

Acqualagna celebra la 60esima Fiera Internazionale del Tartufo Bianco

24 Ottobre 2025

di **Redazione**



ACQUALAGNA – Sessant'anni di storia e passione al tartufo. Acqualagna (Pesaro-Urbino) inaugura sabato 1° novembre la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco e celebra un traguardo storico con un programma ricchissimo. È direttamente dalla piazza più profumata al mondo, dedicata a Enrico Mattei, nonché cuore della kermesse, invasa da chili e chili di tartufo fresco, che Acqualagna celebra il suo tesoro più grande, il Tuber Magnatum Pico, il più ambito e apprezzato, capace di portare alla ribalta il territorio e conquistare il mondo.

Acqualagna, è un vero giacimento tartufigeno: detiene il primato italiano nella vendita del tartufo, patrimonio fondamentale dell'economia e della cultura gastronomia dell'area. Qui si concentrano, infatti, i due/terzi della produzione nazionale, destinati nei luoghi più lontani e diversi del mondo.

Crescono qui ben quattro varietà, una per ogni stagione: il Tartufo Bianco (Tuber Magnatum Pico dal 1° ottobre al 15 gennaio), il Tartufo Nero Pregiato (Tuber Melanosporum Vitt dal 1° dicembre al 15 marzo), il Tartufo Bianchetto (Tuber Borchii Vitt dal 15 gennaio al 15 aprile), il Tartufo Nero Estivo (Tuber Aestivum Vitt dal 1° giugno al 31 agosto e dal 1° ottobre al 31 dicembre).

È attivo un forte Distretto del tartufo con 11 aziende che lo trasformano e lo commercializzano fresco in tutto il mondo ed è una delle tappe principali della Strada del Tartufo, percorso di scoperta delle principali città italiane legate a questa preziosa risorsa con un modello di accoglienza turistica che include circa 20 strutture alberghiere e di ristorazione.

Era il 1898, quando il comune introduce una bilancia pubblica per la pesatura del tartufo, strumento che garantiva la corretta valorizzazione economica di questo prodotto e, con la sua "borsa", influenzava i prezzi di vendita. Oggi la borsa online del tartufo (acqualagna.com) aggiorna i prezzi in tempo reale ed è punto di riferimento nazionale per le quotazioni del prezioso tubero in relazione all'andamento del mercato.

Per la sessantesima edizione, inaugura un nuovo spazio simbolo. Nasce l'Hub del Tartufo: 2.500 metri quadrati di allestimento completamente al coperto, dedicati all'esperienza gastronomica del tartufo e delle eccellenze italiane. Si rinnova del tutto, architettura e contenuti, nell'area nord di piazza Mattei, la parte espositiva che ospitava gli stand delle tipicità e della ristorazione.

Da questa edizione, l'Hub del Tartufo ospiterà cene, eventi e corsi di cucina e guida all'assaggio di vino, in abbinamento al tartufo bianco e nero, con le ricette dei grandi piatti icona degli chef locali. Sarà accessibile dalla grande scalinata che porta all'area dell'ex campo sportivo, progettato con una visione contemporanea dello spazio pubblico e per offrire ai visitatori un percorso immersivo, che mette insieme innovazione, cultura e community.

Saranno cinque le tappe principali del nuovo Hub del tartufo con oltre 50 espositori nazionali e internazionali: la Piazza del Gusto aperto alle tipicità agroalimentari e di artigianato locali e nazionali, l'International Expo, il nuovo spazio che ospiterà specialità dal tutto il mondo, grazie al riconoscimento di Fiera Internazionale, Risto Tartufo dove gustare in cucina alcuni dei grandi classici della tradizione locale e ricette a base di tartufo bianco. All'interno il nuovissimo Truffle Bistrot, uno spazio coperto ed elegante pensato per chi desidera vivere il tartufo in chiave gourmet. Lo Stand dello Sviluppo Rurale Marche racconterà il legame profondo tra territorio e sostenibilità attraverso talk, incontri e guide all'assaggio con esperti, gastronomi e sommelier.

Il programma è ricchissimo di eventi e grandi ospiti: a **Max Mariola** andrà la Ruscella d'Oro 2025. Cuoco, volto di *Gambero Rosso Channel* e star dei social con 3 milioni e 100mila follower su Instagram, 4 milioni su TikTok e circa 60 milioni di like nel suo account ufficiale @chefmaxmariola. È stato tra i primi chef a portare sui social la cucina italiana, raccontandola al mondo direttamente da casa sua, diventando uno chef influencer tra i più polari al mondo. Il suo approccio goliardico ai fornelli, la sua attenzione alla qualità e alla territorialità, hanno trasformato i suoi contenuti in un fenomeno virale.

Per i bambini c'è uno spazio tutto dedicato a loro. Tutti i giorni, al Parco della Repubblica, alle ore 11 e alle ore 16, si va 'A caccia di Tartufo': lezioni e prova di ricerca del tartufo, guidati da un'esperta tartufaia del territorio (informazioni e prenotazioni al numero 334-2526561). Dalle ore 10 e alle ore 18, 'Il decoratore di ceramiche' a cura di 'La Maiolica' di Linda Zepponi (informazioni e prenotazioni al numero 329-4186905) e 'Rocksand', giochi sulla sabbia colorata a cura di Rockcolors Cagli.

C'è un percorso di storia da godersi a ritmo lento prima o dopo un piatto al tartufo, per esempio si potrà visitare il Museo del Tartufo, il Museo Archeologico Antiquarium Pitinum Mergens, il Museo Multimediale Mattei.

La Riserva Naturale Statale Gola del Furlo offre un calendario ricco di eventi rivolti a famiglie e bambini, appassionati di natura ed escursioni. Il Parco Avventura del Furlo, nel cuore della Riserva, è il luogo ideale per sperimentare nuovi modi di stare a contatto con la natura. Strutturato in tre percorsi acrobatici, uno per l'attività di Pratica e Briefing, è rivolto ai bambini dai 6 anni in su (minimo 110 cm di altezza) e ai ragazzi desiderosi di provare o spettacolare percorso tra natura e divertimento. Carrucole, ponti, liane, gallerie sospese, travi d'equilibrio, scalette a pioli e tante scivolate.

La 60esima Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna è un evento promosso dal Comune di Acqualagna con il contributo del Ministero dell'Agricoltura (Masaf), Regione Marche, Associazione nazionale Città del Tartufo, Alte Marche.