

Le ostriche della Spezia e il diamante della terra: gran finale della Fiera del Tartufo di Pergola domenica 20 ottobre

Pergola è pronta a calare il tris. Dopo l'enorme successo delle prime due giornate, domenica 20 ottobre terzo e ultimo appuntamento della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato che quest'anno nella città dei Bronzi dorati viaggia nel segno dello slogan "The Unexpected Marche – Le Marche che non ti aspetti". Enogastronomia, cultura, intrattenimento per grandi e bambini: ad attendere i visitatori, ancora una volta, un programma ricco e variegato. Protagonisti, come sempre, gli Ori di Pergola: il tartufo bianco pregiato e i Bronzi dorati.

“Un gran finale – sottolinea il vicesindaco e assessore al turismo, on. Antonio Baldelli – per concludere nel migliore dei modi una edizione straordinaria per numeri e qualità. Grazie alla squisita disponibilità della collega on. Maria Grazia Frijia, che è anche vicesindaco del Comune della Spezia, grandi protagoniste della terza domenica saranno le ostriche spezzine, una eccellenza straordinaria, che incontreranno a tavola il nostro tartufo bianco pregiato. Un matrimonio all'insegna del gusto e della qualità che hanno caratterizzato la nostra kermesse. Una Fiera ripartita in maniera eccellente. È l'inizio di un percorso per renderla un evento internazionale per qualità, presenze, espositori e riconoscibilità. Siamo sulla strada giusta e già al lavoro per preparare la prossima del 2025. Vogliamo tornare la città dei grandi eventi”.

Il via alle 9.30 in piazza Garibaldi con l'incontro tra Alfisti e tartufo per auto d'epoca e moderne, organizzato dalla mitica Scuderia Catria. Quindi la partenza per un giro che toccherà i borghi di Serra Sant'Abbondio, Frontone Cagli. Alle 10 l'apertura degli stand espositivi e della Piazza del Tartufo: un chilometro e mezzo di prelibatezze del territorio e di altre regioni.

Ogni domenica, una diversa delegazione Slow Food proveniente da varie regioni d'Italia, animerà gli spazi della fiera con prodotti e saperi gastronomici, consentendo ai visitatori di entrare in contatto diretto coi produttori e con le comunità che si identificano con i loro prodotti della tradizione. In quest'ultima giornata sarà presente l'Abruzzo. Le delegazioni non si limiteranno a esporre i loro piatti e prodotti, offriranno degustazioni, racconti di vita, storie creando uno spazio di dialogo tra territori diversi uniti dal cibo di qualità. Un approccio basato sulla filosofia Slow Food che valorizza la relazione tra chi produce e chi consuma, promuovendo un'alimentazione consapevole e sostenibile. Elemento centrale del progetto sarà lo show cooking. La cucina dal vivo spiegata da cuoche e cuochi del progetto dell'Alleanza Slow Food, che si impegnano ogni giorno ad utilizzare prodotti di prossimità buoni, puliti e giusti.

Grande novità della terza domenica l'area di degustazione delle Ostriche della Spezia a cura dei Mitilicoltori Spezzini in collaborazione con l'Assessorato al Turismo del Comune della Spezia che può essere considerata una capitale del prezioso e apprezzato mitile. Uno dei momenti clou la consegna del premio 'The unexpected Marche – Le Marche che non ti aspetti', che la settimana scorsa è andato al direttore del

Corriere Adriatico Giancarlo Laurenzi, a due personaggi nel campo del giornalismo e del management. Alla stazione di Pergola alle 12 arriverà il Treno Storico della Subappennina Italica a vapore con un pieno di viaggiatori. Un viaggio sulle rotaie della storia e del gusto.

Si potrà pranzare nei ristoranti del centro storico e nella Piazza del Gusto "Marche da Mangiare", con la professionalità di Massimo Biagioli. I visitatori potranno immergersi nel gusto e nella bellezza con lo Speciale Pacchetto Cultura & Cucina: degustazione nella Piazza del Gusto e visita al Museo dei Bronzi e della Città di Pergola. Nel pomeriggio, in piazza Leopardi spalancherà le porte l'angolo del divertimento "Città dei bambini": un mondo di gonfiabili Nella tensostruttura 'Marche da Mangiare': Show Cooking con i Cuochi dell'Alleanza Slow Food e degustazioni vini Doc e Docg. Alle 17.30 in piazza Fulvi salirà sul grande palco il cantautore Stefano Ligi con la sua band. L'artista urbinato proporrà un tributo alla canzone d'autore italiana.

Gran finale con la cena di qualità (ore 20) al ristorante Marche da Mangiare, con le Ostriche della Spezia e il Tartufo di Pergola. Prenotazioni: 0721.776803.

Sabato e domenica è in programma anche il raduno camper curato dalla Pro loco.

Ulteriori informazioni nelle pagine social della Fiera e nel sito web fieradeltartufopergola.it.