per la difesa e la tutela del nostro grande patrimonio artistico, spesso esposto all'incuria e relegato all'oblio. In particolare Sgarbi si è battuto con tenacia affinché i Bronzi di Pergola, di inestimabile valore, non subiscano l'affronto di trasferimenti che potrebbero comprometterne l'integrità, ma rimangano conservati nel Museo di Pergola, dove il pubblico potrà vederli nell'ambiente a loro più consono».



Data 12 ottobre 2012

Cucina italiana, il festival a Pergola

Torna a Pergola, in provincia di Pesaro, il dodicesimo festival della cucina italiana, volto a valorizzare le straordinarietà spesso nascoste proprio nei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute. Nella via principale della Città, il Festival affianca la diciassettesima Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola con mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici. Diverse le iniziative in programma all'insegna dei buoni sapori e della qualità, e la consegna del Trofeo Galvanina a quattro personaggi del mondo dell'enogastronomia e della cultura (Anna Scafuri, Pino Cuttaia, Carla Latini, Vittorio Sgarbi). Il festival chiude i battenti il 21 ottobre, dopo 3 domeniche all'insegna dei buoni sapori. Per informazioni, consultare il sito www.festivaldellacucinaitaliana.it.

Data 28 settembre 2012



PERGOLA, LA FIERA DEL TARTUFO

Il sindaco Baldelli è tra i tartufi: «Sarà un'edizione molto ricca»

VITTORIO Sgarbi, Anna Scafuri, Pino Cuttaia, Carla Latini e poi loro: i Bronzi Dorati. Il tutto profumato dal diamante della tavola. E' l'invitante menù della 17esima edizione della «Fiera del Tartufo bianco pregiato» di Pergola, per la quale è cominciato il conto alla rovescia e che verrà affiancata quest'anno dal 12esimo «Festival della Cucina Italiana». L'amministrazione, dopo i successi degli ultimi tre anni (nel 2011 gli organizzatori parlarono di oltre 40mila visitatori) ha ideato un'edizione di altissima qualità. L'appuntamento è per domenica prossima, 7 ottobre, per il 14 e per il 21. «Un'edizione davvero speciale — dice il sindaco Francesco Baldelli - con tanti ospiti ed iniziative molto interessanti. La Fiera sarà la vetrina degli ori di Pergola: il tartufo pregiatissimo bianco, oltre a quello nero, e i Bronzi d'epoca romana. Un dato sta già a dimostrare l'appeal raggiunto dal-



Espositori alla fiera del Tartufo di Pergola

la nostra Fiera: nonostante l'area espositiva sia stata aumentata, gli spazi sono andati esauriti da tempo.

E QUEST'ANNO al programma della Fiera va aggiunto quello del

"Festival della Cucina Italiana". Ci saranno mostre mercato del prezioso tubero e dei prodotti tipici; il ristorante "Marche da Mangiare", curato da Flavio Cerioni; la "Piazza del Gusto" e tanto altro. Senza dimenticare il "Trofeo Nazionale Galvanina", che il 7 ottobre nel museo dei Bronzi Dorati, verrà consegnato a quattro illustri personaggi. Quest'anno il verrà assegnato al critico d'arte Vittorio Sgarbi, che tanto ha fatto e sta facendo perché Pergola non perda i suoi preziosi Bronzi; alla giornalista di Rai Uno Anna Scafuri, come eccellente comunicatrice enogastronomica; al bravissimo chef Pino Cuttaia, patron del ristorante "La Madia" di Licata; e all'imprenditrice Carla Latini, che per prima ha prodotto pasta di qualità nelle Marche diffondendo il marchio in Italia e all'estero. A tutto ciò, come ormai consuetudine, si aggiungeranno spettacoli e concerti».

Sandro Franceschetti

Data

3 ottobre 2012

Il premio A Vittorio Sgarbi il secondo Trofeo Galvanina

Lo chef Pino Cuttaia, la giornalista di RaiUno Anna Scafuri, l'imprenditrice Carla Latini e il critico d'arte Vittorio Sgarbi sono i quattro vincitori della seconda edizione del Trofeo Galvanina, il marchio riminese delle acque minerali.



PERGOLA ANCHE VITTORIO SGARBI PRESENTE NELLA CITTADINA DELL'ALTA VALCESANO

Parte alla grande la fiera del tartufo

CI SARA anche Vittorio Sgarbi, oggi a Pergola per il battesimo della «Fiera del tartufo bianco pregiato». Il critico d'arte, autorevole paladino della permanenza dei Bronzi dorati in Valcesano, riceverà il «Trofeo nazionale Galvanina» che nell'ambito del «Festival della cucina italiana» (abbinato in questo 2012 alla kermesse pergolese) viene attribuito ogni anno a quattro illustri protagonisti della scena culturale, enogastronomica, giornalistica e produttiva. Accanto a Sgarbi saranno premiati lo chef Pino Cuttaia, del ristorante La Madia a Licata; la giornalista di Rai Uno Anna Scafuri per l'enogastronomica; e l'imprenditrice Carla Latini della nota pasta artigianale. Un'edizione ricchissima questa della «Fiera del tartufo bianco pregiato», in programma oltre che per oggi per le prossime due domeniche, promossa dall'amministrazione con la collaborazione di Regione, Provincia, Confocommercio, Camera di Commercio, Canfartigianato e Marcabella, Oltre 1500 metri di stand, con espositori provenienti anche dalla Scozia, dalla Germania e dall'Olanda a cui si affiancheranno spettacoli musicali e numerose proposte culturali. «Tutto è stato organizzato – dice il sindaco — perché sia davvero un'edizione speciale, di grande qualità e capace di attirare migliaia di visitatori». Media partner dell'evento Il Resto del Carlino.

s. fr.



Una immagine dello scorso anno della fiera del tartufo di Pergola: un gran successo

Data

7 ottobre 2012



PERGOLA SGARBI E ALTRI VIP ALLA CORTE DI RE TARTUFO

OGGI inizia la 17º edizione della Fiera del Tartufo bianco pregiato di Pergola, organizzata dal Comune. Un'edizione speciale che ospita il prestigioso Festival della Cucina Italiana. Si parte alle ore 9 con l'apertura degli stand espositivi, ben un chilometro e mezzo, quindi con quella dei punti degustazione dei prodotti di qualità. Alle II, nella suggestiva cornice del museo dei Bronzi dorati, uno degli appuntamenti più attesi. Si rinnova l'appuntamento con il Trofeo Nazionale Galvanina. Il Premio valorizza il lavoro e l'impegno di quattro protagonisti del panorama culturale ed enogastronomico nazionale, quest'anno assegnato allo chef Pino Cuttaia, patron del ristorante La Madia a Licata, famoso in tutto il mondo, il cui premio sarà consegnato dal cuoco riminese Gino Angelini, vincitore lo scorso anno, che verrà

appositamente per la cerimonia da Los Angeles dove tuttora lavora e dove è considerato uno dei dieci migliori chef d'America; alla giornalista di Rai I Anna Scafuri, come comunicatrice enogastronomica; all'imprenditrice Carla Latini che per prima ha prodotto pasta artigianale di qualità nelle Marche, diffondendo questo suo marchio in Italia e all'estero. Al critico Vittorio Sgarbi, il premio cultura per avere difeso la stanzialità dei Bronzi di Pergola, contesi da altre città.

7 ottobre 2012

CUCINA FESTIVAL

Tutta cesenate l'organizzazione della rassegna

ORGANIZZAZIONE tutta cesenate del Festival della cucina italiana che oggi si svolge a Pergola (PU) nelle Marche. Lo ha ideato Elsa Mazzolini, fondatrice e direttore da 28 anni de 'La Madia Travelfood', la prima rivista di enogastronomia e ristorazione di qualità in Italia, unica ad essere diffusa anche in Gran Bretagna. Cavaliere della Repubblica e scrittrice di numerosi volumi di enogastronomia, da dodici anni organizza il Testival della cucina italiana', contenitore itinerante di eventi enogastronomici, che quest'anno premierà quattro personaggi che valorizzano il meglio del made in Italy: Pino Cuttaia chef e patron del ristorante La Madia a Licata, il cui premio sarà consegnato dal cuoco riminese Gino Angelini, vincitore lo scorso anno, che verrà appositamente da Los Angeles; alla giornalista Rai Anna Scafuri, come 'eccellente comunicatrice enogastronomica'; all'imprenditrice Carla Latini che per prima ha prodotto pasta artigianale di qualità nelle Marche; al critico Vittorio Sgarbi, il premio cultura per avere difeso la stanzialità dei 'Bronzi' di Pergola, contesi da altre città.

Data 8 ottobre 2012

Sgarbi mattatore a Pergola

Il critico ha poi visitato il museo di Bronzi. Lode alla città

«I BRONZI devono rimanere qui, dove sono stati trovati». Vittorio Sgarbi poi ha corretto ieri a Pergola, di suo pugno una didascalia dei bronzi al Museo. Motivo del gesto la frase della Soprintendenza che diceva: «Il complesso non risulta, da un punto di vista artistico, di particolare qualità, e non va comunque, considerato come un'opera d'arte in senso modernamente inteso, e neppure nell'ottica della sua epoca». Sgarbi, pennarello in mano, l'ha così corretta davanti a tutti: «Il complesso risulta, da un punto di vista artistico, di particolare qualità, e va comunque, considerato come un'opera d'arte in senso modernamente inteso anche per la sua epoca». Vera e propria musica per le orecchie del sindaco Francesco Baldelli, le parole pronunciate ieri pomeriggio dal neo cittadino onorario di Pergola Vittorio Sgarbi, presente alla giornata inaugurale della «Fiera del tartu-





Un mattore Vittorio Sgarbi ieri a Pergola dove ha anche visitato il museo dei Bronzi Dorati

fo bianco pregiato». Sgarbi è stato anche insignito anche del «Trofeo nazionale Galvanina», abbinato quest'anno alla kermesse pergolese per valorizzare il lavoro e l'impegno di quattro protagonisti del panorama culturale ed enogastronomico nazionale. Oltre a Sgarbi, sono stati premiati lo chef Pino Cuttaia, la giornalista di Rai Uno Anna Scafuri e Carla Latini, produttrice marchigiana di pasta artigianale di qualità. Poi davanti alle autorità presenti Sgarbi ha aggiunto: «Il pendolarismo delle statue sarebbe ridicolo», puntualizzando che «quello di Ancona è un importante museo sostanzialmente disertato, mentre ho visto con grande ammirazione che questo di Pergola è un sito molto frequentato e ricco di opere, in cui i Bronzi rappresentano il valore aggiuntos.

Data 9 ottobre 2012

PERGOLA

Una partenza col botto per la fiera del tartufo

PARTENZA col «botto» per la «Fiera del tartufo bianco pregiato» di Pergola, arricchita dalla partecipazione di Vittorio Sgarbi, che ha voluto visitare oltre al Museo dei Bronzi l'intero centro storico cittadino, soffermandosi in particolare sulle chiese di San Marco, San Rocco, San Vitale e su quella Delle Tinte. Il noto critico d'arte, scortato dal sindaco Francesco Baldelli e dal direttore di Confcommercio Amerigo Varotti, ha anche girato a lungo fra gli stand dedicati al profumato fungo ipogeo, stringendo centinaia di mani, firmando autografi e rimanendo favorevolmente impressionato dal numero record di persone presenti. E' stata una folla incredibile, infatti, quella che si è riversata a Pergola: si calcola circa 20mila persone

14 ottobre 2012



FOLLA DI CURIOSI E QUALCHE VIP Vittorio Sgarbi in mezzo alla folla che ha gremito domenica scorsa le vie di Pergola in occasione della giornata inaugurale della 17º «Fiera del tartufo bianco pregiato»

TARTUFO A PERGOLA DOPO IL SUCCESSO DI DOMENICA GLI APPUNTAMENTI DI OGGI

La Fiera del bianco tenta il secondo botto: dai 'panini gastronomici' alle delizie da chef

- PERGOLA -

DOPO L'ESORDIO «esplosivo» di domenica scorsa - con una vera e propria invasione di visitatori (20mila, secondo le stime dell'organizzazione) e la presenza di ospiti importanti come Vittorio Sgarbi, lo chef Pino Cuttaia, la giornalista di Rai Uno Anna Scafuri e l'imprenditrice Carla Latini, tutti insigniti del «Trofeo Nazionale Galvanina» - la «Fiera del tartufo bianco pregiato» di Pergola, affiancata quest'anno dalla dodicesima edizione del prestigioso «Festival della cucina italiana», vivrà oggi una seconda giornata ricchissima di proposte ed iniziative. Già dalle 9 del mattino saranno tutti aperti gli stand espositivi

dislocati su oltre un chilometro e mezzo di centro cittadino e alle 9,30 diventeranno fraibili anche i punti di degustazione dei prodotti di qualità. Il museo dei Bronzi, alle II, ospiterà la premiazione del concorso nazionale «Un panino tutto d'oro» riservato agli studenti degli istituti alberghieri. «Un concorso — spiega Elsa Maz-zolini, fondatrice del "Festival della cucina italiana" e direttore de "La madia travelfood", mensile di economia e cultura del cibo incentrato sulla creazione di un "panino gastronomico" a base del profumato tartufo nero di Pergola. Lo scopo è di creare una sorta di cibo di strada ad alto valore aggiunto; si tratta della prima competizione di questo genere in

Italia e soprattutto di una formula che lega un prodotto di nicchia, sia pure non particolarmente costoso (solo il bianco tuber magnatum pico raggiunge sempre cifre

LE PROPOSTE ANNESSE

Laboratori creativi e concerto tributo per Rino Gaetano Il 21 terza e ultima giornata

altissime) ad un ingrediente povero come il panino».

ALLE 13 TUTTI a tavola, nei ristoranti e nel salotto del gusto «Marche da mangiare», in piazza IV Novembre, diretto nientemeno che da Flavio Cerioni, presi-dente della sezione Marche dell'Accademia Nazionale Italcuochi, dove il saporito fungo ipogeo s'incrocerà in maniera originalissima con il pesce dell'Adriatico. Nel primo pomeriggio apertura di laboratori creativi e spazi ludici per ragazzi e, poi, alle 17,30 in piazza Battisti, l'inizio del concerto tributo a Rino Gaetano del cantante Stefano Ligi. Domenica prossima, terza ed ultima giornata della Fiera, durante la quale si terrà la premiazione del concorso per scuole medie «Gli ori di Pergolas e il concerto «Viaggio e intemperies di Filippo Graziani che proporrà brani del suo indimenticabile papa Ivan. Media partner dell'evento 'Il Resto del Carlino'.

Sandro Franceschetti

La fiera del tartufo di Pergola supera se stessa

Stimate quasi 30mila persone, anche la Protezione civile per gestire l'ondata di visitatori





ANCHE le telecamere Rai della trasmissione «Uno Mattina» ieri hanno indugiato a lungo fra gli stand della 17ª «Fiera del tartufo bianco pregiato» di Pergola. Una kermesse che sta davvero conquistando grandissima visibilità e con essa un incredibile appeal sulla gente. Sembrava impossibile battere le presenze record della giornata inaugurale tenutasi domenica 7 ottobre, quando sulla cittadina dell'alta Valcesano si sono riversate circa 20mila persone, e invece Pergola c'è riuscita alla grande. Ad un certo punto, nel pomeriggio, i volontari della Protezione Civile hanno chiamato il



sindaco: «Non sappiamo più dove far parcheggiare le macchine, è una vera e propria invasione». Tutto, comunque, grazie all'ingente dispiegamento di forze messo in campo, è filato via liscio, con l'unico inconveniente, se così lo si vuol chiamare, che tantissimi visitatori per raggiungere la Fiera hanno dovuto lasciare l'auto distante alcuni chilometri e farsi una bella «passeggiata».

MA NON C'ERA altra soluzione, perché le stime degli organizzatori parlano addirittura di 30mila presenze, tante quante se ne registrano ad un partita di calcio di serie A. Molto apprezzate, oltre al-

Domenica il tris

La Fiera vivrà la sua ultima tappa domenica prossima: a fianco alcune immagini della giornata di ieri

Che panino

Sotto, il panino a base di tartufo, asparagi e gamberi che ha vinto il concorso nazionale 'Un panino tutto d'oro'

le sezioni espositive degli imprenditori enogastronomici provenienti da tutta Italia e da Ŝcozia, Germania e Olanda, anche le iniziative collaterali a questa rassegna curata dall'amministrazione comunale in collaborazione con Regione, Provincia, Confocom-mercio, Camera di Commercio, Canfartigianato e Marcabella e di cui "Il Resto del Carlino" è media partner. Da segnalare, in particolar modo, il concorso nazionale «Un panino tutto d'oro» che ha visto trionfare l'Istituto alberghiero Panzieri di Senigallia con un panino enogastronomico a base di tartufo, asparagi e gamberi. Domenica prossima terzo ed ultimo atto. Sandro Franceschetti

Fano, la lirica e la sua storia: riprendono lezioni-concerto

DOPO il successo dello scorso anno riprendono, nella sala Verdi del Teatro della Fortuna, le lezioni-concerto per le scuole pro-mosse dall'Associazione Amici del Teatro con la Fondazione Teatro. Le lezioni sono curate dall'Associazione Musa e sono dedicate ad un pubblico giovanile. Inizia domani alle ore 11 Claudio Rastelli che parlerà dell'opera lirica e della sua stodell'opera lirica e della sua storia. Altri appuntamenti il 16 novembre (Paolo Marzocchi), il 13 dicembre (Mario Totaro) ed altri ancora nel 2013. La proposta è stata fin dall'inizio accolta dal sovrintendente Giuseppe De Leo, che l'ha inclusa nel programma della Fondazione. Per l'attuazione si è adoperata la nuova presidente dell'Associazione, Irene Grascelli, che crede tanto nella possibilità di coinvolgere i giovani nella vita del teagere i giovani nella vita del tea-tro come luogo in cui si fa cultura nelle varie forme e non come semplice momento di svago.

E da ieri è iniziato Sant'Angelo: 2mila al chilo le taglie medie

- SANT'ANGELO IN VADO -

INAUGURATA ieri mattina a Sant'Angelo in Vado la 49^a Mostra Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato delle Marche. Nell'ampia Piazza Umberto 1° diversi gli stand con in vendita il tartufo, anche se quasi tutti di piccole dimensioni per via della siccità dei mesi scorsi e con prezzi alti (dai 2000 ai 3000 euro al chilo, a seconda delle pezzature). Ma la speranza dei numerosi

tartufai è che le piogge di questi giorni abbiano favorito uno sviluppo e una crescita maggiore del prodotto, con probabilità quindi di prezzi più bassi. Tra le tante iniziative a corollario della manifestazione, "Campagna amica" promossa dalla Coldiretti, volta a sensibilizzare il consumatore sui tempi della qualità delle produzioni agro-alimentari tipiche e tradizionali. Al taglio del nastro (foto), oltre al sindaco Settimio Bravi, il vice

Fabio Gostoli e altri amministratori di Sant'Angelo in Vado, l'assessore provinciale Claudio Renato Minardi, il presidente della Camera di Commercio Alberto Drudi, l'amministratore dell'Assam Gianluca Carrabs e la dirigente Assam Cristina Martellini, il presidente della Comunità Montana Alceo Serafini, oltre al presidente regionale Coldiretti Gianalberto Luzi. Presente anche la banda cittadina "Santa Cecilia".





6 FANO E URBINO il Resto del Carlino Lunedì 22 OTTOBRE 2012





PARTECIPAZIONE Sopra, premiazione de "Gli ori di Pergola" col dirigente del "Binotti" ed il sindaco con due produttori

AEROPORTO DI FANO

Recinzione agli hangar

LA RECINZIONE del corridoio di collegamento tra gli hangar dell'Aero Club Pesaro e la pista dell'aeroporto è cosa ormai fatta. A nulla sono valse le recriminazioni da parte di chi utilizza il perimetro esterno al recinto della zona aeroportuale per fare jogging o passeggiate. La Circoscrizione aerea competente per le Marche, nonché la prefettura hanno obbligato per ragioni di sicurezza l'Aero Club di Pesaro a ripristinare la recinzione in modo da isolare il tratto di terreno dove transitano gli aerei dai vecchi hangar.

Fiera del tartufo, Pergola chiude col pienone

Premiati i ragazzi delle scuole che hanno fatto ricerche su arte e paesaggio

- PERGOLA -

UNA GRANDE chiusura, a coronamento di un'edizione davvero straordinaria. La terza e conclusiva domenica della 17^a «Fiera del tartufo bianco pregiato» di Pergola, ieri, non ha tradito le attese, richiamando una vera e propria folla di visitatori fin dalle prime ore del mattino, per far registrare il clou a metà pomeriggio, quando la kermesse è stata ancor più ravvivata dal concerto di Filippo Graziani, il figlio dell'indimenticabile cantautore

adottato dalla nostra terra Ivan Graziani, che ha proposto una serie di successi del padre.

OLTRE 20MILA le presenze calcolate dagli organizzatori, con in prima linea l'amministrazione comunale «targata» Baldelli e l'importante collaborazione di Regione, Provincia, Confcommercio, Camera di Commercio di Pesaro e Urbino, Confartigianato e Marcabella. Numero che porta lo score complessivo di questa Fiera 2012 a circa 70mila visitatori.

MERITO del grande sforzo promozionale compiuto dal Comune e anche della scelta di abbinare l'evento al 12° «Festival della cucina italiana», importante appuntamento fondato da Elsa Mazzolini, direttore de «La madia travelfood», mensile di economia e cultura del cibo.

E PROPRIO nell'ambito del «Festival» ieri si sono tenute le premiazioni del concorso riservato ai ragazzi delle scuole locali per il miglior tema e la migliore ricerca su ciò che hanno

individuato di maggior prestigio tra i beni paesaggistici, architettonici ed enogastronomici del territorio. Primo posto a pari merito per la 4ª A e la 4ª B della primaria di Pergola; 2° posto per la 5ª della primaria di Serra Sant'Abbondio; 3° posto per la 5ª A della primaria di Pergola. Inoltre, menzioni speciali per Duccio Reggiani della 1ª C della scuola secondaria di Pergola e per la classe 4ª B della primaria di San Lorenzo.

Sandro Franceschetti

Consiglio comunale a San Costanzo per il «caso antenna»

- SAN COSTANZO -

SI PARLERA' del «caso antenna», ed è atteso molto pubblico al consiglio comunale di San Costanzo convocato per stasera alle 21. L'antenna, naturalmente, è quella che Wind vorrebbe installare in via Raffaello Sanzio, contro cui sta combattendo da mesi il Comitato Solfanuccio, che attraverso una nota precisa: «Durante i lavori consiliari verrà trattata un'interrogazione riguardante il ripetitore presentata dai consiglieri Morbidelli, Mencoboni, Stefanelli, Furlani e Cammilloni. Il sindaco dovrà rispondere a due quesiti, di cui uno molto importante e cioè come intende agire per tutelare la salute e il patrimonio dei cittadi-

ni di San Costanzo a seguito dell'invio della comunicazione di inizio lavori per l'installazione dell'antenna, considerando che ha sempre affermato e sostenuto di essere contraria a tale installazione e di condividere la battaglia dei cittadini. Il Comitato Solfanuccio proseguirà il lavoro iniziato oramai da mesi con altre azioni, al fine di bloccare i lavori, perché ancora tutto è possibile. Tra l'altro, in un comune vicino al nostro, Ostra Vetere (Ancona), pur essendo stati autorizzati tutti i lavori di installazione di un'antenna, gli stessi sono stati bloccati dal sindaco con una ordinanza. Ci auspichiamo che il sindaco di San Costanzo, quale massima autorità sanitaria del nostro comune, abbia la volontà di fare altrettanto».

s. fr.



FANO

Raid di furti nelle abitazioni lungo la costa

FURTI IN SERIE l'altra sera tra Fano e Pesaro, sfruttando l'assenza delle famiglie nelle varie abitazioni. I ladri sono entrati attraverso porte e finestre dopo averle forzate rubando oggetti d'oro e in alcuni casi dei soldi. Almeno tre i furti denunciati a Fano e altri due a Pesaro. Non si conosce l'entità del bottino portato via ma è certo che in altre due occasioni i malviventi sono stati messi in fuga dal sistema d'allarme che ha funzionato egregiamente.

SUL posto, per i rilievi di legge, sono intervenuti i carabinieri e la polizia a cui spetta il compito di dare un'identità ai responsabili delle incursioni ladresche.



Comas

INDUSTRIA MAGLIERIA

AUTENTICO SPACCIO AZIENDALE

Orario: 15.30 - 19.30 (sabato, domenica e festivi compresi) Via Cerbara z.a. | 61030 Piagge | PU | 0721.891971 | www.icomas.it



Il centro di Pergola affollato di persone per la

LA MANIFESTAZIONE LA GIORNATA OFFRE ANCHE SPAZI RICREATIVI

Pergola chiude i giorni del tartufo Premi per i ragazzi delle scuole

E' IL GIORNO del gran finale. Oggi la 17esima «Fiera del tartufo bianco pregiato» di Pergola, che nelle scorse due domeniche ha letteralmente spopolato, facendo registrare presenze da Guinness (in totale qualcosa come 50mila visitatori, secondo l'organizzazione) vivrà il suo terzo ed ultimo atto. Il via della kermesse, abbinata quest'anno al 12esimo «Festival della cucina italiana», scatterà alle 9 del mattino con l'apertura degli stand espositivi dislocati su oltre 1500 metri di centro cittadino e alle 9,30 saranno già fruibili anche i punti di degustazione dei prodotti di alta

ALLE 13, nei ristoranti e nel salotto del gusto «Marche da mangiare», in piazza IV Novembre, diretto da Flavio Cerioni, presidente della sezio-ne Marche dell'Accademia Nazionale Italcuochi, ricche proposte gastronomiche e poi, nel pomeriggio, apertura di laboratori creativi e spazi ludici per ragazzi, fino ad arrivare alle 17,30 in piazza Battisti, dove Filippo Graziani, fidell'indimenticabile Ĭvan, proporrà il meglio della collezione discografica di suo padre in un concerto live assolutamente da non perdere dal titolo «Viaggio e intempe-

QUELLA odierna della «Fie-

ra del tartufo bianco pregiato», che ha come media partner Il Resto del Carlino, è anche la giornata dell'assegnazione del premio riservato ai ragazzi delle scuole medie lo-

BUONI PIATTI

Con «Marche da mangiare» ricche proposte gastronomiche

cali per il miglior tema e la migliore ricerca su ciò che individuano di maggior prestigio tra i beni paesaggistici, culturali, architettonici ed enogastronominci del loro territorio. Una mostra quella di Pergola che ha vissuto alla

grande specialmente nel corso della prima domenica quando è stato ospite della città Vittorio Sgarbi, critico ed'arte molto noto e che quindi ha attratto la curiosità di tantissime persone,. Fra l'altro Sgarbi si è anche permesso, oltre naturalmente a difendere la collocazione del luogo di ritrovamento e quindi a Pergola, anche di correggere le didascalie fatte della Soprintendenza proprio a corredo del gruppo equestre. Molto soddisfqatto, naturalmente, il sindaco Baldelli per come è andata questa manifestazione che oggi chiude i battenti per dare a tutti appuntamento il prossimo anno.

