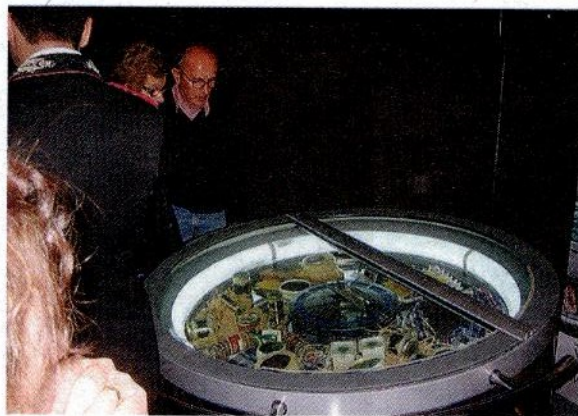


## Ruscella d'oro ad Albano Acqualagna, è qui la festa

### Seconda giornata della fiera nazionale del tartufo

**O**GGI seconda giornata della 44ª Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Acqualagna. Alle 17,30 verrà consegnata la ruscella d'oro ad Albano Carrisi per «...e per l'impegno profuso per la valorizzazione delle produzioni enogastronomiche del nostro paese». Assivip gli farà stappare il "missile terra terra" di ben 27 litri di Rosso Conero per brindare con gli acqualagnesi. Seguirà la prima notte del Tartufo Bianco, con con gli aperitivi musicali. In piazzetta dell'Orologio dalle 18.30 l'ensemble femminile di sassofoni e pianoforte Gershwin Quintet: (tra cui l'acqualagnese Laura Masciotti); presso il mercato coperto stand Assivip, dalle 19.30 degustazioni ed esibizione del gruppo jazz Gus Quintett. Al Palazzo del Gusto dalle 19.30 Talk Food sul "vino di visciole" con Slow Food di Cagli e intermezzi poetici con Walter Baccaglia, Bruno Mangani, Gabriele Arseni e Giannicola De Sanctis.

**NELLO** stand della Proloco dalle 21 esibizione di ballo folcloristico con "Forum Dance" e in Piazza Mattei Radio Studio Più in diretta nazionale. Ospiti i comici di Colorado Café: Dario Cassini, Marco Bazzoni, in arte Baz, il duo Pozzoli e De Angelis, l'ex Cavallo Marcio Michelangelo Pulci e Giovanni Cacioppo, tutti a cena da Massimo Mangani al ristorante Shine. Non mancherà l'animazio-



L'ormai celebre «Tonda» Ifi, gelateria rotante che però ad Acqualagna ospita solo tartufi

ne per bambini «a base di tartufo» con l'Associazione Yabadabbaduu. Al Salotto da Gustare continuano le esibizioni culinarie, grazie all'allestimento Tommasoni, Dolcefarniente e alla suggestiva Tonda Ifi, la prima vetrina gelato rotonda e rotante della storia che in Acqualagna è stata riempita non di gelato ma... di tartufo. «Siamo felici — afferma Gianfranco Tonti, presidente Ifi spa — di associare ancora una volta il nostro nome e la nostra Tonda a questo appuntamento. A partire dai presupposti di qualità e di eccellenza come elementi distintivi del made in Italy di successo, ritengo che tra Acqualagna e Ifi ci siano significative affinità nel tenere alto il nome del nostro territorio in Ita-

lia e quello dell'Italia nel mondo». Il programma della giornata al Salotto (ingresso libero): alle 14 degustazione di cioccolato Marangoni di Macerata, a cura di Slow Food di Cagli. Alle 15,30 lo Chef Francesco Giordano de La Terrazza dell'Eden di Roma propone anche cremoso alle pere e tartufo bianco di Acqualagna. Alle 17 «Anice, Marche e Varnelli» e «Coniglio al Varnelli» con lo chef Gabriele Giacomucci del Ristorante La Gioconda di Cagli. Alle 18 il maître Antonio Bedini presenta i famosi Tournedos alla Rossini. Alle 17 all'Antiquarium Pitinum Mergense conferenza su Aldo Gamba Scultore (1881-1994) con Sandra Gonzalez Perez.

d.e.

### SANT'ANGELO IN VADO

## Premio alla fedeltà al lavoro Enel: ecco gli studenti «illuminati»

**ALLE 17,30** di oggi al Teatro Zucari di Sant'Angelo in Vado, il Comune di Sant'Angelo in Vado, di intesa con le associazioni di categoria, conferirà l'annuale premio alla «Fedeltà al Lavoro». La manifestazione giunta alla quinta edizione, come fa sapere una nota del Comune, «intende assegnare un pubblico riconoscimento a coloro che hanno contribuito allo sviluppo economico e sociale della città nel campo del commercio, industria, agricoltura, artigianato e libere professioni». Il premio viene assegnato alle persone residenti nel comune di Sant'Angelo in Vado che abbiano esercitato in modo continuativo, la loro attività per almeno 35 anni. La 5ª edizione vedrà premiati 20 cittadini di Sant'Angelo in Vado. Alla consegna degli attestati, saranno presenti i rappresentanti provinciali delle varie associazioni di categoria, il commissario della Comunità Montana dell'Alto e Medio Metauro, i membri del Comitato del Premio e tutti gli assessori e consiglieri comunali. Ma anche la capiente sala ospite, com'è sempre successo nelle edizioni precedenti del premio, anche tanti cittadini di Sant'Angelo in Vado. Intanto la scuola media 3A dell'istituto comprensivo Luigi Carnevali ha vinto il concorso «Playenergy» di Enel Marche. La dirigente scolastica Magda Dini ha ringraziato «l'insegnante di tecnologia Marsilio Gregorini e gli alunni che hanno lavorato con entusiasmo e impegno su un tema importante come quello dell'energia». Gregorini ha aiutato gli alunni a mettere a fuoco una eco-idea dal titolo: «Il mio paese ad energia verde», che consiste in una tavola artistica che rappresenta Sant'Angelo in Vado circondata da fonti rinnovabili, come in un sogno possibile.

Amedeo Pisciolini

## I Week end gastronomici

**PROSEGUONO** i Week End Gastronomici Concommercio nei ristoranti dell'entroterra con menù a prezzi contenuti. Domani è la volta di Il Braciere di Urbino (0722 350380) con pastellato e crostini misti, tagliatelle ai porcini, lasagne al forno, scappolina di tacchino alla birra, maialino in porchetta cotto al forno a legna; La Vigna di Montecalvo in Foglia (0722 58393) con pancotto ai porcini, frittata tartufata, crostino alla contadina, passatelli in brodo, crespelle alla zucca gialla, girello ripieno al tartufo e casciotta, stinco di maiale al forno; Posta Vecchia di Saltara (0721 897800) con prosciutto crudo e bruschetta, patachelle con fagioli, tagliatelle ai funghi, pollo ai peperoni e olive, cotoletta al tartufo, scaloppa ai porcini; Tre Pozzi di Cagli (0721 782999) con radicchio gratinato e speck, crescita con prosciutto, maltagliati con fagioli, passatelli con salsiccia, funghi e pendolini, arista al forno con finocchio, spiedino alla griglia, crostata ai frutti di bosco. Per i menù completi ed altre notizie sulle località di svolgimento dei Week End è possibile consultare i siti [www.ascompesaro.it](http://www.ascompesaro.it) e [www.turismo.pesarourbino.it](http://www.turismo.pesarourbino.it). Si consiglia la prenotazione.