



scrigno di Biodiversità.



le terre del
tartufo

PIEVE TORINA
6/7 DICEMBRE
2025



le terre del tartufo

PIEVE TORINA
6 / 7 DICEMBRE 2025

FIERA DEL TARTUFO
E DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO
LABORATORI ESPERIENZIALI
TALK SHOW
DEGUSTAZIONI
STREET FOOD



Seguici su:

Facebook: [@terredeltartufo](https://www.facebook.com/terredeltartufo)
Instagram: [@terredeltartufo](https://www.instagram.com/terredeltartufo)
TikTok: [@terredeltartufo](https://www.tiktok.com/@terredeltartufo)

www.letterredeltartufo.it

Per il programma del
13 e 14 dicembre 2025
consultare il sito



Il programma potrebbe subire variazioni



le terre del
tartufo



Nelle giornate del festival
aperture di:

MUSEO DELLA NOSTRA TERRA

ore 10.00-12.00 e 15.00-18.00

LUMINARIE DI NATALE AL KNEIPP

ore 17.00-21.00

Durante le due giornate sono
previste incursioni de:

- IL DOPPIATORE MARCHIGIANO
- GIULIANO GIAMMARCHI
- GIULIA CIMARELLI
- RAMBOSMASH
- FRANCESCO BROCCOLO

le terre del tartufo



SABATO 6 DICEMBRE PALAZZETTO DELLO SPORT

→ dalle ore 11:00 alle ore 20:00
**FIERA DEL TARTUFO E DEI PRODOTTI
TIPICI DEL TERRITORIO** Tartufi, formaggi, salumi, miele, vino e prodotti locali

→ ore 11:00
Inaugurazione e convegno:
“**SAPORI CHE RACCONTANO:
PRODOTTI TIPICI E IDENTITÀ DEI
TERRITORI**”
interventi istituzionali e di esperti del settore, con testimonianze di produttori e influencer
Modera: Gioacchino Bonsignore, Caporedattore del TG5, responsabile rubrica culinaria Gusto

→ *Nella mattinata*
sarà presente una troupe della trasmissione RAI “Uno Mattina”

→ ore 12.30 - 15:00

Temporary Restaurant:
“**IL TARTUFO SECONDO SILVANO**” a cura dello chef Silvano Scalzini (ex gestore de *Il picciolo di rame*)
info e prenotazioni al +39 331 83 25 090

→ ore 16:00

LABORATORIO DI CUCINA
a cura di Pastificio Luciana e degli Chef Filindo Russo (*Ristorante Borgo Antico di Boiano - Civita Superiore*) e Luca Felice (*Ristorante Casale Rosa di Vinchiaturo*)
su prenotazione al +39 331 83 25 090

→ ore 17:00

DEGUSTAZIONE E SHOWCOOKING
Degustazione di pasta fresca firmata da Alessandro Loreti, con showcooking dello Chef Filindo Russo (*Ristorante Borgo Antico di Boiano - Civita Superiore*) e dello Chef Luca Felice (*Ristorante Casale Rosa di Vinchiaturo*).

le terre del tartufo

A seguire, **DEGUSTAZIONE DEI VINI** vincitori dell'edizione 2025 di Le Marche nel Bicchiere, in collaborazione con AIS Marche, presieduta da **Stefano Isidori**, con la presentazione della sezione dedicata ai vini da tartufo

→ ore 18:00

ALLA SCOPERTA DELLE PIANTE DA TARTUFO. Viaggio nel mondo del tartufo in compagnia dell'influencer Francesco Broccolo in collaborazione con Rotorcchio37 di Antonio Bonfanti

→ 19:00 - 23:00

Temporary Restaurant: "**LA PIZZA INCONTRA IL TARTUFO**", declinazioni della pizza in vari gusti, con e senza tartufo, a cura di Mirco Vesprini ideatore del festival Grano e Luppolo. Con la collaborazione di Grano e Luppolo e Birrificio Birraformante
Info e prenotazioni al +39 331 83 25 090

PIAZZA SANTA MARIA ASSUNTA

→ ore 18:00 - 23:00

STREET FOOD TARTUFO

con diretta Multiradio e DJ set



DOMENICA 7 DICEMBRE PALAZZETTO DELLO SPORT

→ dalle ore 09:00 alle ore 20:00

FIERA DEL TARTUFO E DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO Tartufi, formaggi, salumi, miele, vino e prodotti locali

→ ore 9:00 - 11:30

COLAZIONE IN TERRAZZA
a cura del Panificio Fronzi, e **DEGUSTAZIONE** di ricotta e formaggi a cura dell'azienda agricola Angeli

→ ore 10:00

Talk show sul tema:

"ZES UNICA, CONTO TERMICO 3.0 E ANTICIPAZIONE SU NUOVA TRANSIZIONE 5.0"

→ ore 11:00

Talk show sul tema:

"TARTUFO & COMPANY INCONTRANO L'AI"

le terre del tartufo

→ ore 12:00

LABORATORIO DI CUCINA

“Cucinano i bambini!” e

SHOW COOKING DIMOSTRATIVI

a cura di Pastificio Luciana

NB: max 30 persone

consigliata prenotazione al +39 331 83 25 090

→ ore 12.30 - 15:00

Temporary Restaurant: “IL TARTUFO SECONDO SILVANO” a cura dello chef Silvano Scalzini (ex gestore de Il picciolo di rame)

info e prenotazioni al +39 331 83 25 090

→ ore 15:30

Contributo di Chiara Rinaldi, in rappresentanza di Heart4Children e Mind4Children, “Nuovi Sentieri di apprendimento: competenze per insegnare e crescere - una comunità che educa con il cuore e con la mente”

→ ore 16:15

Laboratorio esperienziale:

CONOSCIAMO L'ALAMBICCO E DISTILLIAMO LA LAVANDA

in collaborazione con la distilleria C&E Italian Distillery e Melanda con assaggi di gin al tartufo

→ ore 17:00

TRUFFLE EXPERIENCE: come trovare un tartufo. Dimostrazione di cerca con cane da tartufo, in collaborazione con L'Accademia Italiana del Tartufo e Rotorcio37

SESSIONE DI PRE-ADDESTRAMENTO e valutazione del tuo amico a quattro zampe con la partecipazione de Il Doppiatore Marchigiano

→ ore 18:00

Talk show sul tema: “TARTUFO E NUTRIZIONE”, con il Prof. Giovanni Caprioli UNICAM e la partecipazione de Il Doppiatore Marchigiano

→ 19:00 - 23:00

Temporary Restaurant: “LA PIZZA INCONTRA IL TARTUFO”, declinazioni della pizza in vari gusti, con e senza tartufo, a cura di Mirco Vesprini ideatore del festival Grano e Luppolo Con la collaborazione di Grano e Luppolo e Birrificio Birraformante

info e prenotazioni al +39 331 83 25 090

→ ore 19:00

Evento di chiusura

APERITIVO ALLA BRACE a cura dello chef Errico Recanati (ristorante stellato Andreina di Loreto) in collaborazione con **APERITIVO VARNELLI** a cura della Distilleria Varnelli e la partecipazione de Il Doppiatore Marchigiano