VIABILITA' FOSCHI E PERLINI DEL PDL

Superstrada con pedaggio: «Non chiudiamo gli svincoli»

«NON POSSIAMO perdere tempo e non assumere alcuna iniziativa di fronte alla possibilità che la Fano Grosseto diventi a pagamento e vengano chiusi gran parte degli attuali svincoli, e soprattutto non è accettabile che una infrastruttura, costruita con fondi pubblici e lungo la quale si sono sviluppati i nostri centri cittadini, veda modificato il suo assetto e le sue uscite». Parole dei consiglieri provinciali Pdl Elisabetta Foschi e Vladimiro Perlini, che aggiungono: «L'assessore Galuzzi invita alla calma e chiede agli amministratori locali di non spezzare il fronte trasversale creatosi per completare la Fano-Grosseto. Noi chiediamo, invece, a Galuzzi di adoperarsi da subito affinché sia la Provincia stessa a creare il fronte degli amministratori per dire "no" al pedaggi e soprattutto "no" ad alcuna chiusura degli svincoli. Spetta alla Provincia co-

Assistance Point a Pesaro Centro Servizi

Al cittadino, ricerca 6 addetti da inserire in nuova filiale, 2 impiegati verranno inseriti in area clienti o nel back Office 4 per commessi/e alla

Solo full Time lun/ven anche neodiplomati alla prima esperienza. Per info e colloqui chiamare dal Lun/Ven al:

07211850009

ordinare i comuni e farsi garante del mantenimento della tratta così com'è oggi oggi. Con questo spirito abbiamo presentato un ordine del giorno affinché vengano adottate tempestivamente tutte le azioni per rendere noti a tutti gli amministratori locali i contenuti progettuali elaborati da Astaldi-Cmc-Strabag. Si chiede inoltre di intervenire affinché non solo vengano inderogabilmente mantenuti gli attuali svincoli ma, in linea con il piano delle infrastrutture recentemente votato in Regione, si valuti la possibilità di potenziar-



Elisabetta Foschi consigliere regionale e Vladimiro Perlini del Pdl

PERGOLA

Una mostra delle opere di Piera Tombari

IN CONCOMITANZA con la terza ed ultima giornata del tartufo, oggi Pergola ospita una personale della pittrice Piera Tombari, che vive e lavora a Montemaggiore al Metauro, definita dal critico Glauco Mungerli: «artista di autentico talento nelle cui opere emerge l'impronta e il sigillo di una fisionomia tutta propria, la cui presenza è quanto mai interessante e mossa da un grande equilibrio».

SAN COSTANZO

Vino e non solo oggi a Pesaro con Bartolacci

L'AZIENDA vincola Bartolacci di San Costanzo sarà protagonista oggi a partire dalle 18,30, dell'appuntamento «In cantina con...», organizzato da «In.pu.t» presso la sua sede di Pesaro, in via Rossini, 41. Durante la serata sarà possibi-le degustare ed abbinare i vini «Bianco del breccione», «Rosa del breccione» e «Nero del breccione» ad altri prodotti del territorio, con il contributo del sommelier Otello Renzi. Quella della fa-miglia Bartolacci è una tradizione che si tramanda da ben 4 generazioni. L'azienda, situata nelle colline di San Costanzo, nasce intorno al 1800



Azienda Ospedaliera "Ospedale Riuniti Marche Nord"

ESTRATTO BANDO DI GARA - FORNITURE

Ente Appaltante: AZIENDA OSPEDALIERA "OSPEDALI RIUNITI MARCHE NORD" Viale Trieste 391 Pesaro 61121 Italia. U.O.C. Approvvigionamenti beni e servizi ed attività economali tel. 0721/366384-40-41, fax 0721/366336, www.

Oggetto della gara: procedura aperta per l'acquisizione, in lotti distinti, di tecnologie sanitarie: Lotto n.1 avente ad oggetto nº 1 risonanza magnetica CIG 4591201AE9; Lotto nº2 avente ad oggetto nº 1 sistema radiologico per angiografia digitale CIG nº 4591206F08; Lotto n.3 avente ad oggetto nº 6 incubatrici neonatali CIG n.45912134D2; Lotto n.4 avente ad oggetto nº 1 sistema di monitoraggio parametri vitali CIG n°4591233553. Relativamente ai lotti nº 1 e nº 2 per i quali alla data di pubblicazione del presente bando risultano in fase

Relativamente ai lotti nº 1 e nº 2 per i quali alla data di pubblicazione del presente bando risultano in fase di attivazione le rispettive convenzioni sottoscritte da Consip S.p.A. si precisa quanto segue: a) qualora la convenzione Consip SpA venga attivata prima dell'aggiudicazione provvisoria della procedura di gara indetta con il presente bando e dall'analisi della stessa risulti che le tecnologie sanitarie acquisite da Consip soddisfano le esigenze del servizio utilizzatore, questa Azienda si riserva la facoltà di non concludere il procedimento di gara e di procedere ad aderire alla convenzione Consip senza che i partecipanti possano pretendere alcuna indennità/ risarcimento; b) qualora la convenzione Consip venga attivata dopo l'aggiudicazione provvisoria della procedura di gara indetta con il presente bando questa Azienda analizzerà, esaminerà e comparerà le condizioni di aggiudicazione di cui alla convenzione sottoscritta da Consip SpA con gli estit della presente procedura di gara, procedendo in favore dell'acquisizione economicamente più convenzione. Resta inteso che in caso di adesione alla convenzione Consin l'impresa provvisoriamente acquiudicataria non potrà pretendere alcuna indennità/risarcimento. procedendo in favore dell'acquisizione economicamente più conveniente. Resta inteso che in caso di adesione alla convenzione Consip l'impresa provvisoriamente aggiudicataria non potrà pretendere alcuna indennità/risarcimento. Importo complessivo posto a gara: € 1.894.106.44 (IVA esclusa). Oneri da rischio da interferenza: si rinvia ai relativi capitolati tecnici. Criteri di aggiudicazione: per singolo lotto intero non frazionabile in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa come meglio specificato nel disciplinare di gara. Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di un'unica offerta valida. Termine e luogo presentazione offerte: entro e non oltre le ore 11.00 del 15/11/2012 al Protocollo della U.O.C. Approvvigionamenti beni e servizi ed attività economali dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord" Viale Trieste 391 (piano terra) – 61121 Pesaro, pena l'esclusione. Il bando integrale e la documentazione di gara: disponibili sui siti www.fareonline.it, www.ospedalesansalvatore.it; 1844 spedicione alla GIUIE: 03/10/210 Il Besponsabili del Procerdimento à il Dott Atonio Draisci.

Data spedizione alla GUUE: 03/10/2012. Il Responsabile del Procedimento è il Dott. Antonio Draisci.

Pesaro, 03/10/2012. Il Direttore della U.O.C. Approvvigionamenti beni e servizi ed attività economali Dr. Antonio Draisci

Quotazione valida fino al 22 ottobre

> **28,**10€ **Netti al Grammo Oro 18 Carati**

39,10 Euro al Grammo Oro 24 Carati 430 Euro al Chilo Argento 925

Consegna questo tagliando presso uno dei nostri punti oppure telefona per fissare il prezzo del tuo Oro con un operatore

www.comprooro123.com

Bologna, Via Emilia Levante 53/B Modena, Viale Gaetano Storchi, 411 Rimini, Via Destra del Porto 61/a Firenze, Via Giovan Filippo Mariti, 104 0541-1830063 055-5277085

GIRI DI POLTRONE

CLAUDIO NICOLA, ARTHURANO, BARA IL PORTRIOCE DEI VIVAIRTI VITICOLI ITALIA-Ni in Europa. Nicola, 48 anni, è presi-dente della sezione vivaistico-viticola della Vignateli Piemontesi e titulare dei Visai Fratelli Nicola di Monobercelli. Saccede al veneto Claudio Calla, attun-le presidente del Mico. vivainicola@ vivaifratellinicola.com

ENMANUEL RINAUT, 42 ANNI, ANDRA del ristorunte stellato Flocons de Sel. a Megéve, Francia, é stato eletto miglior chef 2012. A votarlo, a serutinio segreto, sono stati oltre 6 mila cuochi, pasticceri e summelier francesi. Premiate unche Claire Heitzler, pasticeera al Lasserre di Parini, ed Estelle Touzet, sommelier del Meurice sempre a Parigi. contact© floconsdesel.com

A CARLA LATINI VA II. TROPRO GALvanna. Nata a Castanti, produttrice di peste a Osimo (As), nell'azionda ha valorizzato grani duri d'antica origine come il Taganrag e il Senatore Cappelli. Il premia le è stato consegnato proprio per il valore che la pasta Latini dii alla materia prima. La consegna del trofes avverrà il 7 ottobre a Pergola (Pesora Urbiani. info@latini.com

NABEE L'ARROCLAZIONE ZAFFERANO traiano. Ha sude a Lastra a Signa (FU), presidente è Giocanni Piscolla. Soci fondatori sono l'associazione Pro-duttori Zafferano delle Colline Fiorentine, il Consurzio Il Croco di Citta della Piete, l'Associazione Zafferano di Ca-scia, la Cooperativa Crocus Maresuma e alcuni Comuni. Raccoglie l'adesions di 200 aziende. 055 8725770

MAURO FIAMOZZI E IL NUOVO DIRET TORE DELLA PEDERAZIONE PROVINCIALE COLDRECTI MANTONA, Sostituisce Giovanni Benedetti, passatu nello scorso aprile alla direzione di Coldiretti Lomperior atta directione di Condiretti Lom-bardia piur mantenendo la directione della federazione provinciale, Maura Fiamozzi, 49 anni, trentino, diploma di ragioneria, praviene dalla Federazio-ne Regionale Caldiretti del Trentino, fiamoz-

GENTRANCO DRIGO È IL NUOVO BIBLETTO-

zi@coldiretti.it

Bumann Assumerà l'incarico dal 1º di ottobre. Era viculirettore di Coldiretti Mantoca: Drigo, 47 anni, friulano, laureto in Scienze Agrarie, succede a Lorenzo Cusimono mandato a dirige-re le federazioni di Catania e Messina. drigo@coldiretti.it

BE BELLA COLDIDETTI PROVINCIALE DI

LOBENZO MILIULA, 45 ANNI, E STATO CONFERMATO PRESIDENTE della Con-fagricoltura Reggio Emilia, Melioli è titolare dell'Azienda Agricola Il Boce, con sede a Reggio Emilia. Al suo se-condo mandata guiderò l'associazione per i prossimi tre unni. agriturismo@

L'EX PHINIDENTE DELLA HIDGIOSSE LAZIO, RENAVA PORVERENE, con proprio decreto ha nominato, prima di dimetterai, Pietro di Paolantonio nucco assessore alla sestup po economico e agricoltura. Giá assessore

alle politiche dei rifiuti della Regione Lazia. Di Angela Birindelli, di-

dalla Procura di Viterbo nell'ambito dello ocala Presenta il Vierro nell'amene al sindo-co di Viterbo Giulio Marini e ad Erder Mazzocchi, commissario struordinario dell'Arnial, l'agenzia regionale per il so-stegno e lo scilappo dell'agricoltura.

CARLO BRICULA E IL NUOVO AREA MA-NAMER GOO IN RENALDO PRANCO, azienda epicializzata nella produzione di alimen-ti per animali d'affizzione. Tortonese, 48 anni, Bricola proviene dal gruppo distrihttico piemontese Viale, premo il quale era bayer Acrà il compito d'implementa-re le strategie aziendali coordinando la rete di agenti. bricola@recordit.it

PREMIO ALLA CARRIERA NELL'AMBITO DET COO ARGUEDS DE DURAI PER GLANCIAS-De Nama, presidente e fundatore del gruppo De Nadai International Group di Pultora, specializzato nella produzione e distribuzione di frutta: circa 70 mln di casse l'anna, raccolte nei circa 22 mila ha coltivati in Italia, Cile, Sud Africa, Turchia, Filippine, Stati Uniti e Isole

Andrea Settefonti e Luisa Contri

Supplemento a cura di Lenca Cimanullio ngricolturnoggi@class.it



Lo chef Pino Cuttaia si aggiudica il «Galvanina»

Genio e regolatezza. Per Pino Cuttaia va modificato il celebre assioma che attribuisce fatali zone d'ombra alle menti illuminate da doti superiori.

Cuttaia invece è intuizione, talento naturale, estro, invenzione, impegno innestati su solide basi strutturali, su rigore e misura, su una disciplina professionale ed esistenziale che hanno fatto in breve tempo di lui un esempio mirabile per tutto il settore enogastronomico.

Il suo ristorante La Madia, a Lica-

ta, in provincia di Agrigento, è per il mondo tempio di straordinario culto pagano e lui ambasciatore senza macchia della sua terra e dell'Italia tutta.

Impossibile non pensare a lui in un riconoscimento di caratura nazionale che valorizza il meglio del «made in Italy» in cucina.

E infatti proprio a Pino Cuttaia sarà consegnato il Trofeo Galvanina quale migliore cuoco 2012, lo scorso anno assegnato a un altro grande della cucina, Gino Angelini.

La consegna del premio avverrà domenica 7 ottobre nell'ambito della dodicesima edizione del Festival della Cucina Italiana in programma a Pergola (Pu), quest'anno affiancato alla Fiera del Tartufo Bianco pregiato.

Domenica 14 ottobre nel Museo dei Bronzi Dorati, premio riservato agli studenti degli Istituti alberghieri sul tema «Un panino tutto d'oro», con la creazione di un «panino gastronomico» a base del profumato tartufo nero di Pergola.

Con questo concorso si intende creare una sorta di cibo di strada ad alto valore aggiunto: si tratta della prima competizione di questo genere e soprattutto di una formula che lega un prodotto di nicchia non costoso (solo il bianco tuber magnatum pico raggiunge ogni anno cifre ragguardevoli) ad un ingrediente povero come il panino.

A.R.



LO CHEF PINO CUTTAIA





Trofeo Galvanina allo chef Pino Cuttaia

Galvanina, storica azienda riminese e marchio conosciuto in tutto il mondo, per il secondo anno consecutivo celebra quattro personaggi di caratura nazionale che valorizzano il meglio del «made in Italy». In occasione della dodicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, a Pergola il 7 ottobre prossimo, si svolgeranno le premiazioni del Trofeo Galvanina. Vincitori lo chef Pino Cuttaia patron del ristorante La Madia a Licata, premio consegnato simbolicamente dal cuoco riminese Gino Angelini, vincitore lo scorso anno. Poi la giornalista di Rai 1 Anna Scafuri, l'imprenditrice Carla Latini che per prima ha prodotto pasta artigianale di qualità nelle Marche, il critico Vittorio Sgarbi che tanto si è speso per la difesa dei Bronzi di Pergola, contesi da altre città.

RICONOSCIMENTI

La seconda edizione del trofeo Galvanina



La Galvanina, storica azienda riminese, per il secondo anno consecutivo celebra quattro personaggi che valorizzano il meglio del "made in Italy", con il Trofeo Galvanina ospitato domenica, in occasione della dodicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, nella cittadina Pergola. Quest'anno il Premio sarà assegnato allo chef Pino Cuttaia, consegnato simbolicamente dal cuoco riminese Gino Angelini, vincitore lo scorso anno; alla giornalista di Rai 1 Anna Scafuri; all'imprenditrice Carla Latini che per prima ha prodotto pasta artigianale di qualità nelle Marche e al critico Vittorio Sgarbi.



Elsa Mazzolini a Pergola

Organizzazione tutta cesenate del Festival della Cucina Italiana protagonista oggi nelle Marche a Pergola (PU). A idearlo è Elsa Mazzolini, fondatrice e direttore da 28 anni de La Madia Travelfood, storicamente la prima rivista di enogastronomia e ristorazione di qualità in Italia. l'unica ad essere diffusa anche in Gran Bretagna, Cavaliere al merito della Repubblica e scrittrice di numerosi volumi di enogastronomia, da dodici anni organizza il Festival della Cucina Italiana, contenitore itinerante di eventi enogastronomici, che quest'anno premierà quattro personaggi che valorizzano il meglio del "made in Italy": Pino Cuttaia chef e patron del ristorante La Madia a Licata famoso in tutto il mondo; alla giornalista di Rai 1 Anna Scafuri, come eccellente comunicatrice enogastronomica; all'imprenditrice Carla Latini che per prima ha prodotto pasta artigianale di qualità nelle Marche, diffondendo questo suo marchio in Italia e all'estero; al critico Vittorio Sgarbi, il premio cultura per avere difeso la stanzialità dei Bronzi di Pergola, contesi da altre città.

TROFEO GALVANINA

Carla Latini è la migliore imprenditrice

Meritatissimo riconoscimento per Carla Latini, colta e dinamica pastaia, che da anni a Osimo, nelle splendide colline marchigiane in provincia di Ancona, con il pastificio di famiglia porta avanti una produzione di fatto artigianale di assoluta qualità con la riscoperta dei grani antichi, del farro, e del mitico frumento senatore Cappelli. Il 7 ottobre a Pergola (in provincia di Pesaro) nel corso del festival della cucina italiana riceverà il premio Galvanina quale migliore imprenditrice dell'enogastronomia per l'anno 2012.



■■■ Abbasso le tasse. È uno slogan che accomuna tutti gli italiani. Giovedì è sembrato anche un intendimento del nostro premier. Ma Mario Monti si è subito corretto; scherzavo. Infatti la sua è stata una dichiarazione supposta; nel doppio senso: di participio e di sostantivo. E comunque è l'ennesimo cetriolo (destinato dove a voi immaginarlo) del governo. Che di come stanno e di cosa fanno davvero gli italiani evidentemente non è informato. Ci hanno spiegato che per rilanciare l'economia serve l'agenda digitale. Ora a parte che la Telecom di banda larga non ne vuole neppure sentire parlare perché teme la concorrenza di Google, resta da capire se dalle parti di Palazzo Chigi leggano le statistiche dell'Istat e quelle della

GIULIA CANUTO

Sono giorni questi ad alto tasso gastronomico. L'autunno per consuetudine è la stagione del risveglio dei sapori intensi, ma anche di riscoperta delle consuetudini di cucina e rurali. Si parte per un viaggio - breve - nell'Italia dei sapori che ha come esordio Alba. Oggi si apre la Fiera internazionale del tartufo di Alba con l'apertura del mercato mondiale del bianco pregiatissimo. Gli appuntamenti sono tantissimi: si va dal folklore con il palio degli Asini alla beneficienza, fino all'asta mondiale del Tartufo in programma l'11 novembre. La Fiera copre infatti un mese e mezzo perché si chiuderà il 18 novembre (Info: www.fieradeltartufo.org). Innumerevoli le suggestioni gastronomiche, con i foodies moment incontri con chef e assaggi delle più raffinate preparazioni a base di tartufo ma anche incontri (...)



(...) con i prodotti autentici del Piemonte, e imperdibile la mostra dei vini che offre in degustazioni il Barolo, il Barbaresco, le Barbera e moltissime bottiglie di grande pregio. Quest'anno il legame culturale della Fiera Internazionale del Tartufo è con il cinema, Ma Alba - che di fatto da il là a tutte. e sono tante, le mostre del tartufo che passano da San Giovanni d'Asso ad Acqualagna a Volterra, altre capitali del bianco - è anche il punto d'osservazione privilegiato per sapere come sarà quest'anno il mercato del «magnatum pico». Per fortuna le abbondanti piogge settembrine hanno riequilibrato il raccolto. A fine agosto si temeva che, data la siccità, la raccolta sarebbe stata azzerata e con prezzi stellari. E invece la natura ci ha messo una pezza. Il centro studi di Aba riferisce che «le quotazioni del tartufo bianco d'Alba sono in calo del 20%, per un prezzo di 300 euro circa all'etto». C'è speranza dunque di poterlo gustare. Magari approfittando di una delle ricette tradizionali che saranno proposte al Festival della cucina in programma a Pergola da questo fine settimana e per i due successivi. Anche Pergola - sulle colline pesaresi - è una capitale del tartufo: sia bianco che nero. Qui si possono ammirare nel museo locale i famosissimi bronzi di Pergola. Il 12° Festival della Cucina Italiana, volto a valorizzare certe straordinarietà nascoste proprio nei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute lo fa con una serie di eventi speciali. Nella via principale della Città, su su fino al Museo, il Festival affianca la 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola con mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani. Mentre sotto i portici del Comune alcune grandi eccellenze italiane a livello di insaccati, formaggi, vini e sottoli saranno riuniti in salotto di degustazione ad altissimo livello, la piazza Garibaldi di Pergola diventa Piazza del Gusto con degustazioni di tante proposte gastronomiche, mentre i portici adiacenti ospiteranno le eccellenze enologiche marchigiane. E se a Pergola le strade si animano di cose buonissime a Cesena ancora per questo week end c'è il festival del cibo di strada. Arrivano da tutta Italia porchettai, trippai, venditori di panini, friggitori, ma la kermesse è aperta al cibo di strada di altri 14 paesi. Come dire: il sapore del mondo a portata di mano.

GIULIA CANUTO

Pergola

La cucina è in festival

Secondo appuntamento oggi e domani con il Festival della cucina italiana che si
tiene a Pergola nelle colline
pesaresi. Nella via principale
della Città, su su fino al Museo, il Festival affianca la 17ª
Fiera del tartufo bianco pregiato di Pergola con mostre

mercato di tanti prodotti tipici a livello di insaccati, formaggi, vini e sottoli. La piazza Garibaldi di Pergola diventa Piazza del Gusto, mentre i portici adiacenti ospiteranno le eccellenze enologiche marchigiane (info.: www.festivaldellacucinaitaliana.it).



m&m

Data

Autunno 2012

mare & monti

Vivere e Viaggiare con Gusto

La spiritualità nasce sull'Appennino

Vendemmia 2012:

L'oro di Pergola brilla al Festival della Cucina

sarà una buona annata?

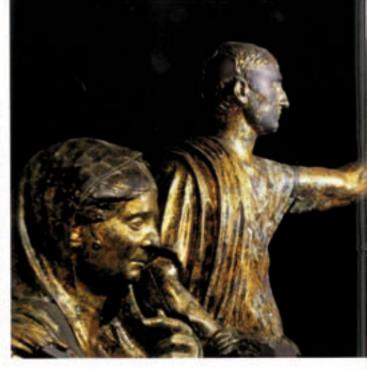




mi&m Evento

I bronzi contesi

Chi l'arrebbe mai slette che quella scoperta arrivata per caso da slar contudini nol 1946 servido sestensio un pusiferio ascora regal di risolvere. Perchéi Broazi shrati di Perpola, uniti camoplari al mondi di epoca romana, sono centre di ana guerelle che acrebbe ficito impullidire persino Gialio Cenare e l'Imperature Adriano. De decensi sono infatti control da dur conunt: Pergola apposito, che il supito, e la città di Ancong Dunque, if hogo del rineralmente de seu porte, le citté che li hu aspitati sino al 1972 dell'altra, Salemonitor la proposta del Ministero del Beal Culturali per risolvere la diatrihe diret anni rissenno, melgrado si tratti di opere pistitotto complicate da spinstare. La Begione Marche Invere al. era espresso per la cittudino passerese punie sede naturale del grappo fronpre Pareri divergenti, in sostanza, conuna solo certezza per adeson chi ru a Pergola nel Maseu dei Bronzi durati II. trucy in hells mustre. (f.f.)



L'oro di Pergola brilla al Festival della Cucina

Il 7 - 14 - 21 ottobre appuntamento nella cittadina delle Marche con i protagonisti dell'enogastronomia italiana. Di scena anche la Fiera del Tartufo bianco pregiato.







di Filippo Fubbri

Tartufo pregistissimo sia bianco che runo, ma anche un ambiente ancora a misura d'uomo e un Museo che contiene un tesoris di inestimabile valore: accanto a guadri importanti, un gruppo bronand recoperto d'oro, composto da due condotteri a caralto, di sui uno integro e di propontioni perfette, accompagnati da due figure ferminii, Sono questi alcuni degli on che il borgo antico della Città di Pergola, nell'entrotenra pesarese, vanta come eccellenze assolute e che metterà in mostra nelle: domeniche del 7-14-21 ottobre 2012, in questa cittadina, a dur passi dalla Romagne, va in scena la dodicesima edizione del Festival della Cucina Italiana, ancora una volta intento a valorizzare le straordinarietà nascoste dei piccoli centri italiani, anche quest'anno relle Marche con una serie di eventi. speciali. Il Festival da tempo si è imposto come uno degli appuntamenti più importanti dell'enogastronoma italiana, matrimonio di sapori, piaceri e cultura del palato, lo scorso avvo ospitato nella cittadina di Piobbico. Protagonisti dell'appuntamento infatti sono produttari, gistronomi, chef, giornalisti, testimonial privilegiati delle eccellenze agraslimentari del tipico Italiano.

