

.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: @terretartufo
Instagram: @terredeltartufo
TikTok: @leterredeltartufo

www.leterredeltartufo.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
Vinciatiuro*)
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 Vinciatiuro).

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 Rotorcio37 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 Birrifico 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

Info e prenotazioni +39 331 83 25 090 - Info@leterredeltartufo.it - www.leterredeltartufo.it



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