Guardando alle tante proposte, nella via principale della Città, su fino al Museo, il Festival affianca la diciassettesima Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola con mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti fipici, non solo manchigiani.

Inoltre un ristorante allestito nel centro cittadino e curato dal Presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi sezione Marche, Flavio Cerioni del rinomato ristorante Alla Lantemia di Fano, in collaborazione con i ristoratori locali, offinia al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo: tagliatelle, riso, fittate e il piatto speciale Toro di Pergola".

Intanto mentre sotto i portici del Comune alcune grandi eccellenze italiane a livello di insaccati. formaggi, vini e sottoli saranno riuniti in salotto di degustazione ad altissimo livello, in una delle piazze di Pergola un grande TIR. cucina farii degustare anche il pesce dei vicinissimo Adriatico.

Numerosi gli eventi ospitati nel corso della tre giorni di Pergola, a partire dalla giornata del 7 ottobre nel prestigioso scenario del Museo dei Bronzi Donati. Funico gruppo brorizen a cera persa e fisglie d'oro di età romana esistente al mondo, risalente tra il 50 e è 30 a.C., ritrovato per caso nelle campagne di Pergola e conservato ora in una stanza ad atmosfera controllata. Tale sede infatti costituirà l'esclusiva location per la consegna del "Titofeo Nazionate Galvaniei" a illustri protagoristi della scena culturale, enogastronomica, giornalistica e produttiva risalionale.

Stessa ambientazione il 14 ottobre per il premio riservato agli studenti degli lististi alberghieri sul tema "Un perino tutto d'oro" ossia la orezzione di un "perino gistronomico" a base del profunato tantufo nero di Pergola.

Con questo concorso si intende creare una sorta di cibo di strada ad alto valore aggiundo si tratta della prima competizione di questo genere e soprattutto di una formula che lega un prodotto di nicchia non costoso (solo il bianco tuber magnatum pico raggiunge ogni anno cifre raggiundevoli) ad un ingrediente povero come il parino.

E ancora il Museo dei Bronzi Dorsti vedrà demerica 21 ottobre l'assegnazione del Premio riservato ai ragazzi delle Scuole Medie locali per il migliori tema e la migliore ricerca su ciò che individuano di maggiori prestigio tra i beri paesaggistici culturali, architettonici, gastronomici del proprio territorigo. Tutte le informazioni con il programma aggiornato è possibile trovario sul arto della manifestazione www.festivaldellacuori.atalianu.ti

Trofeo Galvanina

Fir riconoscimenti nd altrettanti peramonggi che Assau Isaciato una profienda improsito nel ponerama enogaatronomics mondials; Jone 1 sinchori del Trajos Galvanina, prestiginos riconcacimente tributata dall'animala riminese delle arque minerali, in programma domentos 7 attabre nel Maseo dei Branzi doruti. Ideato da Elsa Mazzolini direttrice della riciata La Madie, il Trofre è un omaggio ai procipali protagonisti che banno reso l'Italis celebre per il san 'made in Italy' in caring. Come nel caso dello chef stellato Pino Cuttaia a cui sorit conargusto il riconoscimento di migliore. cuses 2012. Biology del ristorante Let Madia et Livata, Cattala propone ann carbos della tradizione siciliana aperts all'innocuzione, luroro riconoactuin dalle principali quide (Michelin, Espressu, Gambero Bossut, II premisall'imprenditoria na a Carla Latini, ambasciatrice della pasta nel mordo e ve-findatrice insieme al marila Carle, di Parin Lutini, stortro essendo di Onimo. Alla giornalisto Rut, Anna Scufleri, if Trajio guale migliore reportents del monde dell'informazione in senhito enogastronomies, curatrice dul 2004 della rubrica settimonale mognatromatelon Egif Tores e nameri.

Un protagonista dei formetti selli fitti Pro Cuttata miglio casco 2012 ministre Tultu Galumina



Gemellaggio gastronomico di prestigio

La Fiera del tartufo bianco di Pergola a braccetto con il Festival della cucina italiana

LA DODICESIMA edizione del «Festival della cucina italiana», prestigiosissima iniziativa volta a valorizzare le straordinarietà gastronomiche, e non solo, nascoste nei piccoli centri dello Stivale, parlerà marchigiano e più precisamente pergolese, affiancando la diciassettesima «Fiera del tartufo bianco pregiato» della città dei Bronzi. Questo felice connubio, destinato a dare ancora più spessore alla kermesse dell'alta Valcesano dedicata al prezioso fungo ipogeo, è stato anticipato ieri in una conferenza stampa, con tanto di gustosissimi assaggi, al ristorante «Alla lanterna» di Metaurilia di Fano, alla presenza del sindaco di Francesco Pergola Baldelli; dell'assessore alla cultura e al turismo fanese Maria Antonia Cocuzza (che ha regalato al primo cittadino cesanense una copia in miniatura del Lisippo, «in segno del connubio mare-entroterra, indispensabile per lo sviluppo del territorio»); del presidente della Cia di Pesaro-Urbino Gianfranco Santi; del segretario generale della Camera di Commercio Fabrizio Schiavoni; e di Elsa Mazzolini, fondatrice del «Festival della cucina italiana» e direttore de «La madia travelfood», mensile di econo-

mia e cultura del cibo.

UNA LOCATION, «Alla lanterna», non casuale, visto che il proprietario è Flavio Cerioni, presidente della sezione Marche
dell'Accademia Nazionale Italcuochi. E proprio Cerioni, in collaborazione con i ristoratori locali, offrirà al pubblico durante la
«Fiera», in programma per il 7, il
14 e il 21 ottobre prossimi, una serie di specialità tipiche abbinate
al tartufo: tagliatelle, riso, frittate
e il piatto speciale denominato
«L'oro di Pergola». E mentre sotto i portici del municipio alcune



LA NOVITA'

C'è pure il premio culturale «Galvanina»: riconoscimento anche al critico Vittorio Sgarbi

grandi eccellenze italiane per quanto riguarda insaccati, formaggi, vini e prodotti sottolio, saranno riuniti in un salotto di degustazione ad altissimo livello, in una delle piazze del centro storico un grande Tir-cucina proporrà anche il pesce del vicino Adriatico. IL PRESTIGIOSO scenario del museo dei Bronzi, costituirà do-

menica 7 ottobre l'esclusiva sede per la consegna del «Trofeo nazionale Galvanina» a quattro illustri protagonisti della scena culturale, enogastronomica, giornalistica e produttiva nazionale e i primi due nomi resi noti sono davvero straordinari: Vittorio Sgarbi e lo chef Pino Cuttaia.

Stessa ambientazione il 14 ottobre per il premio riservato agli studenti degli istituti alberghieri sul tema «Un panino tutto d'oro» in-



centrato sulla creazione di un panino gastronomico a base del profumato tartufo di Pergola. «Con questo concorso — ha evidenziato Elsa Mazzolini — si intende creare una sorta di cibo di strada ad alto valore aggiunto; si tratta della prima competizione di questo genere e soprattutto di una formula che lega un prodotto di nicchia ed un ingrediente "povero" come il panino».

E ancora il museo dei Bronzi vedrà domenica 21 ottobre l'assegnazione del premio riservato ai ragazzi delle scuole medie locali per il miglior tema e la migliore ricerca su ciò che individueranno di maggior prestigio tra i beni paesaggistici, culturali, architettonici e gastronomici del loro territorio.

Sandro Franceschetti





Pergola (PU)

In omaggio al tartufo bianco

Pergola sono iniziati, e continueranno nelle domeniche 14 e 21 ottobre, il "XII Festival della cucina italiana" (www.festivaldellacucinaitaliana.it) e la "XVII Fiera del Tartufo bianco pregiato". Molte le iniziative all'insegna dei sapori: dalle mostre ai mercatini, dalle proposte enogastronomiche alle curiosità. Perl'occasione, un chilometro e mezzo delle strade della piccola città d'arte marchigiana viene riservato agli stand di espositori provenienti dalle regioni italiane, ma anche da Scozia, Olanda e Germania. La carne scozzese è la protagonista del Salotto del Gusto e delle Degustazioni, uno spazio allestito in Corso Matteotti dove un cuoco e una hostess illustrano la qualità dei loro prodotti. Tra le altre proposte, anche il ristorante Marche da Mangiare nel centro della città, nel quale è possibile degustare specialità tipiche della regione abbinate al tartufo. Negli spazi del museo dei Bronzi Dorati sarà invece assegnato il premio Un panino tuttod'oro agli studenti degli i stitutialberghierieairagazzidellescuole medie locali per il miglior tema sul territorio.

(damiana ernesto)

O FUPRODUZIONE RISERVATA



DOVE DORMIRE

LA FERRAIA Un agriturismo non lontano da Pergola, Doppia da 60 euro Strada Casale 10 Pianello di Cagli Tel. 0721-785010

DOVE MANGIARE

GLI STAND Nello stand scozzese e in altri gratuite le degustazioni Assaggi di vino delle Marche; 2 euro a bicchiere





6 e 7 Ottobre - Quinto di Verona (VR)

Caseus Veneti 2012

Sabato 6 e Domenica 7 ottobre Villa Ca' Vendri, a pochi chilometri dal centro di Verona, ospita l'ottava edizione di Caseus Veneti, il grande evento annuale dedicato alle eccellenze e tipicità casearie della regione Veneto che ogni anno si svolge in location d'eccezione delle Provincie del Veneto: ville, castelli, vere e proprie opere d'arte che, insieme ai prelibati formaggi, rendono la kermesse davvero unica.

Un appuntamento che anche quest'anno conferma il suo grande successo grazie al fitto programma di convegni, incontri, premiazioni e attività incentrate sull'arte casearia e dedicate a un pubblico sempre più variegato.

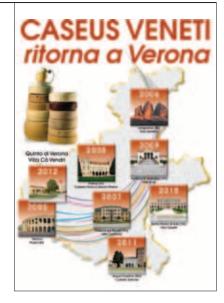
La manifestazione aprirà le porte sabato 6 alle ore 11 con le premiazioni della grande sfida annuale tra oltre 300 formaggi tipici del Veneto, tra i quali la giuria di qualificati assaggiatori dovrà decretare il migliore per ognuna delle categorie in concorso.

Nel pomeriggio di sabato verrà assegnato il premio della critica, valutato tra i migliori formaggi della rassegna; domenica in mattinata il convegno "Il formaggio e la salute" seguito dalla premiazione del miglior formaggio tradizionale a cura dell'ONAF.

Imperdibili gli appuntamenti con le degustazioni di formaggi abbinati a mostarde, birre artigianali e vini. Con i laboratori di cucina scopriremo come valorizzare i caci veneti nei piatti di tutti i giorni.

Per allietare tutta la famiglia, in programma anche momenti di svago e gioco per bambini, come la "Caccia al Cacio" e "Un'ora da casaro", e per i più grandi "Occhio al peso", una gara per indovinare il peso della piramide dei formaggi esposta, il cui ricavato verrà devoluto in beneficenza. Grande spettacolo sabato sera, dalle 20.00, con il concerto del quartetto d'archi e voci della Fondazione Arena di Verona e la degustazione dei Tortellini di Valeggio; al termine potremo assistere a un affascinante spettacolo pirotecnico nel parco della Villa, che in occasione di Caseus Veneti apre le sue sale al pubblico per tutto il fine settimana. L'ingresso è gratuito.

Per informazioni: www.caseusveneti.it



6 e 7 Ottobre - Modena

Piccoli cuochi si nasce

Imparare a mangiare sano e genuino fin da bambini è fondamentale per il benessere, e anche la felicità, di tutta la vita. Il 6 e 7 Ottobre, il ristorante "La secchia rapita" di Modena ospita "Cuochi per un giorno", divertente iniziativa dedicata ai piccoli chef under 12 che potranno annusare, toccare, pesare, dosare, impastare, miscelare, modellare, cuocere.

La parola d'ordine è divertirsi, e ovviamente sporcarsi

moltissimo!

Tra pentole e ingredienti i bambini imparano a mangiare e ad avere un rapporto sano con il cibo. Importanti chef incuriosiranno tutta la famiglia con le loro lezioni, ci sarà una libreria golosa, angoli sensoriali e giochi sulla cucina e uno spazio dove i piccolissimi, dai 18 mesi ai 2 anni, potranno cimentarsi in golose manipolazioni.

Per informazioni: www.cuochiperungiorno.it



Domenica 7 Ottobre

Grapperie Aperte

È domenica 7 ottobre il giorno scelto per proseguire con l'appuntamento annuale che l'Istituto Nazionale Grappa organizza da ormai nove anni grazie alla collaborazione dei soci produttori di grappa di tutta Italia. Il più italiano dei distillati sarà protagonista per un'intera giornata: degustazioni e visite alla scoperta di cantine, tradizione e cultura saranno contornate da eventi collaterali che ogni grapperia offrirà per cercare di trasmettere emozioni, storia e segreti a 360°. L'iniziativa è aperta a tutti, appassionati di grappa, intenditori e semplici curiosi.

Per informazioni: www.istitutograppa.org



7, 14 e 21 Ottobre - Pergola (PU)

L'Oro di Pergola

La XVII Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola affiancherà il 12° Festival della Cucina Italiana per tre domeniche di ottobre nella cittadina della Valle del Cesano. Tante sono le iniziative che vogliono valorizzare il tartufo - bianco e nero - e un museo che contiene un tesoro di inestimabile valore: un gruppo bronzeo ricoperto d'oro dell'epoca di Tiberio. Il tartufo sarà presentato nel ristorante allestito nel centro cittadino curato dal presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi, con ricette gustose e speciali: tagliatelle, riso, frittate e il piatto speciale "l'oro di Pergola". La "casa" dei Bronzi Dorati per domenica 7 ottobre ospita invece la consegna del Trofeo Nazionale Galvinina a quattro illustri protagonisti della scena culturale, enogastronomica, giornalistica e produttiva nazionale, mentre per il 14 il premio è riservato agli studenti degli istituti alberghieri sul tema " Un panino tutto d'oro" ossia la creazione di un "panino gastronomico" a base del tartufo nero di Pergola, una volontà di creare una sorta di cibo di strada ad alto valore aggiunto.

 $Per informazioni: {\color{blue} \textbf{www.comune.pergola.pu.it}}$



Dal 12 al 14 Ottobre - Morbegno (SO)

105° Mostra del Bitto

Il centro storico di Morbegno si anima per un weekend tutto dedicato al re dei formaggi Valtellinesi: il Bitto DOP. Dopo numerose edizioni presso il polo fieristico della provincia di Sondrio, la manifestazione tornerà ad animare la cittadina di Morbegno, in un percorso goloso che si snoderà a partire dalla storica piazza Sant'Antonio, dove i formaggi in concorso faranno bella mostra all'interno della casera allestita nello storico Chiostro. L'ormai centenaria Mostra caseraia premia anche quest'anno il miglior Bitto e il miglior Casera, ma non solo: i visitatori potranno co-

noscere anche tutte le altre eccellenze enogastronomiche del territorio: mele, bresaola, miele, formaggi, pizzoccheri e i prestigiosi vini) Nel cuore della città Piazza Sant'Antonio ospiterà i produttori storici del settore lattiero-caseario provinciale, le aule didattiche e la Disfida degli Chef. Non mancheranno lavorazioni in diretta, panel di assaggio, workshop interattivi per adulti e bambini, cheese-hour e menù a tema nei ristoranti della città, con i piatti tipici come pizzoccheri, sciatt, taroz, bisciola, in abbinamento con le Eccellenze vitivinicole valtellinesi, rinomate in tutto il mondo: Inferno, Sassella, Grumello e Sforzato...

Per informazioni: www.mostradelbitto.com



www.sapori-italia.it

Sapori d'Italia 31

VIGNE, PENTOLE & POLTRONE)

Che cosa cambia nel Risiko enogastronomico

di Luigi Cremona

Andrea Babbi

È il nuovo direttore generale dell'Enit, l'Agenzia nazionale del turismo. Ad averlo designato è il Consiglio di amministrazione dell'Ente del turismo italiano esos la nomina diventata ufficiale a ottobre con il Decreto del Ministro del Turismo, Piero Gradi e la registrazione della Corte dei Conti.



Elvio Bonollo

È il movo Presidente dell'Istituto nazionale grappa. La nomina di Bonollo è arrivata al termine del consiglio tenutosi a Verona lo scorso 30 agosto, che ha deliberato le cariche associative per

il triennio 2012-2015. Consigliere di amministrazione e spuarta generazione della famiglia che dal 1908 guida le Distillerie Bonollo Umberto di Mestrino in provincia di Padova, Elvio è cresciuto con l'attitudine all'innovazione ed è riuscito ad applicarla anche a un prodotto antico e tradizionale come la grappa.

Alberto Cordero di Montezemolo

A guidare l'associazione Albeisa è ora Alberto Cordero di Montezemolo, dell'Azienda agricola Monfalletto che, a 31 anni, succede a Enzo Brezza titolare dell'Azienda agricola Brezza. Albeisa, conosciuta in tutto il mondo anche per essere l'organizzatrice dell'evento Nebbiolo Prima, ha così deciso di continuare a puntare sui giovani non soltanto per la presidenza, ma anche per l'intero consiglio di amministrazione che è stato eletto alla fine di agosto. L'apertura verso l'estero è l'obiettivo principale della nuova presidenza.

Pino Cuttaia

Genio e regolatezza. Per Pino Cuttaia va modificato il celebre assiona che attribuisce fatali zone d'ombra alle menti illuminate da doti superiori. Cuttaia ha si è infatti aggiusficato il Trofeo Galvanina per il miglior chef 2012 al Festival della cucina italiana. Intuizione, talento naturale, estro, impegno, innestati su solide basi strutturali, su rigore e misura, hanno fatto di Cuttaia e del suo ristorante La Madia, a Licata, un tempia dell'enogastronomia.

Chiara Giovoni

Milanese, 34 anni, sommelier e wine scriter, si aggindica il titolo di Ambasciatrice italiana dello Champagne 2012. La selezione ambasciatori dello Champagne, organizzata dal Bureau du Champagne in Italia, ha visto tre candidati confrontarsi sul tema della vinificazione in legno o in acciaio: Andrea De Agostini, Chiara Giovoni e Delphine



Veissiere hanno affrontato i differenti stili dei vini di Champagne frutto delle diverse terniche di elaborazione degustando 4 cuvée e rispondendo alle domande della commissione. Chiara Giovoni parteciperà alla prestigiosa finale europea della selezione in programma a Èpernay, in Champagne.

Gianluca Gorini

Gianluca Gorini è il Miglior chef emergente del Centro Italia, Lo ha deciso una giuria di giornalisti ed esperti del settore, che lo ha preferito a Sabrina Tuzi, Marco Mengoni e Davide



Del Duca, al termine della sfida che si è svolta a Firenze, in occasione di Expo Rurale 2012. Ecco le due ricette che sono state prepurate dal vincitore: la prima è formaggio di capra al naturale, erremoso alla bietola, semi di zucca tostati dragoneello di Siena; il secondo è la salsiccia di cinta senese scottata, birra chiara, alloro e cipolla croccante con crema soffice di ricotta di pecora.

Hannes Waldmüller

È il nuovo direttore del Consorzio vini Alto Adige e subentra ad Helmuth Zanotti, che nel frattempo torna nelle file di Eos (Organizzazione export Alto Adige della Camera di commercio di Bolzano), dove continuerà a occuparsi di marketing vitivinicolo. Nato a Bolzano presedierà un consorzio che vanta circa 160 produttori, tra cantine sociali, vignaioli, tenute agricole, che complessivamente producono oltre il 95% del vino Doc dell'Alto Adige.

SPIRITO dIVINO



[7-14-21 OTTOBRE Pergola (Pu) Il 12° Festival della cucina italiana

a cittadina di Pergola nelle Marche ospiterà la XII° edizione del Festival della cucina italiana quest'anno in tandem con la Fiera del tartufo di Pergola (Pu). Tante le iniziative in programma all'insegna dei buoni sapori e della qualità, e la consegna del Trofeo Galvanina a

quattro illustri personaggi del mondo dell'enogastronomia e della cultura (Anna Scafuri, Pino Cuttaia, Carla Latini, Vittorio Sgarbi). La cerimonia di premiazione avverrà domenica 7 ottobre nella prestigiosa location del Museo dei Bronzi di Pergola.

Il 12° festival della cucina vuole valorizzare certe straordinarietà nascoste proprio nei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute.

Per informazioni:

www.festivaldellacucinaitaliana.it





PERGOLA (PU) L'ORO DI PERGOLA

artufo pregiatissimo sia bianco che nero, ma anche un ambiente ancora a misura d'uomo e un bellissimo Museo che contiene un tesoro di inestimabile valore: accanto a quadri importanti, un gruppo bronzeo ricoperto d'oro, composto da due condottieri a cavallo, di cui uno integro e di proporzioni perfette, accompagnati da due figure femminili. Sono questi alcuni degli ori che il borgo antico della Città di Pergola, nell'entroterra pesarese, può vantare come eccellenze assolute e che metterà in mostra nelle domeniche del 7-14-21 ottobre 2012. Il 12º Festival della Cucina Italiana, volto a valorizzare certe straordinarietà nascoste proprio nei piccoli centri italiani e purtroppopoco conosciute, torna nelle Marche e lo fa con una serie di eventi speciali. Nella via principale della Città, su su fino al Museo, il Festival affianca la 17º Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola con mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani. Inoltre un ristorante allestito nel centro cittadino e curato dal Presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi sezione Marche. Flavio Cerioni del rinomato ristorante Alla Lanterna di Fano, in collaborazione con i ristoratori locali, offrirà al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo: tagliatelle, riso, frittate e il piatto speciale "l'oro di Pergola"

Stessa ambientazione il 14 ottobre per il premio riservato agli studenti degli Istituti alberghieri sul tema "Un panino tutto d'oro" ossia la creazione di un "panino gastronomico" a base del profumato tartufo nero di Pergola.

E ancora il Museo dei Bronzi Dorati vedrà domenica 21 ottobre l'assegnazione del Premio riservato ai ragazzi delle Scuole Medie locali, per il miglior tema e la migliore ricerca su ciò che individuano di maggior prestigio tra i beni paesaggistici, culturali, architettonici, gastronomici del proprio territorio.

www.festivaldellacucinaitaliana.it

WEB

Search





Politica Mercato Coltivazioni Allevamenti Macchine Agrochimica Rinnovabili L'angolo dell'esperto

"L'ORO DI PERGOLA" in mostra

Luogo:

Indirizzo:

« Torna agli Eventi

Inizio:

Evento: "L'ORO DI

PERGOLA" in

mostra

7 ottobre 2012 08:00

00.00

Termine: 21 ottobre 2012

23:00

Aggiornato: 19 settembre 2012



Pergola

Pergola, Italia

Per tre domeniche di seguito, il 7,14 e il 21 ottobre prossimo si svolge il 12° **Festival della Cucina Italiana** in concomitanza con la 17ª **Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola**.

A Pergola (PU) sarà grande festa. Nella via principale della Città, fino al Museo, il Festival affiancherà la Fiera del Tartufo Bianco Pregiato con mostre mercato e degustazioni di prodotti tipici a base del prezioso

tubero (tra cui tagliatelle, riso, frittate e il piatto speciale "l'oro di Pergola").

Il Museo dei Bronzi Dorati, in cui è conservato l'unico gruppo bronzeo a cera persa e foglie d'oro di età romana esistente al mondo, costituirà domenica 7 ottobre l'esclusiva sede per la consegna del **"Trofeo Nazionale Galvanina"** a quattro illustri protagonisti della scena culturale, enogastronomica, giornalistica e produttiva nazionale.

Il 14 ottobre, invece, nella stessa location, si volgerà il premio riservato agli studenti degli Istituti alberghieri sul tema "**Un panino tutto d'oro**" ossia la creazione di un "panino gastronomico" a base del profumato tartufo nero di Pergola.

Con questo concorso si intende creare una sorta di cibo di strada ad alto valore aggiunto: si tratta della prima competizione di questo genere e soprattutto di una formula che lega un prodotto di nicchia non costoso (solo il bianco *tuber magnatum pico* raggiunge ogni anno cifre ragguardevoli) ad un ingrediente povero come il panino.

L'ultimo giorno si proclamerà il vincitore del **Premio riservato ai ragazzi delle Scuole Medie locali**, per il miglior tema e la migliore ricerca sulle eccellenze del territorio in termini paesaggistici, culturali, architettonici, gastronomici.

Sul sito i dettagli dell'evento.

Grapperie aperte

Una strategia adatta per il marketing del vino















Dolci Formaggi Mercato Retail Salati Salumi Tecnologie Vini

01/10/2012 9:33 Confartigianato: Salvatore Bellopede nuovo presidente della sezione lattic

ULTIME NEWS

10 agosto 2012 13:06

A Pergola il 12° Festival della Cucina Italiana



Pergola (PU) – Il 12° Festival della Cucina Italiana, volto a valorizzare le tradizioni nascoste nei piccoli centri italiani ma poco note, si terrà nelle domeniche del 7-14-21 ottobre 2012 a Pergola (foto), in provincia di Pesaro Urbino. La manifestazione affiancherà la 17ª Fiera del tartufo bianco pregiato di Pergola, con mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani. Inoltre, un ristorante allestito nel centro cittadino e curato dal presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi sezione Marche, Flavio Cerioni del rinomato ristorante Alla Lanterna di Fano, in collaborazione con i ristoratori locali, offrirà al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo. (MS)

Tags: Festival della Cucina Italiana; Pergola; tartufo



TWITTER



VIDEO

Il panettone secondo Fraccaro Dolciaria

CONTATTACI



LE NOSTRE RIVISTE



TESPI Mediagroup racchiude un pool di tre società editrici specializzate nell'informazione B2B: Frimedia, Edizioni Turbo e Sport Press. Attraverso le varie testate il gruppo fornisce strumenti di



Festival Cucina Italiana a Pergola (Pu): 7-14-21 ottobre 2012





Tartufo pregiatissimo sia bianco che nero, ma anche un ambiente ancora a misura d'uomo e un bellissimo Museo che contiene un tesoro di inestimabile valore: accanto a quadri importanti, un **gruppo bronzeo ricoperto d'oro**, composto da due condottieri a cavallo, di cui uno integro e di proporzioni perfette, accompagnati da due figure femminili. Sono questi alcuni degli ori che il borgo antico della Città di Pergola, nell'entroterra pesarese, può vantare come eccellenze assolute e che metterà in mostra nelle domeniche del **7-14-21 ottobre 2012**.

Il 12° Festival della Cucina Italiana, volto a valorizzare certe straordinarietà nascoste proprio nei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute, torna nelle Marche e lo fa con una serie di eventi speciali. Nella via principale della Città, su su fino al Museo, il Festival affianca la 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola con mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani.

Inoltre un ristorante allestito nel centro cittadino e curato dal Presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi sezione Marche, Flavio Cerioni del rinomato ristorante Alla Lanterna di Fano, in collaborazione con i ristoratori locali, offrirà al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo: tagliatelle, riso, frittate e il piatto speciale "l'oro di Pergola". Intanto mentre sotto i portici del Comune alcune grandi eccellenze italiane a livello di insaccati, formaggi, vini e sottoli saranno riuniti in salotto di degustazione ad altissimo livello, in una delle piazze di Pergola un grande TIR cucina farà degustare anche il pesce del vicinissimo Adriatico.

Il prestigioso scenario del Museo dei Bronzi Dorati – l'unico gruppo bronzeo a cera persa e foglie d'oro di età romana esistente al mondo, risalente tra il 50 e il 30 a.C., ritrovato per caso nelle campagne di Pergola e conservato ora in una stanza ad atmosfera controllata – costituirà domenica 7 ottobre l'esclusiva sede per la consegna del "Trofeo Nazionale Galvanina" a quattro illustri protagonisti della scena culturale, enogastronomica, giornalistica e produttiva

nazionale.

Stessa ambientazione il 14 ottobre per il premio riservato agli studenti degli Istituti alberghieri sul tema "**Un panino tutto d'oro**" ossia la creazione di un "panino gastronomico" a base del profumato tartufo nero di Pergola. Con questo concorso si intende creare una sorta di cibo di strada ad alto valore aggiunto: si tratta della prima competizione di questo genere e soprattutto di una formula che lega un prodotto di nicchia non costoso (solo il bianco *tuber magnatum pico* raggiunge ogni anno cifre ragguardevoli) ad un ingrediente povero come il panino.

E ancora il Museo dei Bronzi Dorati vedrà domenica 21 ottobre l'assegnazione del Premio riservato ai ragazzi delle Scuole Medie locali, per il miglior tema e la migliore ricerca su ciò che individuano di maggior prestigio tra i beni paesaggistici, culturali, architettonici, gastronomici del proprio territorio.

www.festivaldellacucinaitaliana.it



Copyright © 2010 Ambiente Europa. All Rights Reserved.

Designed by Gian Paolo Capra - PC System.

Agenzia ANSA

Cerca sul sito di Terra&Gusto		
CCICa sui si	1 Terrace dusto	
Ricerca	cerca	

Mondo Agricolo

Europa

Regioni

Prodotti tipici

Vino

Dolci Piaceri

Dal Mare

Salute

Fiere & Eventi

Business

Distribuzione

In Breve

A Carla Latini il Trofeo Galvanina

Premiata antesignana dell'artigianalità della pasta 25 settembre, 15:22

salta direttamente al contenuto dell'articolo salta al contenuto correlato



Indietro

Stampa

Invia

Scrivi alla redazione

Suggerisci ()

1 di 1

precedente

successiva



A Carla Latini il Trofeo Galvanina

precedente successiva

Correlati

Associate

• Jose' Rallo tra blogger Huffington Post Italia

PERGOLA (PESARO-URBINO) - Ambasciatrice della pasta artigianale italiana di qualità. A lei il merito di aver comunicato una pasta antesignana dell'artigianalità scommettendo, sin dall'inizio, sulla qualità di antichi grani duri come il Senatore Cappelli e il Taganrog. Con queste motivazioni, a Carla Latini verrà consegnato il Trofeo Galvanina imprenditrice 2012, lo scorso anno assegnato al produttore di pasta italo-canadese Joseph Vitale. La consegna del premio è in programma domenica 7 ottobre nell'ambito della dodicesima edizione del Festival della Cucina Italiana

(www.festivadellacucinaitaliana.it) a Pergola (Pu). Una cittadina, quella di Pergola, nota per il suo Museo dei bronzi dorati, gli unici di epoca romana, e per la Fiera del Tartufo Bianco pregiato , tra le più importanti d'Italia. E proprio lo splendido scenario del Museo farà da cornice alla cerimonia di

premiazione (inizio ore 11,00), che vedrà coinvolgere il meglio della cultura e dell'enogastronomia italiana. Come appunto Carla Latini, che con "entusiasmo e passione ha sposato la sua mission ed il suo compito è stato ed è tuttora quello di raccontare che la pasta non è solo acqua e farina ma che è importante conoscere e apprezzare la qualità della materia prima, il grano duro, con cui viene prodotta – si legge nella motivazione del riconoscimento tributato dalla azienda riminese - Il colore, il profumo ed il sapore del grano duro si conservano nella pasta artigianale di qualità e la rendono unica protagonista della tavola".

In questi anni Carla Latini ha incontrato ed è diventata amica di tanti cuochi, di opinion leader e gourmet in ogni parte del mondo. Rapporti importanti che sono serviti e servono per veicolare, insieme alla pasta, altri prodotti artigianali italiani di grande qualità, dei quali si è fatta sempre paladina. La sua vita si svolge nel rutilante palcoscenico dell'enogastronomia che racconta in maniera divertente e scanzonata sul suo sito www.carlalatini.com e che divulga attraverso una newsletter, attiva dal lontano 1997, che oggi vanta più di 15.000 iscritti in Italia e all'estero".

Il Festival della Cucina Italiana, giunto alla dodicesima edizione, da sempre volto a valorizzare le straordinarietà nascoste dei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute. Un Festival rinnovato quest'anno che viaggerà insieme alla 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, in ben tre domeniche di ottobre (7-14-21), ospitando mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani, insieme ai vini soprattutto regionali.

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati Indietro Home

condividi:



ANNUNCI PPN



Offerta Meridiana fly Da Catania a Bologna-Linate-Napoli-Roma-Torino-Verona a 40 € www.meridiana.com



Caccia alla ricetta! Scatena la tua fantasia e vinci con Amarena Fabbri cetta AmarenaFabbri.com



Fiat Autonomy Autonomy. Life is motion. www.fiatautonomy.com

P.I. 00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

Agenzia ANSA

Cerca sul sito di Terra&Gusto		
Ricerca	cerca	
3.5. 1. 1. 1.		

Mondo Agricolo

Europa

Regioni

Prodotti tipici

Vino

Dolci Piaceri

Dal Mare

Salute

Fiere & Eventi

Business

Distribuzione

In Breve

Cuttaia miglior chef Trofeo Galvanina

Sara' premiato al Festival della Cucina Italiana a Pergola, il 7 ottobre 13 settembre, 11:32

salta direttamente al contenuto dell'articolo salta al contenuto correlato



Indietro

Stampa

Invia

Scrivi alla redazione

Suggerisci ()

1 di 1

precedente

successiva



Cuttaia miglior chef Trofeo Galvanina

precedente successiva

PERGOLA (PESARO-URBINO) -Cuttaia "e' intuizione, talento naturale, estro, invenzione, impegno innestati su solide basi strutturali, su rigore e misura, su una disciplina professionale ed esistenziale che hanno fatto in breve tempo di lui un esempio mirabile per tutto il settore enogastronomico. Il suo ristorante La Madia, a Licata, in provincia di Agrigento, è per il mondo tempio di straordinario culto pagano e lui ambasciatore senza macchia della sua terra e dell'Italia tutta". Con queste motivazioni viene assegnato a Pino Cuttaia il Trofeo Galvanina quale "migliore cuoco 2012"

La consegna del premio, di caratura nazionale, avverra' al Museo dei Bronzi Dorati domenica 7 ottobre nell'ambito della dodicesima edizione del Festival della Cucina Italiana in programma a Pergola (Pesaro-Urbino), quest'anno affiancato alla Fiera del Tartufo Bianco pregiato.

Nella cittadina marchigiana nota per i suoi bronzi dorati, gli unici di epoca romana, e' stata rinnovata la formula del Festival della Cucina - da sempre volto a valorizzare le straordinarietà nascoste dei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute – che anche quest'anno ha scelto le Marche (lo scorso anno era a Piobbico). La prima novità sta nelle date, ben tre domeniche di ottobre (7-14-21). La seconda nei tanti eventi speciali, collaterali alla 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, mostre mercato del

prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani, insieme ai vini soprattutto regionali.

Tra i gustosi appuntamenti , il ristorante "Marche da Mangiare", allestito nel centro cittadino e curato dal Presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi sezione Marche, Flavio Cerioni del ristorante Alla Lanterna di Fano, in collaborazione con i ristoratori locali, offrirà al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo: tagliatelle, riso, frittate e, grande news, il pesce fresco dell'Adriatico. Sotto i portici del Comune, invece, alcune grandi eccellenze italiane di insaccati, formaggi, vini e sottoli saranno riuniti in salotto di degustazione ad altissimo livello; la piazza Garibaldi di Pergola diventa inoltre Piazza del Gusto con degustazioni di tante proposte gastronomiche, mentre i portici adiacenti ospiteranno le eccellenze enologiche marchigiane con una kermesse curata dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini.

Domenica 14 ottobre nel Museo dei Bronzi Dorati, premio riservato agli studenti degli Istituti alberghieri sul tema "Un panino tutto d'oro", con la creazione di un "panino gastronomico" a base del profumato tartufo nero di Pergola. Con questo concorso si intende creare una sorta di cibo di strada ad alto valore aggiunto: si tratta della prima competizione di questo genere e soprattutto di una formula che lega un prodotto di nicchia non costoso (solo il bianco tuber magnatum pico raggiunge ogni anno cifre ragguardevoli) ad un ingrediente povero come il panino

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati Indietro Home

condividi:



ANNUNCI PPN



Offerta Meridiana fly
Da Catania a BolognaLinate-Napoli-Roma-TorinoVerona a 40 €
www.meridiana.com



Fiat AutonomyAutonomy. Life is motion. www.fiatautonomy.com



Corsi di Laurea On Line Scopri i nuovi Corsi di Laurea On Line. Contattaci Ora! www.uniecampus.it

P.I. 00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati



XII° Festival della Cucina Italiana insieme alla Fiera del Tartufo di Pergola (Pesaro-Urbino)

dal 7 September 2012 su www.viniesapori.net

L'Oro di Pergola. Domenica 7-14-21 ottobre 2012. Tartufo pregiatissimo sia bianco che nero, ma anche un ambiente ancora a misura d'uomo e un bellissimo Mi contiene un tesoro di inestimabile valore: accanto a quadri importanti, un gruppo bronzeo ricoperto d'oro, composto da due condottieri a cavallo, di cui uno integro e di proporzioni perfette, accompagnati da due figure femminili.

Sono questi alcuni degli ori che il borgo antico della Città di Pergola, nell'entroterra pesarese, può vantare come eccellenze assolute e che metterà in mostra nelle domeniche

tags: panino romana riso vini bianco pergola tagliatelle ristorante italiana degustazione

2 Mi piace 0 mil: http://rlp.com/CE1hS Condividi:

Articoli correlati:



Il giro del mondo in 30 colazioni

Difficile dar torto a chi ama smodatamente la colazione (a proposito, se vi sentite rappresentati dall'attacco, vedete di frequentare assiduamente TBR, l'ammaliante sito che [...]

tags : soia tofu segale danese frutta forno funghi farina maiale calorie dal 28 November 2011 su: www.dissapore.com



Ricette del Risorgimento:

Ricette del Risorgimento Timpallo di maccheroni al sugoLa pasta per i Timpalli è la sfogliata, o la mezza frolla, ma senza zucchero. I Maccheroni rotti alla lunghezza di un mezzo dito, cotti [...]

tags: manzo burro cuoco pollo brodo sugo noce salsa fuoco cottura dal 28 May 2011 su: ierioggiincucina.myblog.it

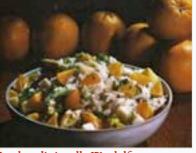




al vino rosso -Pesce intero

dal 24 March 2011 su: ierioggiincuc..





Insalata di riso alla Wardolf

Insalata di riso alla Wardolf per 4 persone 400 gr. di riso bollito al dente 1 manciata di prezzemolo 300 gr. di bacon a dadi 300 gr. di emmenthaler a dadi 2 arance olio sale e pepe

tags: riso bacon mescolate formaggio dal 29 May 2011 su: ierioggiincucina.myblog.it





La dieta Scarsdale,

che non può essere effettuata per più di due settimane, consente di perdere peso in modo consistente. Come tutte le diete necessita di essere fatta sotto il [...]

dal 16 October 2011 su: cucinare.mybl..





Pellegrino Artusi: 730. Claret cup (Bibita inglese)

Pellegrino Artusi 730. Claret cup(Bibita inglese)Per questa bibita, che merita di esser descritta perché piacevole e di facile esecuzione, occorre vino rosso di ottima qualità. Può [...]

dal 24 May 2011 su: ierioggiincuc..







Petronilla- Vasi in credenza: Funghi sott'aceto e sott'olio

Funghi sott'aceto e sott'olioAvete tanto apprezzata la ricetta insegnataci dalla zia Caterina per conservare i grossi peperoni gialli, rossi e verdi, e vorreste altre ricette per [...]

dal 14 May 2011 su:





mercoledì 3 ottobre 2012, ore 04.58

Le ricette dell'Unione Europea















I prodotti tutelati

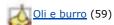




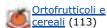






















Carla Latini, "miglior imprenditrice 2012"

Vincitrice del Trofeo Galvanina Festival della Cucina Italiana - Pergola, 7 ottobre 2012

Pergola (Pesaro Urbino) - Carla Latini è una colta e amabile signora che, in questi anni, si è spesa, con inesauribile energia diventando nel mondo l'ambasciatrice della pasta artigianale italiana di qualità. A lei il merito di aver comunicato una pasta antesignana dell'artigianalità scommettendo, sin dall'inizio, sulla qualità di antichi grani duri come il Senatore Cappelli e il Taganrog. A Carla Latini verrà consegnato il Trofeo Galvanina imprenditrice 2012, lo scorso anno assegnato al produttore di pasta italo-canadese Joseph Vitale. La consegna del premio è in programma domenica 7 ottobre 2012 nell'ambito della dodicesima edizione del Festival della Cucina Italiana a Pergola (Pu). Una cittadina, quella di Pergola, celebre per il

suo Museo dei bronzi dorati, gli unici di epoca romana, e per la Fiera del Tartufo Bianco pregiato, tra le più importanti d'Italia. E proprio lo splendido scenario del Museo farà da cornice alla cerimonia di premiazione (inizio ore 11,00), che vedrà coinvolgere il meglio della cultura e dell'enogastronomia italiana.

Come appunto Carla Latini, che con "entusiasmo e passione ha sposato la sua mission ed il suo compito è stato ed è tuttora quello di raccontare che la pasta non è solo acqua e farina ma che è importante conoscere e apprezzare la qualità della materia prima, il grano duro, con cui viene prodotta – si legge nella motivazione del riconoscimento tributato dalla celebre azienda riminese - Il colore, il profumo ed il sapore del grano duro si conservano nella pasta artigianale di qualità e la rendono unica protagonista della tavola. In questi anni Carla Latini ha incontrato ed è diventata amica di tanti cuochi, di opinion leader e gourmet in ogni parte del mondo. Rapporti importanti che sono serviti e servono per veicolare, insieme alla pasta, altri prodotti artigianali italiani di grande qualità, dei quali si è fatta sempre paladina. La sua vita si svolge nel rutilante palcoscenico dell'enogastronomia che racconta in maniera divertente e scanzonata sul suo sito www.carlalatini.com e che divulga attraverso una newsletter, attiva dal lontano 1997, che oggi vanta più di 15.000 iscritti in Italia e all'estero".

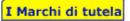
Il giusto tributo a un personaggio che ha fatto grande l'enogastronomia italiana nel mondo, in un altrettanto importante appuntamento, il Festival della Cucina Italiana, giunto alla dodicesima edizione, da sempre volto a valorizzare le straordinarietà nascoste dei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute. Un Festival rinnovato quest'anno che viaggerà insieme alla 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, in ben tre domeniche di ottobre (7-14-21), ospitando mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani, insieme ai vini soprattutto regionali.

Info: www.festivadellacucinaitaliana.it

Annunci Google

Pasta Ricette
Ricette Pane

Notizia del 24/09/2012



Gli ultimi prodotti

Limone di Sorrento



Molte altre testimonianze storiche attestano la continuità nella coltivazione del limone in questa zona:...

Guarda la scheda del prodotto

Fagiolo Cannellino di Atina



Tra le leguminose, il fagiolo è sicuramente il più noto e utilizzato. Prima della scoperta dell'America....

Guarda la scheda
del prodotto

Aglio di Voghiera



SEGNALA EVENTO

RSS mercoledì 03 ottobre 2012 - Aggiornato alle: 11:39



Scopri l'Italia

Domnire

Mangiare Viaggiare Offerte Speciali

Eventi Località Itinerari Abbazie & Monasteri Musei Ville & Giardini Castelli Parchi Divertimento Mercatini





Coupon Benessere



Sei in: Scopri l'Italia | Eventi | Marche | L'Oro di Pergola 2012

Evento

L'Oro di Pergola 2012

"L'Oro di Pergola": a Pergola (PU), a domenica 7-14-21 ottobre 2012. Il 12° Festival della Cucina Italiana torna nelle Marche con tanti eventi speciali.

Tartufo pregiatissimo sia bianco che nero, ma anche un ambiente ancora a misura d'uomo e un bellissimo Museo che contiene un tesoro di inestimabile valore: quadri importanti, un gruppo bronzeo ricoperto d'oro, composto da due condottieri a cavallo, di cui uno integro e di proporzioni perfette, accompagnati da due figure femminili.

Sono questi alcuni degli ori che il borgo antico della Città di

Pergola, nell'entroterra pesarese, può vantare come eccellenze assolute e che metterà in mostra nelle domeniche del 7-14-21 ottobre 2012.

Nella via principale della Città, su su fino al Museo, il Festival affianca la 17a Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola contro

Redazione di Finesettimana.it

venerdì 07 settembre 2012 | 10:49 © RIPRODUZIONE RISERVATA

Tag: Festival 2012 | Sagre Marche | Prodotti tipici Marche |





Espandi

Località Altri Eventi Mappa e punti d'interesse **Dormire** Mangiare

Strutture ricettive in evidenza

Cerca nel sito

Newsletter

Direttamente via email i principali appuntamenti della settimana

La tua e-mail

Iscriviti

OFFERTE

Dormire

Mangiare

e20 + Soggiorno

Shopping Tour 120 € 78 €

Loreto (AN)

Pacchetto Relax 150 € 109 €

Loreto (AN)

Vedi tutte le Offerte...

LAST MINUTE



cerca...

Cerca



Food news

Pergola, se il tartufo diventa street food

















Era cibo per porci. E' cibo da re. E ora diventerà anche cibo di strada... a Pergola, nelle Marche, una delle terre di eccellenza storiche del prezioso tubero. Sua Maestà il Tartufo è una delle ricchezze di molti comuni d'Italia. A parte i veri e propri marketing territoriali che ne hanno fatto il simbolo (e la ricchezza) di realtà come Alba nelle Langhe e Acqualagna nelle Marche o Gubbio in Umbria, sono molti i comuni che hanno da qualche tempo cominciato a valorizzare come elemento identitario il prezioso tubero, bianco, nero o estivo che sia. Così ci sono i casi di Brisighella (in Romagna) o di Fragno (nel Parmense), ma insieme a loro molti altri... Vi raccontiamo uno di questi paesini, che detiene - tra l'altro - il primato per il più esteso territorio da caccia al tartufo. Ha un nome evocativo, Pergola. Ecco allora, i tartufi di Pergola.



Pergola, piccolo comune in provincia di Pesaro Urbino, ha ben 113 chilometri quadrati, alla confluenza dei fiumi Cesano e Cinisco, da dedicare al goloso e profumatissimo tubero. Sarà lui il protagonista dei prossimi due weekend, accompagnato dalle eccellenze marchigiane e in particolare alle etichette dei vini del territorio, con una kermesse curata dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini (IMT). In centro è stato montato il ristorante temporaneo "Marche da Mangiare", curato da Flavio Cerioni (ristorante Alla Lanterna di Fano), che propone al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo: tagliatelle, riso, frittate e, grande news, il pesce fresco dell'Adriatico.

Ma Pergola merita la visita anche per lo straordinario gruppo scultoreo dei bronzi dorati: unici al mondo, risalgono al I secolo a.C. e raffigurano un gruppo familiare di alto rango (probabilmente la famiglia imperiale della Dinastia Giulio Claudia) composto da due figure femminili e da due cavalieri con cavalli riccamente ornati.



Proprio la sala superprotetta che ospita i bronzi (nella foto), sarà il teatro della premiazione degli studenti degli istituti alberghieri sul tema "Un panino tutto d'oro", ossia la creazione di un panino gastronomico a base del profumato tartufo nero di Pergola. "Con questo concorso - spiega il giovane sindaco Francesco Baldelli - vogliamo creare una sorta di cibo di strada ad alto valore aggiunto: si tratta della prima competizione di questo genere e soprattutto di una formula che lega un prodotto di nicchia non costoso (solo il bianco tuber magnatum pico raggiunge ogni anno cifre ragguardevoli) ad un ingrediente povero come il panino".



Bonfante Arreda il tuo giardino con noi

Sfoglio/Acquisto

Piante

Lavori e consigli

Giardini

Ambiente

Appuntamenti Verdi

Arredo giardino

Macchine Attrezzi Aziende Cataloghi

Vivai

Erboristeria

Animali

Mostra fotografica

Home

FIERA DEL TARTUFO BIANCO PREGIATO Pergola (PU) 7-14-21 ottobre 12

di **dforni**



Tartufo pregiatissimo sia bianco che nero, ma anche un ambiente ancora a misura d'uomo e un bellissimo Museo che contiene un tesoro di inestimabile valore: accanto a quadri importanti, un gruppo bronzeo ricoperto d'oro, composto da due condottieri a cavallo, di cui uno integro e di proporzioni perfette, accompagnati da due figure femminili. Sono questi alcuni degli ori che il borgo antico della Città di Pergola, nell'entroterra pesarese, può vantare come eccellenze assolute e che metterà in mostra nelle domeniche del 7-14-21 ottobre 2012.

Il 12º Festival della Cucina Italiana, volto a valorizzare certe straordinarietà nascoste proprio nei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute, torna nelle Marche e lo fa con una serie di eventi speciali.

Nella via principale della Città, su su fino al Museo, il Festival affianca la 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola con mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani.

Inoltre un ristorante allestito nel centro cittadino e curato dal Presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi sezione Marche, Flavio Cerioni del rinomato ristorante Alla Lanterna di Fano, in collaborazione con i ristoratori locali, offrirà al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo: tagliatelle, riso, frittate e il piatto speciale "l'oro di Pergola".

Intanto mentre sotto i portici del Comune alcune grandi eccellenze italiane a livello di insaccati, formaggi, vini e sottoli saranno riuniti in salotto di degustazione ad altissimo livello, in una delle piazze di Pergola un grande TIR cucina farà degustare anche il pesce del vicinissimo Adriatico.

Il prestigioso scenario del Museo dei Bronzi Dorati – l'unico gruppo bronzeo a cera persa e foglie d'oro di età romana esistente al mondo, risalente tra il 50 e il 30 a.C., ritrovato per caso nelle campagne di Pergola e conservato ora in una stanza ad atmosfera controllata – costituirà domenica 7 ottobre l'esclusiva sede per la consegna del "Trofeo Nazionale Galvanina" a quattro illustri protagonisti della scena culturale, enogastronomica, giornalistica e

Stessa ambientazione il 14 ottobre per il premio riservato agli studenti degli Istituti alberghieri sul tema "Un panino tutto d'oro" ossia la creazione di un "panino gastronomico" a base del profumato tartufo nero di Pergola.

Con questo concorso si intende creare una sorta di cibo di strada ad alto valore aggiunto: si tratta della prima competizione di questo genere e soprattutto di una formula che lega un prodotto di nicchia non costoso (solo il bianco tuber magnatum pico raggiunge ogni anno cifre ragguardevoli) ad un ingrediente povero come il panino.

E ancora il Museo dei Bronzi Dorati vedrà domenica 21 ottobre l'assegnazione del Premio riservato ai ragazzi delle Scuole Medie locali, per il miglior tema e la migliore ricerca su ciò che individuano di maggior prestigio tra i beni paesaggistici, culturali, architettonici, gastronomici del proprio territorio.

www.festivaldellacucinaitaliana.it

D Share / Save El > 5 1 >



Automatic Translator



Abbònati online

Contatta Giardini



Contattaci.

Per richieste alla redazione e all'ufficio pubblicità, clicca qui.

Per informazioni su abbonamenti e vendite, clicca qui.

Forum

Segui il forum di Giardini.biz



Food & Wine News

Professionisti Del Gusto

尼島區

Share

Ricette

Ristorante di PESCE a PR

Appena fuori Parma a Calerno Il miglior Pesce Fresco a Reggio www.ristorante-mareluna.it **ColoRdi**

Turismo

Ristoranti & Pizzerie



Ristoranti sul mare, 'Lustru di luna' è 'Consigliato da TripAdvisor' (VIDEO)

"I viaggiatori sono rimasti colpiti dalla vostra struttura e...

Vini & Cantine



Contatti

Il sucesso delle Cantine Settesoli di Menfi

Cantine Settesoli ancora protagoniste della vitivinicoltur...

Ospitalità & Turismo



La crisi non ferma vacanze in agriturismo, boom di richieste in Sicilia

La crisi non ferma le vacanze in agriturismo. Quest'estate I...

Agroalimentare



Frutta secca 'Made in Sicily', patrimonio agroalimentare italiano

La frutta secca siciliana, grazie alle sue qualita' organo...

Rubriche

Agroalimentare

L'enogastronomo

Il buongustaio

Diritto a tavola

Le vostre ricette

Vin ai fornelli

La dietista

L'enologa

Home

Main Menu

Food & Wine News

Ricette

Vini

Professionisti del Gusto

Locali di Gusto

Turismo

Contatti

Pino Cuttaia miglior chef al Festival della Cucina Italiana

Tweat (0

Il tuo Mac è troppo lento? Elimina i file inutili per renderlo più rapido!



THURSDAY. 13 SEPTEMBER 2012 10:25

Home

PERGOLA (PESARO-URBINO) - Cuttaia "e' intuizione, talento naturale, estro, invenzione, impegno innestati su solide basi strutturali, su rigore e misura, su una disciplina professionale ed esistenziale che hanno fatto in breve tempo di lui un esempio mirabile per tutto il settore enogastronomico. Il suo ristorante La Madia, a Licata, in provincia di Agrigento, è per il mondo

tempio di straordinario culto pagano e lui ambasciatore senza macchia della sua terra e dell'Italia tutta".

Con queste motivazioni viene assegnato a Pino Cuttaia il Trofeo Galvanina quale "migliore cuoco 2012''

La consegna del premio, di caratura nazionale, avverra' al Museo dei Bronzi Dorati domenica 7 ottobre nell'ambito della dodicesima edizione del Festival della Cucina Italiana in programma a Pergola (Pesaro-Urbino), quest'anno affiancato alla Fiera del Tartufo Bianco pregiato.

Nella cittadina marchigiana nota per i suoi bronzi dorati, gli unici di epoca romana, e' stata rinnovata la formula del Festival della Cucina - da sempre volto a valorizzare le straordinarietà nascoste dei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute – che anche quest'anno ha scelto le Marche (lo scorso anno era a Piobbico). La prima novità sta nelle date, ben tre domeniche di ottobre (7-14-21). La seconda nei tanti eventi speciali, collaterali alla 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani, insieme ai vini soprattutto regionali.

MondoConvenienza A Rimini

Visita il nuovo Showroom La nostra forza è il prezzo!

Implantologia Dentale

14.000 casi di successo. Nuova tecnica senza bisturi

Trattoria Masella

Cucina tipica sannita dal 1969 camino terrazza tradizione cortesia

ItalianFlavor

Il Sito del Gusto Italiano Gustosi Prodotti tipici Italiani



Tra i gustosi appuntamenti , il ristorante "Marche da Mangiare", allestito nel centro cittadino e curato dal Presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi sezione Marche, Flavio Cerioni del ristorante Alla Lanterna di Fano, in collaborazione con i ristoratori locali, offrirà al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo: tagliatelle, riso, frittate e, grande news, il pesce fresco dell'Adriatico. Sotto i portici del Comune, invece, alcune grandi eccellenze italiane di insaccati, formaggi, vini e sottoli saranno riuniti in salotto di degustazione ad altissimo livello: la piazza Garibaldi di Pergola diventa inoltre Piazza del Gusto con degustazioni di tante proposte gastronomiche, mentre i portici adiacenti ospiteranno le eccellenze enologiche marchigiane con una kermesse curata dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini.

Domenica 14 ottobre nel Museo dei Bronzi Dorati, premio riservato agli studenti degli Istituti alberghieri sul tema "Un panino tutto d'oro", con la creazione di un "panino gastronomico" a base del profumato tartufo nero di Pergola. Con questo concorso si intende creare una sorta di cibo di strada ad alto valore aggiunto: si tratta della prima competizione di guesto genere e soprattutto di una formula che lega un prodotto di nicchia non costoso (solo il bianco tuber magnatum pico raggiunge ogni anno cifre ragguardevoli) ad un ingrediente povero come il panino. (ANSA)

LAST UPDATED ON THURSDAY, 13 SEPTEMBER 2012 23:21

I GRANDI VINI 05/10/12 11:59







Anna Scafuri vincitrice del trofeo nazionale Galvanina Festival della Cucina Italiana a Pergola

Anna Scafuri migliore giornalista enogastronomica del 2012. E per l'originalità nel raccontare il meglio del cibo e del vino "Made in Italy" nella rubrica "Terra e Sapori" sul Tg1, le verrà consegnato il Trofeo Nazionale Galvanina nella sezione giornalismo, lo scorso anno assegnato a un altro giornalista Rai, Bruno Gambacorta. La consegna del premio avverrà domenica 7 ottobre 2012 nell'ambito della dodicesima edizione del Festival della Cucina Italiana in programma a Pergola (Pu), quest'anno affiancato alla 17ª Fiera del Tartufo Bianco pregiato. Pergola è una cittadina celebre in tutta la penisola per i suoi bronzi dorati (l'unico gruppo statuario di epoca romana esistente al mondo: oltre una tonnellata di oro e di bronzo) e proprio nella prestigiosa location del Museo dei Bronzi avverrà la consegna del premio alle ore 12,00. Oltre ad Anna Scafuri, il Trofeo Galvanina sarà assegnato allo chef Pino Cuttaia patron del ristorante La Madia a Licata, consegnato dal cuoco Gino Angelini, appositamente a Pergola da Los Angeles; all'imprenditrice Carla Latini che per prima ha prodotto pasta artigianale di qualità nelle Marche, diffondendo questo suo marchio in Italia e all'estero; al critico Vittorio Sgarbi, il premio cultura per avere difeso la stanzialità dei Bronzi di Pergola, contesi da altre città. Nella scorsa edizione il Premio era stato assegnato a Tonino Guerra (alla cultura), Bruno Gambacorta (giornalismo), Gino Angelini (chef) e Joseph Vitale (imprenditore italo-canadese). Rinnovata la formula del

Festival della Cucina Italiana - da sempre volto a valorizzare le straordinarietà nascoste dei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute - che anche quest'anno ha scelto le Marche (lo scorso anno era a Piobbico). La prima novità sta nelle date, ben tre domeniche di ottobre (7-14-21). La seconda nei tanti eventi speciali, collaterali alla 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani, insieme ai vini soprattutto regionali. Info: www.festivaldellacucinaitaliana.it







I Grandi Vini - Via dei termini, 72A - Siena - Tel. 0577 45561 - P.lva 01135210522

link

home page



Il Festival della Cucina Italiana si terrà nelle domeniche del 7-14-21 ottobre

Carla Latini miglior imprenditrice 2012 vince il Trofeo Galvanina

Sarà premiata al Festival della Cucina Italiana a Pergola, il 7 ottobre

Carla Latini

Pasta Latini

Cuttaia miglior chef 2012 Trofeo Galvanina

> Festival della Cucina Italiana

Come arrivarci

Festival della Cucina Italiana edizione 2011

A Bruno Gambacorta il Premio di miglior giornalista enogastronomico 2011





La solare imprenditrice Carla Latini, ambasciatrice della pasta artigianale di qualità



Pergola (PU) - Il 12° Festival della Cucina Italiana, volto a valorizzare le tradizioni nascoste nei piccoli centri italiani ma poco note, si terrà nelle domeniche del 7-14-21 ottobre 2012 a Pergola, in provincia di Pesaro Urbino.

La manifestazione affiancherà la **17ª Fiera del tartufo bianco** pregiato di Pergola, con mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani.



Inoltre, un ristorante allestito nel centro cittadino e curato dal presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi sezione Marche, **Flavio Cerioni** del rinomato ristorante

Alla Lanterna di Fano, in collaborazione con i ristoratori locali, offrirà al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo.

Carla Latini miglior imprenditrice 2012

Carla Latini è una colta e amabile signora che, in questi anni, si è spesa, con inesauribile energia diventando nel mondo l'ambasciatrice della pasta artigianale italiana di qualità. A lei il merito di aver comunicato una **pasta antesignana dell'artigianalità** scommettendo, sin dall'inizio, sulla qualità di antichi grani duri come il Senatore Cappelli e il Taganrog.

A Carla Latini verrà consegnato il Trofeo Galvanina imprenditrice 2012, lo scorso anno assegnato al produttore di pasta italo-canadese Joseph Vitale.

La consegna del premio è in programma domenica **7 ottobre** 2012 nell'ambito della dodicesima edizione del **Festival della Cucina Italiana** a Pergola (Pu). Una cittadina, quella di Pergola, celebre per il suo Museo dei bronzi dorati, gli unici di epoca romana, e per la **Fiera del Tartufo Bianco pregiato**, tra le più importanti d'Italia. E proprio lo splendido scenario del Museo farà da cornice alla cerimonia di premiazione (inizio ore 11,00), che vedrà coinvolgere il meglio della cultura e dell'enogastronomia italiana.

Come appunto Carla Latini, che con "entusiasmo e passione ha sposato la sua mission ed il suo compito è stato ed è tuttora quello di raccontare che la pasta non è solo acqua e farina ma che è importante conoscere e apprezzare la qualità della materia prima, il grano duro, con cui viene prodotta – si legge nella **motivazione** del riconoscimento tributato dalla celebre azienda riminese - Il colore, il profumo ed il sapore del grano duro si conservano nella pasta artigianale di qualità e la rendono unica protagonista della tavola. In questi anni Carla Latini ha incontrato ed è diventata amica di tanti cuochi, di opinion leader e gourmet in ogni parte del mondo. Rapporti importanti che sono serviti e servono per veicolare, insieme alla pasta, altri prodotti artigianali italiani di grande qualità, dei quali si è fatta sempre paladina. La sua vita si svolge nel rutilante palcoscenico dell'enogastronomia che racconta in maniera divertente e scanzonata sul suo sito www.carlalatini.com e che divulga attraverso una newsletter, attiva dal lontano 1997, che oggi vanta più di 15.000 iscritti in Italia e all'estero".



Il giusto tributo a un personaggio che ha fatto grande l'enogastronomia italiana nel mondo, in un altrettanto importante appuntamento, il Festival della Cucina Italiana, giunto alla dodicesima edizione, da sempre volto a valorizzare le straordinarietà nascoste dei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute. Un Festival rinnovato quest'anno che viaggerà insieme alla 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, in ben **tre domeniche di ottobre** (7-14-21), ospitando mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani, insieme ai vini soprattutto regionali.

[home page]

[mission] [redazione] [collabora] [contattaci] [link]

2003 ©opyright :: INformaCIBO.it







the limone

Partecipa al concorso per il 40° compleanno di Estathé!



Il Festival della Cucina Italiana e la Fiera del Tartufo di Pergola Tre domeniche insieme in ottobre 2012, 7-14-21

Cesena, 07/09/2012 (informazione.it - comunicati stampa) Tartufo pregiatissimo sia bianco che nero, ma anche un ambiente ancora a misura d'uomo e un bellissimo Museo che contiene un tesoro di inestimabile valore: accanto a quadri importanti, un gruppo bronzeo ricoperto d'oro, composto da due condottieri a cavallo, di cui uno integro e di proporzioni perfette, accompagnati da due figure femminili. Sono questi alcuni degli ori che il borgo antico della Città di Pergola,

nell'entroterra pesarese, può vantare come eccellenze assolute e che metterà in mostra nelle domeniche del 7-14-21 ottobre 2012.

Il 12º Festival della Cucina Italiana, volto a valorizzare certe straordinarietà nascoste proprio nei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute, torna nelle Marche e lo fa con una serie di eventi speciali. Nella via principale della Città, su su fino al Museo, il Festival affianca la 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola con mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani. Inoltre un ristorante allestito nel centro cittadino e curato dal Presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi sezione Marche, Flavio Cerioni del rinomato ristorante Alla Lanterna di Fano, in collaborazione con i ristoratori locali, offrirà al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo: tagliatelle, riso, frittate e il piatto speciale "l'oro di Pergola".

Intanto mentre sotto i portici del Comune alcune grandi eccellenze italiane a livello di insaccati, formaggi, vini e sottoli saranno riuniti in salotto di degustazione ad altissimo livello, in una delle piazze di Pergola un grande TIR cucina farà degustare anche il pesce del vicinissimo Adriatico.

Il prestigioso scenario del Museo dei Bronzi Dorati – l'unico gruppo bronzeo a cera persa e foglie d'oro di età romana esistente al mondo, risalente tra il 50 e il 30 a.C., ritrovato per caso nelle campagne di Pergola e conservato ora in una stanza ad atmosfera controllata – costituirà domenica 7 ottobre l'esclusiva sede per la consegna del "Trofeo Nazionale Galvanina" a quattro illustri protagonisti della scena culturale, enogastronomica, giornalistica e produttiva nazionale.

Stessa ambientazione il 14 ottobre per il premio riservato agli studenti degli Istituti alberghieri sul tema "Un panino tutto d'oro" ossia la creazione di un "panino gastronomico" a base del profumato tartufo nero di

Con questo concorso si intende creare una sorta di cibo di strada ad alto valore aggiunto: si tratta della prima competizione di questo genere e soprattutto di una formula che lega un prodotto di nicchia non costoso (solo il bianco tuber magnatum pico raggiunge ogni anno cifre ragguardevoli) ad un ingrediente povero come il panino.

E ancora il Museo dei Bronzi Dorati vedrà domenica 21 ottobre l'assegnazione del Premio riservato ai ragazzi delle Scuole Medie locali, per il miglior tema e la migliore ricerca su ciò che individuano di maggior prestigio tra i beni paesaggistici, culturali, architettonici, gastronomici del proprio territorio.

NABA corsi Triennali trienni.naba.it

Nuova Accademia di Belle Arti Scegli i nostri corsi post-Diploma

Salumi E Formaggi lefromage.fr/salumi+e+formaggi

Scoprite i nostri migliori formaggi Spedizione gratuita, approfittatene

MondoConvenienza A Rimini www.mondoconv.it

Visita il nuovo Showroom La nostra forza è il prezzo!

Ristorante San Marco www.sanmarcoristorante.net

Cucina piemontese tradizionale Grandi vini,funghi e tartufo bianco



Riferimenti Contatto

http://www.festivadellacucinaitaliana.it

Ufficio Stampa











Consulta le schede di ...



Marche



COMUNICATI WIDGET Pubblica liberamente i comunicat: di Informazione it sul tuo sto. Scopri come...





nell_star

11 minuti fa

La puntina Dopo Fiorito, derubrichiamo la legalità come valore



thegoodones

11 minuti fa

MCS We The People Apparel Blog - New Photos: Breckenridge, Colorado



virtualinn

12 minuti fa

Command & Conquer: The Ultimate Collection disponibile dal 5 ottobre

Tutte le Notizie...









Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 11:21:58 di mercoledì 3 ottobre 2012 - 26.073 articoli presenti nell'archivio ADERISCI ALLA RETE RISTORANTI AMKI

ALIMENTI

BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA

Vince il Trofeo nazionale Galvanina

RICETTE

LA SOLIADRA IL NETWORK CONTATTI, PLIBBLICITÀ POLICY ARBONAMENTI.

Cerca per parole chiave ...

02/10/2012 16.32.00

Cerca per codice articolo



EXPO2015

MEDIA > STAMPA, WEB E TV

Anna Scafuri è la giornalista dell'anno

La giornalista riceverà il Trofeo nazionale Galvanina per l'originalità nel raccontare il meglio del cibo e del vino "Made in Italy" nella rubrica "Terra e Sapori" sul Tg1. La consegna del premio avverrà il 7 ottobre durante il Festival della Cucina italiana in programma a Pergola

Anna Scafuri (nella foto) migliore giornalista enogastronomica del 2012. E per l'originalità nel raccontare il meglio del cibo e del vino "Made in Italy" nella rubrica "Terra e Sapori" sul Tg1, le verrà consegnato il Trofeo nazionale Galvanina nella sezione giornalismo, lo scorso anno assegnato a un altro giornalista Rai, Bruno Gambacorta. La consegna del premio avverrà domenica 7 ottobre 2012 nell'ambito della dodicesima edizione del Festival della Cucina italiana in programma a Pergola (Pu), quest'anno affiancato alla 17ª Fiera del tartufo bianco pregiato. Pergola è una cittadina celebre in tutta la penisola per i suoi bronzi dorati (l'unico gruppo statuario di epoca romana esistente al mondo: oltre una tonnellata di oro e di bronzo) e proprio nella prestigiosa location del Museo dei Bronzi avverrà la consegna del premio alle ore 12.



Platessa. la fresca bontà che viene dal nord





«Il merito - si legge nella motivazione - che abbiamo attribuito alla giornalista di Rai 1, Anna Scafuri, conduttrice della trasmissione "Terra e Sapori" e corrispondente per il telegiornale della rete ammiraglia, è quello essere davvero preparata sui temi enogastronomici che affronta con tanta competenza, avendo conseguito il diploma di sommelier e avendo partecipato attivamente a centinaia di corsi di cucina tenuti da chef eccellenti La sua comunicazione pertanto è sempre puntuale e precisa, supportata com'è da solide basi di conoscenza, acquisite nel tempo direttamente "sul campo"»

Oltre ad Anna Scafuri, il Trofeo Galvanina sarà assegnato allo chef Pino Cuttaia patron del ristorante La Madia a Licata (Ag), consegnato dal cuoco Gino Angelini, appositamente a Pergola da Los Angeles; all'imprenditrice Carla Latini che per prima ha prodotto pasta artigianale di qualità nelle Marche, diffondendo questo suo marchio in Italia e all'estero; al critico Vittorio Sgarbi, il premio cultura per avere difeso la stanzialità dei Bronzi di Pergola, contesi da altre città. Nella scorsa edizione il Premio era stato assegnato a Tonino Guerra (alla cultura), Bruno Gambacorta (giornalismo), Gino Angelini (chef) e Joseph Vitale (imprenditore italo-canadese)

Rinnovata la formula del Festival della Cucina italiana - da sempre volto a valorizzare le straordinarietà nascoste dei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute - che anche quest'anno ha scelto le Marche (lo scorso anno era a Piobbico). La prima novità sta nelle date, ben tre domeniche di ottobre (7-14-21). La seconda nei tanti eventi speciali, collaterali alla 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani, insieme ai vini soprattutto regionali

Carla Latini miglior imprenditrice 2012 Vince il Trofeo Galvanina

CONDIVIDI Condividi |

Festival della Cucina italiana

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

Basilicata

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALLINTERNO DELLA **SEZIONE**

Abruzzo

Calabria Campania Friuli Venezia Emila Romagna Lazio Liguria Lombardia Marche Piemonte Molise

Puglia Sardegna Sicilia Toscana Trentino Alto Umbria Adige

Valle d'Aosta Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE Anna Scafuri è la giornalista

dell'anno Vince il Trofeo nazionale Galvanina

La Rupe di Sasso Marconi e le recensioni dell'ex titolare

TripAdvisor, ci possiamo fidare? Lamentele anche dai consumatori

Ristorante Da Mauro di Cuorgnè: C'è chi si improvvisa critico aourmet

Ristorante La Coppa 18 recensioni e la vetrofania

clicca per l'archivio della sezione

QUALITÀ E ASSORTIMENTO AL MIGLIOR PREZZO ROS





Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 11:38:56 di mercoledì 3 ottobre 2012 - 26.073 articoli presenti nell'archivio



EXPO2015

ALIMENTI

BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO

LA SOLIADRA IL NETWORK CONTATTI, PLIBBLICITÀ POLICY ARBONAMENTI.



Cerca per parole chiave ...

24/09/2012 16.24.00

Cerca per codice articolo



The Limone

Estathè festeggia il suo 40° anniversario: Rinfresca la memoria!

Prestiti Inpdap 70.000 €

A Dipendenti Statali e Pensionati Preventivo Immediato Online! www.ConvenzioneInpdap.it









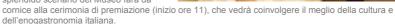


ALIMENTI > PANE, PASTA E RISO

Carla Latini miglior imprenditrice 2012 Vince il Trofeo Galvanina

A Carla Latini verrà consegnato il Trofeo Galvanina imprenditrice 2012, lo scorso anno assegnato al produttore di pasta italo-canadese Joseph Vitale. La consegna del premio è in programma domenica 7 ottobre 2012 nell'ambito della dodicesima edizione del Festival della Cucina italiana a Pergola (Pu)

Carla Latini (nella foto) è una colta e amabile signora che, in questi anni, si è spesa, con inesauribile energia diventando nel mondo l'ambasciatrice della pasta artigianale italiana di qualità. A lei il merito di aver comunicato una pasta antesignana dell'artigianalità scommettendo, sin dall'inizio, sulla qualità di antichi grani duri come il Senatore Cappelli e il Taganrog. A Carla Latini verrà consegnato il Trofeo Galvanina imprenditrice 2012, lo scorso anno assegnato al produttore di pasta italo-canadese Joseph Vitale. La consegna del premio è in programma domenica 7 ottobre 2012 nell'ambito della dodicesima edizione del Festival della Cucina italiana a Pergola (Pu). Una cittadina, quella di Pergola, celebre per il suo Museo dei bronzi dorati, gli unici di epoca romana, e per la Fiera del Tartufo Bianco pregiato, tra le più importanti d'Italia. E proprio lo splendido scenario del Museo farà da



Come appunto Carla Latini, che con «entusiasmo e passione ha sposato la sua mission ed il suo compito è stato ed è tuttora quello di raccontare che la pasta non è solo acqua e farina ma che è importante conoscere e apprezzare la qualità della materia prima, il grano duro, con cui viene prodotta – si legge nella motivazione del riconoscimento tributato dalla celebre azienda riminese - Il colore, il profumo ed il sapore del grano duro si conservano nella pasta artigianale di qualità e la rendono unica protagonista della tavola. In questi anni Carla Latini ha incontrato ed è diventata amica di tanti cuochi, di opinion leader e gourmet in ogni parte del mondo. Rapporti importanti che sono serviti e servono per veicolare, insieme alla pasta, altri prodotti artigianali italiani di grande qualità, dei quali si è fatta sempre paladina. La sua vita si svolge nel rutilante palcoscenico dell'enogastronomia che racconta in maniera divertente e scanzonata sul suo sito www.carlalatini.com e che divulga attraverso una newsletter, attiva dal lontano 1997, che oggi vanta più di 15mila iscritti in Italia e

Il giusto tributo a un personaggio che ha fatto grande l'enogastronomia italiana nel mondo, in un altrettanto importante appuntamento, il Festival della Cucina italiana, giunto alla dodicesima edizione, da sempre volto a valorizzare le straordinarietà nascoste dei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute. Un Festival rinnovato quest'anno che viaggerà insieme alla 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, in ben tre domeniche di ottobre (7-14-21), ospitando mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani, insieme ai vini soprattutto regionali.

CONDIVIDI Condividi I

Commenti - dì la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo email e il campo alfanumerico di sicurezza.

Ai sensi del D las 196/2003. La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter



CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Abruzzo Basilicata Calabria Campania

Friuli Venezia Emila Romagna Lazio Liguria Lombardia Marche Piemonte Molise Puglia Sardegna Sicilia Toscana

Trentino Alto Umbria Adige Valle d'Aosta Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Roberto Carcangiu svela il segreto della farina Pasta d'Oro Molino Pasini

Carla Latini miglior imprenditrice 2012 Vince il Trofeo Galvanina

Frollini e pasta di Gragnano Alce Nero Quando il gusto incontra la salute

Un autunno gluten-free con la nuova linea di farine Dallagiovanna

La pasta de La Molisana va in Giappone con Suntory

clicca per l'archivio della sezione





	HOMEPAGE
	CANALI
•	



I Italiano III Coplish

◆ INDIETRO ARCHIVIO

tutto il sito

0

Festival della Cucina Italiana 2012

Mi piace K 0

Dove: Pergola -Pesaro/Urbino -Marche Dal: 07-10-2012 Al: **21-10-2012**

Dodicesima edizione della manifestazione che si svolge nelle prime 3 domeniche del mese: 7, 14 e 21 ottobre. Nella via principale della Città, fino al Museo, il Festival affianca la 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di



Pergola con mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani. Inoltre un ristorante allestito nel centro cittadino offrirà al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo: tagliatelle, riso, frittate e il piatto speciale "l'oro di Pergola".

Intanto mentre sotto i portici del Comune alcune grandi eccellenze italiane a livello di insaccati, formaggi, vini e sottoli saranno riuniti in salotto di degustazione ad altissimo livello, in una delle piazze di Pergola un grande TIR cucina farà degustare anche il pesce del vicinissimo Adriatico. costituirà domenica 7 ottobre l'esclusiva sede per la consegna del "Trofeo Nazionale Galvanina" a quattro illustri protagonisti della scena culturale, enogastronomica, giornalistica e produttiva nazionale.

Stessa ambientazione il 14 ottobre per il premio riservato agli studenti degli Istituti alberghieri sul tema "Un panino tutto d'oro" ossia la creazione di un "panino gastronomico" a base del profumato tartufo nero di Pergola.

E ancora il Museo dei Bronzi Dorati vedrà domenica 21 ottobre l'assegnazione del Premio riservato ai ragazzi delle Scuole Medie locali, per il miglior tema e la migliore ricerca su ciò che individuano di maggior prestigio tra i beni paesaggistici, culturali, architettonici, gastronomici del proprio territorio

Sito Festival della Cucina Italiana





03-10-2012 - A Bolzano la 9° edizione di Autochtona Leggi tutto

IN EVIDENZA

04-10-2012 - Sagra delle Castagne di Soriano nel Cimino 2012 Leggi tutto

RICETTE

Insalata di paccheri con crema di olive e pomodori: İngredienti per 4 persone 360 gr Paccehri150 gr Pomodori ciliegino tagliati a metà150 gr Olive nere ... Leggi tutto

WebTv	Ricette con foto	Notizie enogastronomiche	Su di Noi	Feed RSS
Video Ricette	Antipasti	News	Chi Siamo	Video Ricette
Video Ricette Dolci	<u>Primi</u>		Contattaci	Ricette
Vino	Secondi	Eventi e Sagre	Redazione	News
Eventi	Contorni	In Italia e nel mondo	<u>Privacy</u>	Appuntamenti Enogastronomici
Pizza	Condimenti		<u>Link</u>	
	Pizza & Co.	Community	<u>Pubblicità</u>	©2008-2012 Italian Food Net
<u>Spaghetti</u>	<u>Dessert</u>	Iscriviti gratis	Rassegna Stampa	by Digital Mind s.r.l. P.lva 09781841003 C.F. 09781841003
<u>Pizza</u>		Log In		
Cioccolato		Facebook		





L'oro di Pergola (Pesaro-Urbino): il "tartufo" ed i "bronzi dorati"













Il 7, il 14 e il 21 Ottobre 2012 a Pergola (Pesaro-Urbino) -

Pergola, cittadina dell'entroterra pesarese, si appresta a festeggiare nelle prime tre domeniche d'ottobre, il suo prodotto principesco, il tartufo; e non solo questo suo "oro" pregiatissimo, sia bianco che nero, ma anche un ambiente ancora a misura d'uomo.

Inoltre Pergola possiede anche un bellissimo Museo che contiene un altro tesoro di inestimabile valore: accanto a quadri importanti, un gruppo bronzeo ricoperto d'oro, composto da due condottieri a cavallo, di cui uno integro e di proporzioni perfette, accompagnati da due figure femminili.

Accessori Argento

Vendita gioielleria e bigiotteria solo per negozi e operatori

www.Silver-retail.it/Accessori



Sono questi alcuni degli ori che il borgo antico marchigiano metterà in mostra nelle domeniche del **7, 14 e 21 ottobre 2012**, quando si svolgerà **il 12° Festival della Cucina Italiana**, volto a valorizzare certe straordinarietà nascoste proprio nei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute, che torna nelle Marche e lo fa con una serie di eventi speciali.



Nella via principale della Città, su fino al Museo, il Festival affiancherà la 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola con mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani.

Inoltre un ristorante allestito nel centro cittadino e curato dal Presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi sezione Marche, Flavio Cerioni del rinomato ristorante Alla Lanterna di Fano, in collaborazione con i ristoratori locali, offrirà al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo: tagliatelle, riso, frittate e il piatto speciale "l'oro di Pergola".

Intanto mentre sotto i portici del Comune alcune grandi eccellenze enogastronomiche italiane quali insaccati, formaggi, vini e sottoli saranno riuniti in salotto di degustazione ad altissimo livello,

in una delle piazze di Pergola una grande cucina allestita su un Tir farà degustare anche il pesce del vicinissimo Adriatico.

Il prestigioso scenario del **Museo dei Bronzi Dorati**, l'unico gruppo bronzeo a cera persa e foglie d'oro di età romana esistente al mondo, risalente tra il 50 e il 30 a.C., ritrovato per caso nelle campagne di Pergola e conservato ora in una stanza ad atmosfera controllata, costituirà domenica 7 ottobre l'esclusiva sede per la consegna del **"Trofeo Nazionale Galvanina"** a quattro illustri protagonisti della scena culturale, enogastronomica, giornalistica e produttiva nazionale.

Stessa ambientazione il 14 ottobre per il premio riservato agli studenti degli Istituti alberghieri sul tema "**Un panino tutto d'oro**" ossia la creazione di un "panino gastronomico" a base del profumato tartufo nero di Pergola.



Con questo concorso si intende creare una sorta di cibo di strada ad alto valore aggiunto: si tratta della prima competizione di questo genere e soprattutto di una formula che lega un prodotto di nicchia non costoso (solo il bianco tuber magnatum pico raggiunge ogni anno cifre ragguardevoli) ad un ingrediente povero come il panino.

E ancora il Museo dei Bronzi Dorati vedrà **domenica 21 ottobre** l'assegnazione **del Premio riservato ai ragazzi delle Scuole Medie locali**, per il miglior tema e la migliore ricerca su ciò che individuano di maggior prestigio tra i beni paesaggistici, culturali, architettonici, gastronomici del proprio territorio.

di Redazione 35

Osteria dei Segreti B&b

RIstorante, Camere nelle Marche con Piscina .Relax e accoglienza da 35€ www.osteriadeisegreti.com

Contatto rapido

...per non perdere neppure un minuto!

Riferimento: Comune di Pergola

CONTATTO RAPIDO

Introduci i tuoi dati, la tua richiesta ed invia!

	ia taa riciiicota ca iiivia.	
Nome		
Email	Telefono	
Richiesta		

newsfoòd.*com*









Homepage International Italia Regioni Speciali Eventi In Vetrina Video NFW TV Le Fiere LINO CAUZZI ALBERGATORE Speciale Sicilia

FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA







Vincitrice del Trofeo Galvanina 2012

Anna Scafuri, migliore giornalista enogastronomica del 2012

La consegna del premio avverrà domenica 7 ottobre 2012 nell'ambito della dodicesima edizione del Festival della Cucina Italian

Pubblicato il 03/10/2012 alle 12:08

Vendita Prodotti BIO

Il Biologico direttamenta a casa Acquista Subito!





Pergola (PU) - Anna Scafuri migliore giornalista enogastronomica del 2012. E per l'originalità nel raccontare il meglio del cibo e del vino "Made in Italy" nella rubrica "Terra e Sapori" sul Tg1, le verrà consegnato il Trofeo Nazionale Galvanina nella sezione giornalismo, lo scorso anno assegnato a un altro giornalista Rai, Bruno Gambacorta.



La consegna del premio avverrà domenica 7 ottobre 2012 nell'ambito della dodicesima edizione del Festival della Cucina Italiana in programma a Pergola (Pu), quest'anno affiancato alla 17ª Fiera del Tartufo Bianco pregiato. Pergola è una cittadina celebre in tutta la penisola per i suoi bronzi dorati (l'unico gruppo statuario di epoca romana esistente al mondo: oltre una tonnellata di oro e di bronzo) e proprio nella prestigiosa location del Museo dei Bronzi avverrà la consegna del premio alle ore 12,00. "Il merito che abbiamo attribuito alla giornalista di Rai 1, Anna Scafuri, conduttrice della trasmissione "Terra e Sapori" e corrispondente per il telegiornale della rete ammiraglia, è quello essere davvero preparata sui temi enogastronomici che affronta con tanta competenza, avendo conseguito il diploma di sommelier e avendo partecipato attivamente a centinaia di corsi di cucina tenuti da chef eccellenti -

si legge nella motivazione - La sua comunicazione pertanto è sempre puntuale e precisa, supportata com'è da solide basi di conoscenza, acquisite nel

tempo direttamente "sul campo".

Oltre ad Anna Scafuri, il Trofeo Galvanina sarà assegnato allo chef Pino Cuttaia patron del ristorante La Madia a Licata, consegnato dal cuoco Gino Angelini, appositamente a Pergola da Los Angeles; all'imprenditrice Carla Latini che per prima ha prodotto pasta artigianale di qualità nelle Marche, diffondendo questo suo marchio in Italia e all'estero; al critico Vittorio Sgarbi, il premio cultura per avere difeso la stanzialità dei Bronzi di Pergola, contesi da altre città. Nella scorsa edizione il Premio era stato assegnato a Tonino Guerra (alla cultura), Bruno Gambacorta (giornalismo), Gino Angelini (chef) e Joseph Vitale (imprenditore italo-canadese).

Rinnovata la formula del Festival della Cucina Italiana – da sempre volto a valorizzare le straordinarietà nascoste dei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute – che anche quest'anno ha scelto le Marche (lo scorso anno era a Piobbico). La prima novità sta nelle date, ben tre domeniche di ottobre (7–14–21). La seconda nei tanti eventi speciali, collaterali alla 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani, insieme ai vini soprattutto regionali.

www.festivaldellacucinaitaliana.it

Redazione Newsfood.com+WebTv

Tutto su: Enogastronomia, Giornalismo, Festival della Cucina Italiana

Condividi 0 Altro

Blog successivo»

Pasquale Di Lena

Festival della Cucina Italiana

Pergola 7 ottobre 2012



CARLA LATINI MIGLIOR IMPRENDITRICE 2012 VINCITRTICE DEL TROFEO GALVANINA

Informazioni personali



pasquale di lena

Nato a Larino. Nel 1964 arriva a Firenze dove si laurea in agraria e vive intensa attività politica e sindacale fino al

1982, quando, vincitore di concorso, diventa Segr. Gen Ente Mostra Vini-Enoteca Italiana di Siena. Ruolo che svolge fino al 2004. Promotore vini ed eventi in Italia e nel mondo, collabora con quotidiani e periodici(vincitore Premio giornalistico "Vini di Toscana"). Collabora alla nascita di Associazioni: Città del vino, che dirige fino al 2001; "Enoteche pubbliche"; "Donne del Vino": "Giovani del vino"; "Movimento turismo del vino", "Forum del vino", "Palazzo Vini" di Firenze; relatore a incontri naz.li e internaz.li. Padre dì "Vino e turismo", "Vino e Giovani", "Vino è", "Vigne storiche", "Città dell'Olio", "MolisExtra". Ha collaborato con Ministero politiche agricole, Regioni, enti istituzioni anche internazionali,e, ultmamente con la Fidal. Componente di vari enti e organismi. Membro del Comitato Vinì. Accademico Vite e Vino e Olivo e Olio. Pres. onorario Ass.: Stampa Estera; Vigne storiche; Città dell'Olio; Sommelier italiani. Pubblica libri di poesie e sull'agroalimentare e turismo. . Più volte eletto consigliere comunale (Larino) e regionale (Molise).

Visualizza il mio profilo completo

Argomenti

articoli (197) ARTICOLI MOLISE (160) ASS. OLIVICOLA (1)

Pergola (PU) - Carla Latini è una colta e amabile signora che, in questi anni, si è spesa, con inesauribile energia diventando nel mondo l'ambasciatrice della pasta artigianale italiana di qualità. A lei il merito di aver comunicato una pasta antesignana dell'artigianalità scommettendo, sin dall'inizio, sulla qualità di antichi grani duri come il Senatore Cappelli e il Taganrog. A Carla Latini verrà consegnato il Trofeo Galvanina imprenditrice 2012, lo scorso anno assegnato al produttore di pasta italo-canadese Joseph Vitale. La consegna del premio è in programma domenica 7 ottobre 2012 nell'ambito della dodicesima edizione del Festival della Cucina Italiana a Pergola (Pu). Una cittadina, quella di Pergola, celebre per il suo Museo dei bronzi dorati, gli unici di epoca romana, e per la Fiera del Tartufo Bianco pregiato, tra le più importanti d'Italia. E proprio lo splendido scenario del Museo farà da cornice alla cerimonia di premiazione (inizio ore 11,00), che vedrà coinvolgere il meglio della cultura e dell'enogastronomia italiana.

Come appunto Carla Latini, che con "entusiasmo e passione ha sposato la sua mission ed il suo compito è stato ed è tuttora quello di raccontare che la pasta non è solo acqua e farina ma che è importante conoscere e apprezzare la qualità della materia prima, il grano duro, con cui viene prodotta – si legge nella **motivazione** del riconoscimento tributato dalla celebre azienda riminese - Il colore, il profumo ed il sapore del grano duro si conservano nella pasta artigianale di qualità e la rendono unica protagonista della tavola. In questi anni Carla Latini ha incontrato ed è diventata amica di tanti cuochi, di opinion leader e gourmet in ogni parte del mondo. Rapporti importanti che sono serviti e servono per veicolare, insieme alla pasta, altri prodotti artigianali italiani di grande qualità, dei quali si è fatta sempre paladina. La sua vita si svolge nel rutilante palcoscenico dell'enogastronomia che racconta in maniera divertente e scanzonata sul suo sito www.carlalatini.com e che divulga attraverso una newsletter, attiva dal lontano 1997, che oggi vanta più di 15.000 iscritti in Italia e all'estero".

Il giusto tributo a un personaggio che ha fatto grande l'enogastronomia italiana nel mondo, in un altrettanto importante appuntamento, il Festival della Cucina Italiana, giunto alla dodicesima edizione, da sempre volto a valorizzare le straordinarietà nascoste dei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute. Un Festival rinnovato quest'anno che viaggerà insieme alla 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, in ben **tre domeniche di ottobre** (7-14-21), ospitando mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani, insieme ai vini soprattutto regionali.

Info: www.festivadellacucinaitaliana.it

Pubblicato da pasquale di lena a 16:02 Etichette: news

Nessun commento:

Posta un commento

Inserisci il tuo commento	
Commenta come: Seleziona profilo	
Pubblica Anteprima	

Post più recente

Home page

Post più vecchio

Bélina e Zacc (17)
LETTERE (3)
maratona (40)
news (85)
POESIE (30)
presentazioni (31)
progetti (1)
SITO (93)
Video (20)
Zacc e Bélina (429)

U PENZIERE

U penziere che ne vu penzà è na mósche che te fa s'cattà

T'èggìre èttuórne ze póse ngòpp'a frónte èrréte u cuólle chiù a chiecce chiù devènde nu taluórne

Rezzeiànne sèmbe chiù fòrte te piombe dàpprime dend'é n'uocchie. dapù dend'e na récchie e cuande a cierche d'ècchiapparle fi fetecchie

Te s'caffiéie sule sule cóme nu baccalá pe na mósche che continue e velà.

1983

s'= sc

Il pensiero, in questo caso chiodo fisso che non riesci a scacciare come quando ti gira intorno una mosca, anzi più lo fai e più diventa insistente e fastidosio, ossessivo e pesante. Ti prendi a schiaffi da solo per una mosca che continua tranquillamente a volare e a darti fastidio.

Archivio blog

- **2012** (296)
 - ottobre (2)
 - ▼ settembre (61)

LAGO DEL LISCIONE, SEMPRE MENO ACQUA

GIOVANI IN FUGA

LE CITTA' DELL'OLIO CRESCONO

Pier Luigi Vigna L'abbiamo visto in più di un'occ...

A Siena, la mitica Siena, nei Giardini della Liz...

NUTRIRSI BENE IN TEMPO DI CRISI

- Home
- Eventi
 - Eventi per Regione
 - In corso
- Aziende
 - In evidenza
 - Vedi per Categoria
 - Inserimento Gratuito Azienda
 - Primi su Google
- Prodotti
 - Glossario
 - Guide
 - Sfoglia Catalogo
 - Vendita Prodotti Tipici
- News
 - <u>Ultime News</u>
 - Archivio
- Video
 - Tutti i video
 - <u>Interviste</u>
 - Video Spot
- Forum
 - Accedi al Forum
 - Diventa Moderatore
- Community
 - News Letter
 - Registrati sul Forum
 - Seguici sui canali Social
- Altro
 - Cerca sul Sito
 - o App
 - Mappa
- Contatti
 - Chi Siamo
 - Collabora
 - Copyright
 - Contattaci



You are here: <u>Home</u> > <u>Eventi</u> > <u>Eventi</u> > Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola 2012



Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola 2012

By dany on 10 settembre 2012 in Fiere

Data e Luogo

07/ottobre/2012 - 21/ottobre/2012
-centro storico Pergola (Pesaro Urbino)
85050, regione MARCHE

Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola 2012

Appuntamento numero 17 con questa fiera dedicata al tartufo.

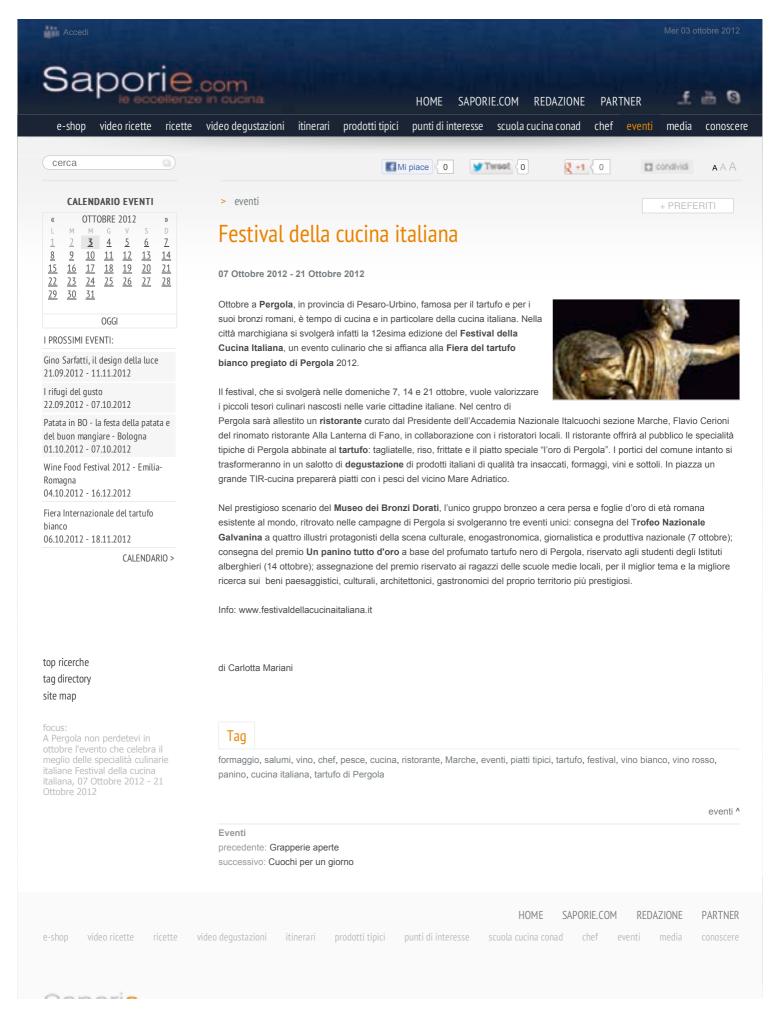
Saranno tre le domeniche in cui si svolgerà l'evento:7,14,21.

Le vie del centro storico si animeranno con bancarelle che proporranno questo pregiato tubero al naturale e in tutte le salse.

Una fiera di importanza nazionale, che vede partecipare sia gli addetti del settore che il grande pubblico.

L'evento fa parte del XII Festival della cucina italiana.







L'ORO DI PERGOLA Pergola (PU) Domenica 7-14-21 ottobre 2012

Tartufo pregiatissimo sia bianco che nero, ma anche un ambiente ancora a misura d'uomo e un bellissimo Museo che contiene un tesoro di inestimabile valore: accanto a quadri importanti, un gruppo bronzeo ricoperto d'oro, composto da due condottieri a cavallo, di cui uno integro e di proporzioni perfette, accompagnati da due figure femminili.

Sono questi alcuni degli ori che il borgo antico della Città di Pergola, nell'entroterra pesarese, può vantare come eccellenze assolute e che metterà in mostra nelle domeniche del 7-14-21 ottobre 2012.

Il 12° Festival della Cucina Italiana, volto a valorizzare certe straordinarietà nascoste proprio nei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute, torna nelle Marche e lo fa con una serie di eventi speciali.

Nella via principale della Ĉittà, su su fino al Museo, il Festival affianca la 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola con mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani.

Inoltre il ristorante "Marche da Mangiare" allestito nel centro cittadino e curato dal Presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi sezione Marche, Flavio Cerioni del

Inoltre il ristorante "Marche da Mangiare" allestito nel centro cittadino e curato dal Presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi sezione Marche, Flavio Cerioni del rinomato ristorante Alla Lanterna di Fano, in collaborazione con i ristoratori locali, offrirà al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo: tagliatelle, riso, frittate e, grande news, il pesce fresco dell'Adriatico.

Intanto, mentre sotto i portici del Comune alcune grandi eccellenze italiane a livello di insaccati, formaggi, vini e sottoli saranno riuniti in salotto di degustazione ad altissimo livello, la piazza Garibaldi di Pergola diventa Piazza del Gusto con degustazioni di tante proposte gastronomiche, mentre i portici adiacenti ospiteranno le eccellenze enologiche marchigiane con una kermesse curata dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini.

Il prestigioso scenario del Museo dei Bronzi Dorati – l'unico gruppo bronzeo a cera persa e foglie d'oro di età romana esistente al mondo, risalente tra il 50 e il 30 a.C., ritrovato per caso nelle campagne di Pergola e conservato ora in una stanza ad atmosfera controllata – costituirà domenica 7 ottobre l'esclusiva sede per la consegna del "Trofeo Nazionale Galvanina" a quattro illustri protagonisti della scena culturale, enogastronomica, giornalistica e produttiva nazionale. Quest'anno il significativo Premio – che l'anno scorso era stato attribuito a Tonino Guerra, Bruno Gambacorta, Gino Angelini e Joseph Vitale – passerà al critico Vittorio Sgarbi che tanto ha fatto perché Pergola non perda i suoi preziosi Bronzi, contesi da altre città, alla giornalista di Rai 1 Anna Scafuri come eccellente comunicatrice enogastronomica, al bravissimo chef Pino Cuttaia, patron del ristorante La Madia a Licata, famoso in tutto il mondo, e all'imprenditrice Carla Latini che per prima ha prodotto pasta di qualità nelle Marche diffondendo questo marchio in Italia e all'estero.

Stessa ambientazione il 14 ottobre per il premio riservato agli studenti degli Istituti alberghieri sul tema "Un panino tutto d'oro" ossia la creazione di un "panino gastronomico" a base del profumato tartufo nero di Pergola.

Con questo concorso si intende creare una sorta di cibo di strada ad alto valore aggiunto: si tratta della prima competizione di questo genere e soprattutto di una formula che lega un prodotto di nicchia non costoso (solo il bianco tuber magnatum pico raggiunge ogni anno cifre ragguardevoli) ad un ingrediente povero come il panino. E ancora il Museo dei Bronzi Dorati vedrà domenica 21 ottobre l'assegnazione del Premio riservato ai ragazzi delle Scuole Medie locali, per il miglior tema e la migliore ricerca su ciò che individuano di maggior prestigio tra i beni paesaggistici, culturali, architettonici, gastronomici del proprio territorio.

Chi sono i vincitori del Trofeo Galvanina

PREMIO ALLA CULTURA – VITTORIO SGARBI

Al di là delle sue indubbie doti di grande critico d'arte, Vittorio Sgarbi riceve il "Trofeo Galvanina" ritirato l'anno scorso dall'indimenticabile Tonino Guerra per il suo impegno per la difesa e la tutela del nostro grande patrimonio artistico, spesso esposto all'incuria e relagato all'oblio. In particolare Sgarbi si è battuto con tenacia affinché i Bronzi di Pergola, di inestimabile valore, non subiscano l'affronto di trasferimenti che potrebbero comprometterne l'integrità, ma rimangano conservati nel Museo di Pergola, dove il pubblico potrà vederli nell'ambiente a loro più consono.

PREMIO MIGLIORE GIORNALISTA ENOGASTRONOMICA – ANNA SCAFURI

Il merito che abbiamo attribuito alla giornalista di Rai 1, Anna Scafuri, conduttrice della trasmissione Terra & Sapori e corrispondente affidabile per il telegiornale della rete ammiraglia, è quello essersi davvero preparata sui temi enogastronomici che affronta con tanta competenza, avendo conseguito il diploma di sommelier e avendo partecipato attivamente a centinaia di corsi di cucina tenuti da chef eccellenti. La sua comunicazione pertanto è sempre puntuale e precisa, supportata com'è da solide basi di conoscenza, acquisite nel tempo direttamente "sul campo".

PREMIO MIGLIOR CHEF - PINO CUTTAIA

Genio e regolatezza. Per Pino Cuttaia va modificato il celebre assioma che attribuisce fatali zone d'ombra alle menti illuminate da doti superiori. Cuttaia invece è intuizione, talento naturale, estro, invenzione, impegno innestati su solide basi strutturali, su rigore e misura, su una disciplina professionale ed esistenziale che hanno fatto in breve tempo di lui un esempio mirabile per tutto il settore enogastronomico. Il suo ristorante La Madia, nella sperduta Licata, in provincia di Agrigento, è per il mondo tempio di straordinario culto pagano e lui ambasciatore senza macchia della sua terra e dell'Italia tutta.

PREMIO MIGLIORE IMPRENDITRICE - CARLA LATINI

Ambasciatrice della pasta artigianale italiana di qualità, Carla Latini ha il merito di avere scelto fin da subito produzioni di qualità con gli antichi grani duri "Senatore Cappelli" e "Taganrog".

Carla Latini viene dalla Radio, dal teatro e dalla comunicazione come si vede anche dal suo sito www.carlalatini.com che oggi vanta più di 15.000 iscritti. Il suo compito è stato ed è tuttora quello di raccontare che la pasta non è solo acqua e farina ma che è importante conoscere e apprezzare la qualità della materia prima, il grano duro, con cui viene prodotta.

L'oro di Pergola | The Travel News 11/10/12 12:35



- DESTINATIONS
- WEEKEND
- ECOTOURISM
- CRUISE
- HOTEL, SPA & CC
- HOUSES & CO.
- CHECK IN
- GOURMET

L'Oro di Pergola

4 ottobre 2012 | GOURMET, Italy | Commenti disabilitati

Nel mese di ottobre la migliore tradizione marchigiana mostra i suoi tesori più preziosi. Dell'arte e della buona tavola.



I tesori preziosi della tradizione artistica e quelli della cucina regionale si incontrano a **Pergola**, nell'entroterra pesarese. Oro bianco e nero, come quello del **tartufo bianco pregiato**, eccellenza della tavola marchigiana, che viene celebrato in tutti i suoi accostamenti il 7, 14 e 21 ottobre con una bella mostra mercato e tante degustazioni. E ancora l'oro del partimonio storico-artistico, da ammirare nel **Museo dei Bronzi Dorati**, che custodisce l'unico gruppo bronzeo a cera persa e foglie d'oro di età romana esistente al mondo, aperto ai visitatori in occasione della fiera. Due percorsi e due volti per un unico viaggio nel cuore del territorio marchigiano e dei suoi frutti migliori.

Con L'Oro di Pergola il 12° Festival della Cucina Italiana rinnova la sua attenzione per le eccellenze della gastronomia nostrana dei piccoli centri e meno conosciuta, e anche quest'anno torna a puntare i riflettori sulle Marche. L'appuntamento è di quelli gustosi e tutti autunnali, con tre date da segnare sul calendario delle sagre di ottobre.

Per tre domeniche consecutive le vie del borgo antico saranno animate dalla 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, con prodotti tipici e gustose proposte locali, declinando la centrale piazza Garibaldi in Piazza del Gusto. Ad accompagnarne i sapori non potevano mancare le eccellenze enologiche marchigiane, esplorate ed esibite nelle sue forme più rinomate in una kermesse a cura dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini. Specialità tipiche e raffinati abbinamenti di tartufo saranno invece la càrte esclusiva di un ristorante allestito nel centro cittadino, curato dal Presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi sezione Marche, Flavio Cerioni del rinomato ristorante Alla Lanterna di Fano, in collaborazione con i ristoratori locali. Tra le proposte tagliatelle, riso, frittate e il piatto speciale "l'oro di Pergola".

E se qualità e prestigio dei prodotti sono la cifra caratteristica dell'evento, non poteva mancare uno spazio dedicato ai riconoscimenti. Domenica 7 ottobre il Museo dei Bronzi Dorati ospiterà la premiazione per la consegna del "Trofeo Nazionale Galvanina" a quattro protagonisti della scena culturale, enogastronomica, giornalistica e produttiva nazionale.

Info: http://www.festivaldellacucinaitaliana.it/

Pubblicalo su Facebook





notizie vinealia 05/10/12 11:49











scrivici

vinealia

fatti uve e vini

genti e terre

vino e ...

ultime notizie

ottobre 2012 settembre 2012 agosto 2012 luglio 2012 giugno 2012 maggio 2012 aprile 2012 marzo 2012 febbraio 2012 gennaio 2012 anno 2011 anno 2010 anno 2009 anno 2008 anno 2007 anno 2006 anno 2005 anno 2004 anno 2003 anno 2002

anno 2001 anno 2000

Trofeo Galvanina

Vince Anna Scafuri

Anna Scafuri migliore giornalista enogastronomica del 2012. E per l'originalità nel raccontare il meglio del cibo e del vino "Made in Italy" nella rubrica "Terra e Sapori" sul Tg1, le verrà consegnato il TROFEO NAZIONALE GALVANINA nella sezione giornalismo, lo scorso anno assegnato a un altro giornalista Rai, Bruno Gambacorta. La consegna del premio avverrà domenica 7 ottobre 2012 nell'ambito della dodicesima edizione del Festival della Cucina Italiana in programma a Pergola (Pu), quest'anno affiancato alla 17ª Fiera del Tartufo Bianco pregiato. Pergola è una cittadina celebre in tutta la penisola per i suoi bronzi dorati (l'unico gruppo statuario di epoca romana esistente al mondo: oltre una tonnellata di oro e di bronzo) e proprio nella prestigiosa location del Museo dei Bronzi avverrà la consegna del premio alle ore 12,00. "Il merito che abbiamo attribuito alla giornalista di Rai 1, Anna Scafuri, conduttrice della trasmissione "Terra e Sapori" e corrispondente per il telegiornale della rete ammiraglia, è quello essere davvero preparata sui temi enogastronomici che affronta con tanta competenza, avendo conseguito il diploma di sommelier e avendo partecipato attivamente a centinaia di corsi di cucina tenuti da chef eccellenti – si legge nella motivazione - La sua comunicazione pertanto è sempre puntuale e precisa, supportata com'è da solide basi di conoscenza, acquisite nel tempo direttamente "sul campo".

Oltre ad Anna Scafuri, il Trofeo Galvanina sarà assegnato allo chef **Pino Cuttaia** patron del ristorante La Madia a Licata, consegnato dal cuoco Gino Angelini, appositamente a Pergola da Los Angeles; all'imprenditrice **Carla Latini** che per prima ha prodotto pasta artigianale di qualità nelle Marche, diffondendo questo suo marchio in Italia e all'estero; al critico **Vittorio Sgarbi**, il premio cultura per avere difeso la stanzialità dei Bronzi di Pergola, contesi da altre città. Nella scorsa edizione il Premio era stato assegnato a Tonino Guerra (alla cultura), Bruno Gambacorta (giornalismo), Gino Angelini (chef) e Joseph Vitale (imprenditore italo-canadese). Rinnovata la formula del Festival della Cucina Italiana - da sempre volto a valorizzare le straordinarietà nascoste dei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute - che anche quest'anno ha scelto le Marche (lo scorso anno era a Piobbico). La prima novità sta nelle date, ben tre domeniche di ottobre (7-14-21). La seconda nei tanti eventi speciali, collaterali alla 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani, insieme ai vini soprattutto regionali.

Info: www.festivadellacucinaitaliana.it

3/10/2012













Ricette Da Cucina

Cucina Italiana

Pane Ricette

Tartufo

HOME

CHI SIAMO

CONTATTI MAPPA SITO **NEWS**

Mercoledi, 3 ottobre 2012 - Ore 11:43

Vini e Sapori: Manifestazioni ed Eventi

Segnala a VinieSapori.net

TobPii

PrezzoFelice -**Offerte**

Ristoranti, Viaggi, Benessere, Eventi, Servizi. Scoprili Tutti! prezzofelice.it

<u>agriturismo</u> pesaro urbino

Cerchi un Ottimo Agriturismo a Fano Con il Miglior Prezzo? Vieni Qui www.crealog.org/casaledell...

Salumi E **Formaggi**

Scoprite i nostri migliori formaggi Spedizione gratuita, approfittatene lefromage.fr/salumi+e+for...

Ricette Olio Cuore

La via del benessere e del sentirsi in forma con le ricette di Cuore! www.mangiarbenesentirsinf..

OFFERTA ProdottiBioSapori

Spedizioni Gratuite DAL 25/09 AL 25/10! Affrettatevi... www.biosapori.net/

Annunci Google

Pergola

Ricette Pizza

Urbino

Ricette Primo

7 Settembre 2012 - 10:26
MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 121 volte

XII^o Festival della Cucina Italiana insieme alla Fiera del Tartufo di Pergola (Pesaro-Urbino)

L'Oro di Pergola. Domenica 7-14-21 ottobre 2012. Tartufo pregiatissimo sia bianco che nero, ma anche un ambiente ancora a misura d'uomo e un bellissimo Museo che contiene un tesoro di inestimabile valore: accanto a quadri importanti, un gruppo bronzeo ricoperto d'oro, composto da due condottieri a cavallo, di cui uno integro e di proporzioni perfette, accompagnati da due figure femminili.











Sistemi di qualità per esporre

e cullare il tuo vino

Sono questi alcuni degli ori che il borgo antico della Città di Pergola, nell'entroterra pesarese, può vantare come eccellenze assolute e che metterà in mostra nelle domeniche del 7-14-21 ottobre 2012.

Il 12º Festival della Cucina Italiana, volto a valorizzare certe straordinarietà nascoste proprio nei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute, torna nelle Marche e lo fa con una serie di eventi speciali.

Nella via principale della Città, su su fino al Museo, il Festival affianca la 17^a Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola con mostre mercato del

prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani.

Înoltre un ristorante allestito nel centro cittadino e curato dal Presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi sezione Marche, Flavio Cerioni del rinomato ristorante Alla Lanterna di Fano, in collaborazione con i ristoratori locali, offrirà al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo: tagliatelle, riso, frittate e il piatto speciale "l'oro di Pergola".

Intanto mentre sotto i portici del Comune alcune grandi eccellenze italiane a livello di insaccati, formaggi, vini e sottoli saranno riuniti in salotto di degustazione ad altissimo livello, in una delle piazze di Pergola un grande TIR cucina farà degustare anche il pesce del vicinissimo Adriatico.

Il prestigioso scenario del Museo dei Bronzi Dorati - l'unico gruppo bronzeo a cera persa e foglie d'oro di età romana esistente al mondo, risalente tra il 50 e il 30 a.C., ritrovato per caso nelle campagne di Pergola e conservato ora in una stanza ad atmosfera controllata - costituirà domenica 7 ottobre l'esclusiva sede per la consegna del "Trofeo Nazionale Galvanina" a quattro illustri protagonisti della scena culturale, enogastronomica, giornalistica e produttiva nazionale.

Stessa ambientazione il 14 ottobre per il premio riservato agli studenti degli Istituti alberghieri sul tema "Un panino tutto d'oro" ossia la creazione di un "panino gastronomico" a base del profumato tartufo nero di Pergola.

Con questo concorso si intende creare una sorta di cibo di strada ad alto valore aggiunto: si tratta della prima competizione di questo genere e soprattutto di una formula che lega un prodotto di nicchia non costoso (solo il bianco tuber magnatum pico raggiunge ogni anno cifre ragguardevoli) ad un ingrediente povero come il panino.

LE NOSTRE RUBRICHE

NOVITA' DAL MONDO

MANIFESTAZIONI ED EVENTI

SEMINARI E CONVEGNI

PUBBLICAZIONI E RIVISTE

ITINERARI E DEGUSTAZIONI

LEGGI E REGOLAMENTI



<u>ItalianFlavor</u>

Il Sito del Gusto Italiano Gustosi Prodotti tipici Italiani www.italianflavor.it/

Ricette Di **Cucina**

200 Ricette per Dessert Veloci e d'Effetto. Scoprile su Carte D'Or! www.CarteDor.it/Ricette_Ge...

<u>Implantologia</u> **Dentale**

14.000 casi di successo. Nuova tecnica senza bisturi Dentalspaitalia.com

Ricette Dimagranti

Scopri il metodo giusto per Dimagrire senza Fatica www.elle.it/Dimagrire

La porta del chianti

Ristorante a Castelnuovo Berardenga cucina tipica toscana e non solo.





Hotel La Punta *** Otranto (Le) ... a 50 m. dal mare

E ancora il Museo dei Bronzi Dorati vedrà domenica 21 ottobre l'assegnazione del Premio riservato ai ragazzi delle Scuole Medie locali, per il miglior tema e la migliore ricerca su ciò che individuano di maggior prestigio tra i beni paesaggistici, culturali, architettonici, gastronomici del proprio territorio.

Ricette Antipasti | Ricette Primi | Ricette secondi piatti di carne | Ricette secondi piatti di pesce | Ricette secondi piatti di pollame | Ricette Salse | Ricette Contorni | Ricette Dessert | Ricette Bevande | Ricette Biscotti | Ricette Dolci



Annunci Google

Ricette Pesce
Ricette Calorie
Fiera Del Tartufo





Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia



Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed alle delizie "Made In Italy"

sparsi in tutta Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della sua storia, tradizione e cultura.

<u>Vini e Sapori</u> - Via: A. Sforza, n. 18 - 73028 <u>Otranto</u> (Lecce)

10-09-2012 Best Italian Wine Awards - I 50 migliori vini d'Italia

6-09-2012 Napoli Pizza Village 2012: successo di pubblico nella serata inaugurale

9-09-2012 La Regione Puglia alla Fiera del Levante 2012: agenda lunedì 10 settembre

7-09-2012 Bari, Fiera del Levante 2012: agenda Regione Puglia sabato 8 settembre

8-09-2012 Bari, Fiera del Levante 2012: l'Agenda della Regione Puglia di domenica 9 settembre

12-09-2012 La Regione Puglia alla Fiera del Levante 2012: agenda giovedì 13 settembre

10-09-2012 La Regione Puglia alla Fiera del Levante 2012: agenda martedì 11 settembre

11-09-2012 La Regione Puglia alla Fiera del Levante 2012: agenda mercoledì 12 settembre



RSS Feed | News | Chi Siamo | Contatti | Mappa del sito | Novità dal mondo | Manifestazioni ed Eventi | Seminari e Convegni Pubblicazioni e Riviste | Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici | Leggi e Regolamenti | Segnala a VinieSapori.net

© Copyright 2012 Vini e Sapori. All Rights Reserved





Annunci Google Tartufo Pane Ricette Fiera Del Tartufo Prodotti Al Tartufo

HOME **CHI SIAMO** CONTATTI **MAPPA SITO** NEWS Mercoledi, 3 ottobre 2012 - Ore 11:44

Vini e Sapori: Manifestazioni ed Eventi

Segnala a VinieSapori.net

TobPii

Ricette Olio Cuore

La via del benessere e del sentirsi in forma con le ricette di Cuore! www.mangiarbenesentirsinf...

Salumi e **Norcinerie**

ampia gamma di salami ed insaccati dei famosi artigiani di Norcia www.WonderUmbria.com

ItalianFlavor

Il Sito del Gusto Italiano Gustosi Prodotti tipici Italiani www.italianflavor.it/

Ristorante San Marco

Cucina piemontese tradizionale Grandi vini,funghi e tartufo bianco www.sanmarcoristorante.net

Olio di Nocciole **Piemonte**

l'Eccellenza in tavola tra gustose ricette e benessere naturale www.noccioolio.it

2 Ottobre 2012 - 10:52 MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 93 volte 0 Fiera del Tartufo bianco

Fiera Puglia Fiera Napoli



Festival della Cucina Italiana: Pergola, 7-14-21 ottobre 2012. Pergola, la Fiera del Tartufo abbraccia il Festival della Cucina Italiana: edizione speciale.



fiera



prodotti tipici locali.

Annunci Google



Tartufo pregiato sia bianco sia nero ed un museo che espone l'unico

gruppo in bronzo dorato giunto

dall'età romana sino ai nostri giorni:

sono queste le due eccellenze che la

città di Pergola metterà in mostra

nelle domeniche del 7 - 14 - 21

ottobre dedicate alla Fiera del

Tartufo bianco pregiato e dei

L'amministrazione comunale, dopo i

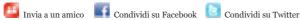
successi degli ultimi tre anni, 50mila

visitatori nel 2011, ha ideato

un'edizione, la 17esima, speciale e

ricchissima di eventi. Quest'anno la

Fiera verrà affiancata dal 12esimo





Agriturismo nelle Marche

Vino Vino

Vino Barolo

Colle Indaco country house Appartam-Camere-Piscina-Wellness www.colleindaco.it

Perdere 15 kg

Impara a perdere 3kg alla settimana senza dieta o esercizio fisico. DonnaModerna.com

Prestiti Inpdap 70.000 €

A Dipendenti Statali e Pensionati Preventivo Immediato Online!

www.ConvenzioneInpdap.it

Festival della Cucina Italiana. Un chilometro e mezzo di espositori, la prestigiosa presenza della carne scozzese di qualità accanto alla nostra nobile chianina toscana di Simone Fracassi, i vini marchigiani accanto a quelli di altre Regioni e, soprattutto, il diamante della tavola: il tartufo.

Tante le iniziative in programma: mostre mercato, espositori provenienti da numerose Regioni d'Italia e da varie parti del mondo (Scozia, Olanda, Germania); proposte enogastronomiche, curiosità, concerti e un importante momento dedicato a quattro illustri protagonisti della scena culturale, enogastronomica, giornalistica e produttiva nazionale.

Si rinnova l'appuntamento con il Trofeo Nazionale Galvanina, in programma domenica 7 ottobre alle 11, nello splendido Museo dei Bronzi Dorati. Il Premio valorizza il lavoro e l'impegno di quattro protagonisti del panorama culturale ed enogastronomico nazionale, quest'anno assegnato allo chef Pino Cuttaia, patron del ristorante La Madia a Licata, famoso in tutto il mondo, il cui premio sarà consegnato dal cuoco riminese Gino Angelini, vincitore lo scorso anno, che verrà appositamente per la cerimonia da Los Angeles dove tuttora lavora e dove è considerato uno dei dieci migliori chef d'America; alla giornalista di Rai 1 Anna Scafuri, come eccellente comunicatrice enogastronomica; all'imprenditrice Carla Latini che per prima ha prodotto pasta artigianale di qualità nelle Marche, diffondendo questo suo marchio in Italia e all'estero. Al critico Vittorio Sgarbi, il premio cultura per avere difeso la stanzialità dei Bronzi di Pergola, contesi da altre città. Giunto alla seconda edizione, il Trofeo Nazionale Galvanina lo scorso anno era stato assegnato a Tonino Guerra (alla cultura), Bruno Gambacorta (giornalismo), Gino Angelini (chef) e Joseph Vitale (imprenditore italo-canadese). Tra le tante proposte all'insegna del buon cibo e del buon vino, il ristorante "Marche da Mangiare" allestito nel centro cittadino e curato dal Presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi sezione Marche, Flavio Cerioni del rinomato ristorante Alla Lanterna di Fano, propone al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo: tagliatelle, riso, frittate e, grande news, il pesce fresco dell'Adriatico. Sotto i portici del Comune, invece, alcune grandi eccellenze italiane a livello di insaccati, formaggi, vini e sottoli saranno riuniti in un salotto di degustazione ad

LE NOSTRE RUBRICHE **NOVITA' DAL MONDO** MANIFESTAZIONI ED EVENTI SEMINARI E CONVEGNI PUBBLICAZIONI E RIVISTE ITINERARI E DEGUSTAZIONI LEGGI E REGOLAMENTI





Annunci Google
Tartufo Di Alba
Pane Pugliese
Pergola



altissimo livello, insieme alle eccellenze enologiche marchigiane con una kermesse curata dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini (IMT) e ai vini del Veneto e dell'Emilia-Romagna.

Domenica 14 ottobre il Museo dei Bronzi Dorati ospita il premio riservato agli studenti degli Istituti Alberghieri sul tema "Un panino tutto d'oro", ossia la creazione di un "panino gastronomico" a base del profumato tartufo nero di Pergola. Con questo concorso si intende creare una sorta di cibo di strada ad alto valore aggiunto: si tratta della prima competizione di questo genere e soprattutto di una formula che lega un prodotto di nicchia non costoso (solo il bianco tuber magnatum pico raggiunge ogni anno cifre ragguardevoli) ad un ingrediente povero come il panino.

E ancora il Museo dei Bronzi Dorati vedrà domenica 21 ottobre l'assegnazione del Premio riservato ai ragazzi delle Scuole Medie locali, per il miglior tema e la migliore ricerca su ciò che individuano di maggior prestigio tra i beni paesaggistici, culturali, architettonici, gastronomici del proprio territorio.

Tre grandi concerti accenderanno le tre domeniche: il 7 ottobre tributo a Lucio Dalla con il suo storico chitarrista Ricky Portera; il 14 tributo alla canzone d'autore e a Rino Gaetano con Stefano Ligi; il 21 tributo a Ivan Graziani: Filippo canta sua padre.

"Un'edizione speciale - spiega il giovane sindaco di Pergola Francesco Baldelli con numerosi ospiti di prestigio ed iniziative di grande livello culturale e artistico. Una edizione che, fra l'altro, sarà impreziosita dal 12° Festival della Cucina Italiana e dall'attenta e competente regia di Elsa Mazzolini. Dopo i successi degli ultimi tre anni, oltre 50mila visitatori nel 2011, si è messa in cantiere una Fiera d'altissima qualità di cui già stanno parlando i principali organi di comunicazione nazionali. La Fiera sarà la vetrina dell'Oro di Pergola, del Tartufo Bianco, oltre a quello nero, e della magnificenza dei Bronzi Dorati, l'unico gruppo statuario di epoca romana esistente al mondo: oltre una tonnellata di oro e di bronzo.

Un'edizione studiata nei dettagli per continuare a promuovere la città e che lancerà ancor più Pergola e le sue eccellenze a livello nazionale. Ne gioverà senza dubbio anche il turismo, risorsa che spesso in Italia non viene adeguatamente valorizzata. Un settore, quello turistico, che nella nostra città è in costante crescita. Per Pergola, i dati forniti dall'Osservatorio Regionale sul Turismo hanno fatto registrare, nei primi 6 mesi del 2012, un incremento del 46%; numeri importantissimi e in controtendenza con quelli nazionali.

Soddisfazione anche per l'appeal che l'edizione di quest'anno della Fiera del Tartufo Bianco Pregiato sta riscuotendo. Nonostante l'area espositiva sia oggetto di costante ampliamento, gli spazi sono andati completamente esauriti con richieste da ogni parte d'Italia e persino dall'estero. Saranno presenti ben sette diverse regioni italiane e, addirittura, uno stand dello Stato scozzese, che andrà ad aggiungersi a quelli olandese e tedesco nella Piazza del Gusto e che offrirà gratuitamente, alla degustazione, i suoi Prodotti di Qualità. Pergola, Terra del Gusto e dell'Accoglienza, vi attende".

La Fiera del Tartufo è organizzata con la collaborazione di Regione, Provincia Pesaro-Urbino, Confcommercio, Camera di Commercio, Confartigianato, Marcabella.

Sosta camper gratuita. Per maggiori informazioni e programma completo: www.comune.pergola.pu.it - www.festivaldellacucinaitaliana.it.

Ricette Antipasti | Ricette Primi | Ricette secondi piatti di carne | Ricette secondi piatti di pesce | Ricette secondi piatti di pollame | Ricette Salse | Ricette Contorni | Ricette Dessert | Ricette Bevande | Ricette Biscotti | Ricette Dolci



V<mark>ini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d</mark>'Italia



Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed alle delizie "Made In Italy"

sparsi in tutta Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della sua storia, tradizione e cultura.

<u>Vini e Sapori</u> - Via: A. Sforza, n. 18 - 73028 <u>Otranto</u> (Lecce)

10-09-2012 Best Italian Wine Awards - I 50 migliori vini d'Italia

6-09-2012 Napoli Pizza Village 2012: successo di pubblico nella serata inaugurale

9-09-2012 La Regione Puglia alla Fiera del Levante 2012: agenda lunedì 10 settembre

7-09-2012 Bari, Fiera del Levante 2012: agenda Regione Puglia sabato 8 settembre

8-09-2012 Bari, Fiera del Levante 2012: l'Agenda della Regione Puglia di domenica 9 settembre

12-09-2012 La Regione Puglia alla Fiera del Levante 2012: agenda giovedì 13 settembre

10-09-2012 La Regione Puglia alla Fiera del Levante 2012: agenda martedì 11 settembre

11-09-2012 La Regione Puglia alla Fiera del Levante 2012: agenda mercoledì 12 settembre







Cucina Italiana

Cucina Ricette

Cucina Tradizionale

Cucina Ristorante

HOME

CHI SIAMO

CONTATTI MAPPA SITO **NEWS**

Mercoledi, 3 ottobre 2012 - Ore 11:45

Vini e Sapori: Manifestazioni ed Eventi

Segnala a VinieSapori.net

2

Cole Pali

the limone

Partecipa al concorso per il 40° compleanno di Estathé! facebook.com/Estathè-Anni...

Implantologia Dentale

14.000 casi di successo. Nuova tecnica senza bisturi Dentalspaitalia.com

MondoConvenien: **A Rimini**

Visita il nuovo Showroom La nostra forza è il prezzo! www.mondoconv.it

Vendita Elettrodomestici

Elettrodomestici delle Migliori Marche con Sconti del 70%. privalia.com

Recensioni **Ristoranti**

Trova i migliori Ristoranti della tua città su PagineGialle! PagineGialle.it/Ristoranti

Annunci Google Pizza Chef 2



Pino a Pino Tartufo 13 Settembre 2012 - 11:05 MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 142 volte

Pino Cuttaia Miglior Chef 2012, vincitore del Trofeo Galvanina

La consegna del premio al Festival della Cucina Italiana a Pergola il 7

ottobre 2012.









Rss Invia a un amico Condividi su Facebook Condividi su Twitter



Sistemi di qualità per esporre

e cullare il tuo vino

Pergola (PU) - Genio e regolatezza. Per Pino Cuttaia va modificato il celebre assioma che attribuisce fatali zone d'ombra alle menti illuminate da doti superiori. Cuttaia invece è intuizione, talento naturale, estro, invenzione, impegno innestati su solide basi strutturali, su rigore e misura. disciplina S11 una professionale ed esistenziale che ĥanno fatto in breve tempo di lui un esempio mirabile per tutto il settore enogastronomico.

Il suo ristorante La Madia, a Licata, in provincia di Agrigento, è per il mondo tempio di straordinario culto pagano e lui ambasciatore senza

macchia della sua terra e dell'Italia tutta. Impossibile non pensare a lui in un riconoscimento di caratura nazionale che valorizza il meglio del "made in Italy" in cucina.

E infatti proprio a Pino Cuttaia sarà consegnato il Trofeo Galvanina quale migliore cuoco 2012, lo scorso anno assegnato a un altro grande della cucina, Gino Angelini. La consegna del premio avverrà domenica 7 ottobre nell'ambito della dodicesima edizione del Festival della Cucina Italiana in programma a Pergola (Pu), quest'anno affiancato alla Fiera del Tartufo Bianco pregiato. Pergola è una cittadina celebre in tutta la penisola per i suoi bronzi dorati (gli unici di epoca romana) e proprio nella prestigiosa location del Museo dei Bronzi avverrà la consegna del premio alle ore 11,00.

Rinnovata la formula del Festival della Cucina - da sempre volto a valorizzare le straordinarietà nascoste dei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute che anche quest'anno ha scelto le Marche (lo scorso anno era a Piobbico). La prima novità sta nelle date, ben tre domeniche di ottobre (7-14-21). La seconda nei tanti eventi speciali, collaterali alla 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani, insieme ai vini soprattutto regionali.

Tra i gustosi appuntamenti da non perdere, il ristorante "Marche da Mangiare", allestito nel centro cittadino e curato dal Presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi sezione Marche, Flavio Cerioni del ristorante Alla Lanterna di Fano, in collaborazione con i ristoratori locali, offrirà al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo: tagliatelle, riso, frittate e, grande news, il pesce fresco dell'Adriatico.

Sotto i portici del Comune, invece, alcune grandi eccellenze italiane di insaccati, formaggi, vini e sottoli saranno riuniti in salotto di degustazione ad altissimo livello; la piazza Garibaldi di Pergola diventa inoltre Piazza del Gusto con degustazioni di tante proposte gastronomiche, mentre i portici adiacenti ospiteranno le eccellenze enologiche marchigiane con una kermesse curata dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini.

Domenica 14 ottobre nel Museo dei Bronzi Dorati, premio riservato agli studenti degli Istituti alberghieri sul tema "Un panino tutto d'oro", con la creazione di un LE NOSTRE RUBRICHE

NOVITA' DAL MONDO

MANIFESTAZIONI ED EVENTI

SEMINARI E CONVEGNI

PUBBLICAZIONI E RIVISTE

ITINERARI E DEGUSTAZIONI

LEGGI E REGOLAMENTI

الطحامة

Kaiten Sushi

Specialisti in Nastri Trasportatori Ristoranti e Gastonomie. Chiamaci! www.DonatiTrading.com/Kai...

Festa Della Birra Da € 25

Oktoberfest da 25€ a Persona. I Prezzi Più Convenienti D'Italia! www.oktoberfestmania.com

Ricette Di

Cucina

200 Ricette per Dessert Veloci e d'Effetto. Scoprile su Carte D'Or! www.CarteDor.it/Ricette Ge...

1001 Idee regalo natale

Tanti modi per trascorrere la festività del Natale www.schoenhuber.com/100...

Ricette Pugliesi

Tante Ricette Pugliesi per Cucinare in maniera Sana e Tradizionale! donnamoderna.com/cucina-..



Hotel La Punta *** Otranto (Le) ... a 50 m. dal mare

"panino gastronomico" a base del profumato tartufo nero di Pergola. Con questo concorso si intende creare una sorta di cibo di strada ad alto valore aggiunto: si tratta della prima competizione di questo genere e soprattutto di una formula che lega un prodotto di nicchia non costoso (solo il bianco tuber magnatum pico raggiunge ogni anno cifre ragguardevoli) ad un ingrediente povero come il panino. E ancora il Museo dei Bronzi Dorati vedrà domenica 21 ottobre l'assegnazione del Premio riservato ai ragazzi delle Scuole Medie locali, per il miglior tema e la migliore ricerca su ciò che individuano di maggior prestigio tra i beni paesaggistici, culturali, architettonici, gastronomici del proprio territorio. Info: www.festivadellacucinaitaliana.it.

Ricette Antipasti | Ricette Primi | Ricette secondi piatti di carne | Ricette secondi piatti di pesce | Ricette secondi piatti di pollame | Ricette Salse | Ricette Contorni | Ricette Dessert | Ricette Bevande | Ricette Biscotti | Ricette Dolci



Annunci Google
Tutto Cucina
Cucina Tipica
Pergola





Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia



Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed alle delizie "Made In Italy"

sparsi in tutta Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della sua storia, tradizione e cultura.

<u>Vini e Sapori</u> - Via: A. Sforza, n. 18 - 73028 <u>Otranto</u> (Lecce)

10-09-2012 Best Italian Wine Awards - I 50 migliori vini d'Italia

6-09-2012 Napoli Pizza Village 2012: successo di pubblico nella serata inaugurale

9-09-2012 La Regione Puglia alla Fiera del Levante 2012: agenda lunedì 10 settembre

7-09-2012 Bari, Fiera del Levante 2012: agenda Regione Puglia sabato 8 settembre

8-09-2012 Bari, Fiera del Levante 2012: l'Agenda della Regione Puglia di domenica 9 settembre

12-09-2012 La Regione Puglia alla Fiera del Levante 2012: agenda giovedì 13 settembre

10-09-2012 La Regione Puglia alla Fiera del Levante 2012: agenda martedì 11 settembre

11-09-2012 La Regione Puglia alla Fiera del Levante 2012: agenda mercoledì 12 settembre



RSS Feed | News | Chi Siamo | Contatti | Mappa del sito | Novità dal mondo | Manifestazioni ed Eventi | Seminari e Convegni Pubblicazioni e Riviste | Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici | Leggi e Regolamenti | Segnala a VinieSapori.net

© Copyright 2012 Vini e Sapori. All Rights Reserved





Ricette Pasta

Pasta Artigianale

Pergola

Fiera Tartufo Fiera Napoli

Vinci Premi

HOME CHI SIAMO CONTATTI MAPPA SITO

Annunci Google Fiera Puglia

NEWS

Mercoledi, 3 ottobre 2012 - Ore 11:47

Vini e Sapori: News dal mondo dell'Enogastronomia

Segnala a VinieSapori.net

Sistemi di qualità

per esporre

e cullare

il tuo vino

COPRI LE OFFERTE!



24 Settembre 2012 - 11:56 NOVITA' DAL MONDO - Letto: 106 volte

Amarone

Carla Latini miglior imprenditrice 2012 vincitrice del Trofeo Galvanina

Carla Latini è una colta e amabile signora che, in questi anni, si è spesa, con inesauribile energia

diventando nel mondo l'ambasciatrice della pasta artigianale italiana di qualità. A lei il merito di aver comunicato una pasta antesignana dell'artigianalità scommettendo, sin dall'inizio, sulla qualità di antichi grani duri come il Senatore Cappelli e il Taganrog.









A Carla Latini verrà consegnato il Trofeo Galvanina imprenditrice 2012, lo scorso anno assegnato al produttore di pasta italo-canadese Joseph Vitale. La consegna del premio è in programma domenica 7 ottobre 2012 nell'ambito della dodicesima edizione del Festival della Cucina Italiana a Pergola (Pu). Una cittadina, quella di Pergola, celebre per il suo Museo dei bronzi dorati, gli unici di epoca romana, e per la Fiera del Tartufo Bianco pregiato, tra le più importanti d'Italia. E proprio lo splendido scenario del Museo farà da cornice alla cerimonia di premiazione (inizio



ore 11,00), che vedrà coinvolgere il meglio della cultura e dell'enogastronomia

Come appunto Carla Latini, che con "entusiasmo e passione ha sposato la sua mission ed il suo compito è stato ed è tuttora quello di raccontare che la pasta non è solo acqua e farina ma che è importante conoscere e apprezzare la qualità della materia prima, il grano duro, con cui viene prodotta - si legge nella motivazione del riconoscimento tributato dalla celebre azienda riminese - Il colore, il profumo ed il sapore del grano duro si conservano nella pasta artigianale di qualità e la rendono unica protagonista della tavola.

In questi anni Carla Latini ha incontrato ed è diventata amica di tanti cuochi, di opinion leader e gourmet in ogni parte del mondo. Rapporti importanti che sono serviti e servono per veicolare, insieme alla pasta, altri prodotti artigianali italiani di grande qualità, dei quali si è fatta sempre paladina. La sua vita si svolge nel rutilante palcoscenico dell'enogastronomia che racconta in maniera divertente e scanzonata sul suo sito www.carlalatini.com e che divulga attraverso una newsletter, attiva dal lontano 1997, che oggi vanta più di 15.000 iscritti in Italia e all'estero".

Il giusto tributo a un personaggio che ha fatto grande l'enogastronomia italiana nel mondo, in un altrettanto importante appuntamento, il Festival della Cucina Italiana, giunto alla dodicesima edizione, da sempre volto a valorizzare le straordinarietà nascoste dei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute. Un Festival rinnovato quest'anno che viaggerà insieme alla 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, in ben tre domeniche di ottobre (7-14-21), ospitando mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani, insieme ai vini soprattutto regionali. Info: www.festivadellacucinaitaliana.it.

LE NOSTRE RUBRICHE **NOVITA' DAL MONDO**

MANIFESTAZIONI ED EVENTI

SEMINARI E CONVEGNI

PUBBLICAZIONI E RIVISTE

ITINERARI E DEGUSTAZIONI

LEGGI E REGOLAMENTI

Code Pali

Ricette Di **Cucina**

200 Ricette per Dessert Veloci e d'Effetto. Scoprile su Carte D'Or! www.CarteDor.it/Ricette Ge...

Frullatore Sottosopra

il Frullatore Sottosopra + venduto in Tv a Solo 24,99 € www.liberascelta.net

Cantinette per vini

Cantine frigo portabottiglie. Promo ultimi pezzi da soli 99 €! www.virtualbazar.it/cantinet...

La Miglior Lavatrice?

Scopri Come Scegliere con la Guida agli Acquisti Altroconsumo, Gratis! www.Altroconsumo.it/Lavatr...

<u>Degré 12 -</u>

<u>Luxury</u>

Cantine e armadi per il vino design su misura... www.degre12.com





Hotel La Punta Otranto (Le) ... a 50 m. dal mare

Pasta Per Pizza **Pastificio** Pizza Domicilio







Ricette Antipasti | Ricette Primi | Ricette secondi piatti di carne | Ricette secondi piatti di pesce | Ricette secondi piatti di pollame | Ricette Salse | Ricette Contorni | Ricette Dessert | Ricette Bevande | Ricette Biscotti | Ricette Dolci



Vini e Sapori: la passione per il vino ed i sapori d'Italia



Vini e Sapori è un portale di informazione rivolto agli appassionati di enogastronomia con aggiornamenti e notizie fornite da uno staff di amanti del buon vino e dei sapori della buona tavola. Nelle nostre rubriche dedicate vi sono aggiornamenti quotidiani relativi alle varie manifestazioni, sagre, percorsi liberi o guidati, dedicati al vino ed alle delizie "Made In Italy"

sparsi in tutta Italia. Non mancano gli approfondimenti relativi alle nuove iniziative editoriali ed alle novità legislative in materia. C'è veramente l'imbarazzo della scelta! Una scoperta a 360 gradi, quindi, dei buoni sapori della nostra tavola, accompagnata dalla visita dei luoghi dove essa nasce, dalla conoscenza della sua storia, tradizione e cultura.

Vini e Sapori - Via: A. Sforza, n. 18 - 73028 Otranto (Lecce)

10-09-2012 Best Italian Wine Awards - I 50 migliori vini d'Italia

6-09-2012 Napoli Pizza Village 2012: successo di pubblico nella serata inaugurale

9-09-2012 La Regione Puglia alla Fiera del Levante 2012: agenda lunedì 10 settembre

7-09-2012 Bari, Fiera del Levante 2012: agenda Regione Puglia sabato 8 settembre

8-09-2012 Bari, Fiera del Levante 2012: l'Agenda della Regione Puglia di domenica 9 settembre

12-09-2012 La Regione Puglia alla Fiera del Levante 2012: agenda giovedì 13 settembre

10-09-2012 La Regione Puglia alla Fiera del Levante 2012: agenda martedì 11 settembre

11-09-2012 La Regione Puglia alla Fiera del Levante 2012: agenda



RSS Feed | News | Chi Siamo | Contatti | Mappa del sito | Novità dal mondo | Manifestazioni ed Eventi | Seminari e Convegni Pubblicazioni e Riviste | Degustazioni ed Itinerari Enogastronomici | Leggi e Regolamenti | Segnala a VinieSapori.net

© Copyright 2012 Vini e Sapori. All Rights Reserved





Salvan.it

Vigne del Pigozzo

VinoeCibo

Scorribande in cucina, viaggi e curiosità

Quotidiano di informazione enogastronomica

Vino e cibo

Agriturismo

Mete e viaggi

Vini

Recensione Recensione Ristoranti



*dal 1605

rattoria Sallotta

TORREGLIA

CHI SIAMO

Marco Bevilacqua Nicola Stievano Mario Stramazzo Orfeo Meneghetti Donato Sinigaglia Antonino Padovese



dei nostri amici







Giornate diverse Vino e cibo consiglia

Carla Latini sul podio del Festival della Cucina Italiana

Dall'amica Annalisa Raduano riceviamo e volentieri pubblichiamo

E' a tutti gli effetti l'ambasciatrice della pasta artigianale italiana di qualità. A Carla Latini infatti va il merito di aver comunicato una pasta antesignana dell'artigianalità scommettendo, sin dall'inizio, sulla qualità di antichi grani duri come il Senatore Cappelli e il Taganrog. Proprio per questo sarà consegnato il Trofeo Galvanina imprenditrice 2012, lo stesso premio che lo scorso anno venne assegnato al produttore di pasta italo-canadese Joseph Vitale. La consegna del premio programma domenica 7 ottobre 2012 nell'ambito della dodicesima edizione del Festival della Cucina Italiana a Pergola (Pu), ed è il risultato della seguente motivazione: "Carla Latini con entusiasmo e passione ha sposato la sua mission ed il suo compito che è stato ed è tuttora quello di raccontare che la pasta non è solo acqua e farina ma che è importante conoscere e apprezzare la qualità della materia prima, il grano duro, con cui viene prodotta - si legge nella motivazione del riconoscimento tributato dalla celebre azienda riminese leader produzione nell'imbottigliamento dell'acqua - Il colore, il profumo ed il sapore del grano duro si conservano nella pasta artigianale di qualità e la

rendono unica protagonista della tavola. In questi anni Carla Latini ha...

...incontrato ed è diventata amica di tanti cuochi, di opinion leader e gourmet in ogni parte del mondo.

TE" PESTIVAL DELLA CUCINA MALIANA



Rapporti importanti che sono serviti e servono per veicolare, insieme alla pasta, altri prodotti artigianali italiani di grande qualità, dei quali si è fatta sempre paladina. La sua









LINKS

A.S.P.E.A. PADOVA ONLUS

<u>Le pagine di Angelo</u> <u>Peretti</u>

Terra Ferma

Blog sul vino

Enoteca on line

Cucina alla moda

Pianuranews

NEWS LETTER ISCRIVITI

CONTATTACI

Redazione

RICERCA LIBERA



RICERCA PER DATA







vıta SI svolge nel rutilante dell'enogastronomia palcoscenico che racconta in maniera divertente e scanzonata sul suo www.carlalatini.com e che divulga attraverso una newsletter, attiva dal lontano 1997, che oggi vanta più di 15.000 iscritti in Italia e all' estero". Il giusto tributo ad una che ha fatto grande donna l'enogastronomia italiana mondo e che ribattezzerei "la signora della pasta". Il premio le verrà consegnato in un altrettanto

importante appuntamento, il Festival della Cucina Italiana, giunto alla dodicesima edizione, che valorizza le peculiarità dei piccoli centri italiani non sempre conosciuti e famosi. Un Festival rinnovato quest'anno che viaggerà insieme alla 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, in ben tre domeniche di ottobre (7-14-21), ospitando mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani, insieme ai vini soprattutto regionali. Una cittadina, quella di Pergola, celebre, tra le tante cose anche per il suo Museo dei bronzi dorati, gli unici di epoca romana. E proprio lo splendido scenario del Museo farà da cornice alla cerimonia di premiazione (inizio ore 11,00), che coinvolge il meglio della cultura e dell'enogastronomia italiana. Insieme a Carla Latini saranno infatti premiati Anna Scafuri quale migliore giornalista enigastronomica, Pino Cuttaia come miglior chef, Vittorio Sgarbi per la cultura. Maggiori dettagli sulle pagine web del festival in programma a Pergola.

Nella foto sopra Carla Latini con il marito Carlo

TAGS: Pergola Marche Carla Latini Pino Cyttaia

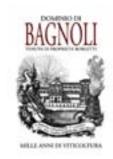
Mi piace

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi





















CAMPAGE SA SELAMO

Salvan.it

Vigne del Pigozzo

VinoeCibo

Scorribande in cucina, viaggi e curiosità

Quotidiano di informazione enogastronomica

Vino e cibo consiglia

Agriturismo

Mete e viaggi

Recensione Vini Recensione Ristoranti

3

ottobre

alle ore 0:0

da Il Merlo Parlante





*dal 1605

rattoria / Sallotta

TORREGLIA

CHI SIAMO

Marco Bevilacqua Nicola Stievano Mario Stramazzo Orfeo Meneghetti Donato Sinigaglia Antonino Padovese Ferdinando Garavello







EUCAS HIZZA

Giornate diverse

Dal Festival della Cucina Italiana di Pergola altro premio per Anna Scafuri

Dopo il premio a Carla Latini di cui vi avevamo dato conto qualche riga fa oggi tocca alla giornalista Anna Scafuri che sarà appunto premiata quale migliore giornalista enogastronomica del 2012. il premio, Trofeo Nazionale Galvanina nella sezione giornalismo, scorso anno assegnato a un altro giornalista Rai, Bruno Gambacorta, verrà consegnato per l'originalità nel raccontare il meglio del



cibo e del vino "Made in Italy" nella rubrica "Terra e Sapori" sul Tg1. La consegna del premio avverrà domenica 7 ottobre 2012 nell'ambito della dodicesima edizione del Festival della Cucina Italiana in programma a Pergola (Pu), quest'anno affiancato alla 17ª Fiera del Tartufo Bianco pregiato. "Il

merito che abbiamo attribuito alla giornalista di Rai 1, Anna Scafuri, conduttrice della trasmissione "Terra e Sapori" e corrispondente per il telegiornale della rete ammiraglia, è quello essere davvero preparata sui temi enogastronomici che affronta con tanta competenza, avendo conseguito il diploma di sommelier e avendo partecipato attivamente a centinaia di corsi di cucina tenuti da chef eccellenti – si legge nella motivazione - La sua comunicazione pertanto è sempre puntuale e precisa, supportata com'è da solide basi di conoscenza, acquisite nel tempo direttamente "sul campo"....

Oltre ad Anna Scafuri, il Trofeo Galvanina sarà assegnato allo chef Pino Cuttaia patron del ristorante La Madia a Licata, consegnato dal cuoco Gino Angelini, appositamente a Pergola da Los Angeles; all'imprenditrice Carla Latini , vedi le nostre righe, al critico Vittorio Sgarbi, invece,il premio cultura per avere difeso la stanzialità dei Bronzi di Pergola, contesi da altre città. Nella scorsa edizione il Premio era stato assegnato a Tonino Guerra (alla cultura), Gino Angelini (chef) e Joseph Vitale (imprenditore italo-canadese) e, come detto, a Gambacorta.

Rinnovata la formula del Festival della Cucina Italiana - da sempre volto a valorizzare le straordinarietà nascoste dei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute - che anche quest'anno ha scelto le Marche (lo scorso anno era a Piobbico). La prima novità sta nelle date, ben tre domeniche di ottobre (7-14-21). La seconda nei tanti eventi speciali, collaterali alla 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola, mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani, insieme ai vini soprattutto regionali.

TAGS:

Mi piace

Piace a 3 persone.







'Oro di Pergola

RO DI PERGOLA

Pergola

omenica 7-14-21 ottobre 2012

Tartufo pregiatissim misura d'uomo e ur valore: accanto a composto da due composto de comp

anco che nero, ma anche un ambiente ancora a mo Museo che contiene un tesoro di inestimabile nportanti, un **gruppo bronzeo ricoperto d'oro**, eri a cavallo, di cui uno integro e di proporzioni

perfette, accompagnati da due figure femminili. Sono questi alcuni degli ori che il borgo antico della Città di Pergola, nell'entroterra pesarese, può vantare come eccellenze assolute e che metterà in mostra nelle domeniche del 7-14-21 ottobre 2012.



[http://4.bp.blogspot.com/-JpLQPfF3gXI/UE9rkGGfVdI/AAAAAAAAAAS/cFgZQSjRnV4/s1600/bronzi-pergola.jpg]

II 12° Festival della Cucina Italiana, volto a valorizzare certe straordinarietà nascoste proprio nei piccoli centri italiani e purtroppo poco conosciute, torna nelle Marche e lo fa con una serie di eventi speciali.

Nella via principale della Città, su su fino al Museo, il Festival affianca la 17ª Fiera del Tartufo Bianco Pregiato di Pergola con mostre mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani.



[http://1.bp.blogspot.com/--

8WTdnpUpMI/UE9r5pCwMI/AAAAAAAA3M/cap9VJiDHaE/s1600/670_0_3285634_399792.jpq]

Inoltre un ristorante allestito nel centro cittadino e curato dal Presidente dell'A Send feedback ionale Italcuochi sezione Marche, Flavio Cerioni del

rinomato ristorante Alla Lanterna di Fano, in collaborazione con i ristoratori locali, offrirà al pubblico le specialità tipiche abbinate al tartufo: *tagliatelle, riso, frittate* e il piatto speciale "*l'oro di Pergola*".



[http://4.bp.blogspot.com/-OLi56EVKD38/UE9sB-IxIKI/AAAAAAAAAAAAAU/Y7M4CYnKu_Q/s1600/IMG_50442.jpg]

Intanto mentre sotto i portici del Comune alcune grandi eccellenze italiane a livello di insaccati, formaggi, vini e sottoli saranno riuniti in salotto di degustazione ad altissimo livello, in una delle piazze di Pergola un grande TIR cucina farà degustare anche il pesce del vicinissimo Adriatico.

Il prestigioso scenario del Museo dei Bronzi Dorati – l'unico gruppo bronzeo a cera persa e foglie d'oro di età romana esistente al mondo, risalente tra il 50 e il 30 a.C., ritrovato per caso nelle campagne di Pergola e conservato ora in una stanza ad atmosfera controllata – costituirà domenica 7 ottobre l'esclusiva sede per la consegna del "Trofeo Nazionale Galvanina" a quattro illustri protagonisti della scena culturale, enogastronomica, giornalistica e produttiva nazionale.



[http://1.bp.blogspot.com/-hqVMk_T7bSY/UE9sLCt95nl/AAAAAAAAAAAAAC/NrNUVcDE2is/s1600/Fiera-del-Tartufo-Bianco-_-Agriturismi-Urbino.jpg]

Stessa ambientazione il 14 ottobre per il premio riservato agli studenti degli Istituti alberghieri sul tema "**Un panino tutto d'oro**" ossia la creazione di un "panino gastronomico" a base del profumato tartufo nero di Pergola.

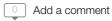
Con questo concorso si intende creare una sorta di cibo di strada ad alto valore aggiunto: si tratta della prima competizione di questo genere e soprattutto di una formula che lega un prodotto di nicchia non costoso (solo il bianco *tuber magnatum pico* raggiunge ogni anno cifre ragguardevoli) ad un ingrediente povero come il panino.



[http://4.bp.blogspot.com/-HcqhB0UXN6w/UE9sVqKCnhl/AAAAAAAAAAAAk/yPZj6YEqGZg/s1600/tartufo(1).jpg]

E ancora il Museo dei Bronzi Dorati vedrà domenica 21 ottobre l'assegnazione del Premio riservato ai ragazzi delle Scuole Medie locali, per il miglior tema e la migliore ricerca su ciò che individuano di maggior prestigio tra i beni paesaggistici, culturali, architettonici, gastronomici del proprio territorio.

Posted 3 weeks ago by Wine & Food



Wine Spectator magazine

Direct from Publisher. 2 trial issues. Free gift. <u>www.WineSpectator.com</u>



ULTIME: 02/10 ore 18:22 METTERE INSIEME ARTE E WINE & FOOD PER CONQUISTARE LA CINA: ECCO IL CONCEPT DI













Aggiornato al 3 Ottobre 2012 ore 11:49

Il Grande Vino della Campania

Categoria: NON SOLO VINO

PESARO - 24 SETTEMBRE 2012, ORE 17:21





LA PASTA NON È SOLO ACQUA E FARINA ... È CARLA LATINI, AMBASCIATRICE DELLA PASTA ARTIGIANALE ITALIANA DI QUALITÀ (PASTA LATINI), LA "MIGLIOR IMPRENDITRICE 2012" DEL "TROFEO GALVANINA" DI SCENA AL "FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA" (PERGOLA, 7 OTTOBRE)

Ambasciatrice della pasta artigianale italiana di qualità, racconta da sempre che la pasta non è solo acqua e farina, ma che è importante conoscere e apprezzare la qualità della materia prima, il grano duro, con cui viene prodotta e su cui ha scommesso, a partire dagli antichi grani duri come il Senatore Cappelli e il Taganrog, incontrando tanti cuochi, opinion leader e gourmet in ogni parte del mondo e veicolando, insieme alla pasta, altri prodotti artigianali italiani di alta



qualità, anche via web (su www.carlalatini.com, e con una newsletter attiva dal 1997 con oltre 15.000 iscritti in Italia e all'estero): ecco Carla Latini, anima della marchigiana Pasta Latini, "Miglior imprenditrice" 2012, vincitrice del "Trofeo Galvanina", di scena il 7 ottobre all'edizione n. 12 del "Festival della Cucina Italiana" a Pergola (info: www.festivadellacucinaitaliana.it).





Altre News 02 OTTOBRE 2012, ORE 17:51

IMPARARE A CONDURRE UNA CANTINA: AL VIA DAL 9 NOVEMBRE IL CORSO DI ALTA FORMAZIONE IN GESTIONE DELLE AZIENDE VITIVINICOLE PROMOSSO DALLA "FONDAZIONE CUOA" DI ALTAVILLA VICENTINA IN COLLABORAZIONE CON ACCADEMIA DELLA VITE E DEL VINO