

TARTUFESTA



Città di Sasso Marconi

Regione Emilia-Romagna

AppenninoSlow
VIAGGIATORI DELL'ALTRA MONTAGNA



MACELLERIA SALUMERIA ZIVIERI MASSIMO



GELATO MUSEUM
LABORATORI
DIPLOMA IN
TECNOLOGIA
DEL GELATO



FEDERAZIONE ITALIANA
SOMMELIER
ARREGIATORE
PROFESSORE
BOLOGNA



CITTÀ METROPOLITANA
DI BOLOGNA



Pro Loco
Sasso Marconi



CONFCOMMERIO
INDUSTRIA E COMMERCIO
ASSISI CITTÀ METROPOLITANA DI BOLOGNA



CNA
Bologna



MAJANI
Il mondo del CAV



Consorzio Cantanicoltori
dell'Appennino Bolognese

SASSO MARCONI

28-29 OTTOBRE
1-4-5 NOVEMBRE
2017



Associazione nazionale
città del tartufo
SASSO MARCONI
È CITTÀ DEL TARTUFO



SASSO MARCONI



Latartufesta

www.tartufestasassomarconi.com

TARTUNews

Le novità dell'edizione 2017

1) Una **PIAZZA DEL GUSTO** ancora più ricca

Un'offerta gastronomica di qualità e in grado di soddisfare anche i palati più esigenti, che comprende le **carni Zivieri**, le ricette gourmet degli **chef di Tour-tlen**, le **dolci bontà artigianali** di CNA, la selezione di birre artigianali del **Birrabus**, specialità a base di **zucca**, degustazione dei **vini dei Colli Bolognesi** in abbinamento a prodotti tipici locali e ai pregiati **cioccolatini Majani**... senza dimenticare i **piatti a base di tartufo** proposti dai ristoratori del territorio!

2) In viaggio con il **“DEGUSTI...BUS Tartufesta”**

Per chi desidera approfittare della *Tartufesta* per conoscere meglio le eccellenze gastronomiche del territorio, niente di meglio che salire sul **DEGUSTI...BUS** e partire per un esclusivo viaggio sensoriale alla scoperta dei vini delle cantine locali e di raffinate proposte culinarie a base di tartufo... e c'è anche la possibilità di cercare il tartufo sulle colline di Sasso Marconi!

3) I **MERCATI TEMATICI** diventano sei

Alle tradizionali aree espositive (mercato del tartufo, dei prodotti tipici dell'Appennino bolognese e delle specialità regionali italiane), si aggiungono tre nuovi mercati tematici:

- Mercato del **Marrone Biondo dei Colli Bolognesi**
- L'area espositiva dei prodotti delle **Colline tra Bologna e Modena**
- L'angolo tematico dedicato ai prodotti tipici della **Via degli Dei**

4) Il campo parrocchiale diventa un **BABY PARK**

Nei giorni di *Tartufesta*, laboratori di lettura animata, giochi, attività sportive per bambini (campo scuola di mountain-bike, basket 3 vs. 3, torneo di scacchi) e iniziative ludico-didattiche come *Pompieropoli*, rendono il campo sportivo parrocchiale un vero e proprio **baby park en plein air**.

5) Nuove sinergie per una **TARTUFESTA** di livello **“metropolitano”**

Sasso Marconi diventa **“Città del Tartufo”**; nuove partnership e nuovi eventi, realizzati anche al di fuori del territorio comunale, fanno di *Tartufesta* un vero e proprio evento 'metropolitano', orientato verso proposte gastronomiche sempre più esclusive e di qualità, che comprendono:

- le ricette di alta cucina a base di tartufo proposte dagli **chef di 5 rinomati ristoranti di Bologna** attraverso l'associazione gastronomica **Tour-tlen**
- incursioni nel mondo del gelato, con laboratori/degustazione (dove provare anche il gelato al tartufo!) e visite guidate al **Museo del Gelato ‘Carpigiani’** di Anzola dell'Emilia
- le migliori esperienze artigianali legate alla **tradizione dolciaria bolognese** e al mondo del **cioccolato**, portate a *Tartufesta* da **CNA**
- le carni selezione **“Zivieri”**, proposte anche in abbinamento al tartufo
- i cioccolatini della storica azienda dolciaria **Majani**, da degustare in abbinamento ai passiti dei Colli Bolognesi

Tartufesta si conferma infine il contesto ideale per promuovere il territorio e la sua vocazione turistica, e presentare le principali novità. Una di queste è la **“Bisaccia del Viandante”**: si tratta di un progetto che coniuga escursionismo ed enogastronomia e riguarda i turisti che percorrono la Via degli Dei (il percorso di trekking che collega Bologna e Firenze). La presentazione è prevista domenica 5 novembre proprio durante *Tartufesta*

Top ten Tartufesta

Le 10 cose da fare alla Tartufesta di Sasso Marconi

- 1) Acquistare **tartufo** bianco e nero nei 10 punti espositivi dedicati
- 2) Concedersi una sosta gastronomica nella “**Piazza del Gusto**” dove assaggiare il tartufo preparato in tanti modi diversi, provare ricette di alta cucina e degustare le specialità del territorio: dal vino dei Colli Bolognesi alla carne di selvaggina, dai salumi e formaggi nostrani alle crescentine, fino al cioccolato e ai dolci della tradizione bolognese
- 3) Assaggiare e acquistare i **prodotti tipici dell’Appennino bolognese**: funghi, salumi, formaggi, vino, conserve, marmellate, patate, farina, dolci e pasticceria tipica
- 4) Compire un viaggio tra i **sapori del Belpaese** e le curiosità gastronomiche di undici regioni italiane: Emilia-Romagna, Toscana, Piemonte, Liguria, Trentino Alto/Adige, Umbria, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna
- 5) Partire con il “**Degusti...bus Tartufesta**” per un viaggio sensoriale alla scoperta dei vini della cantine sassesi e di raffinate proposte culinarie a base di tartufo... e c’è anche la possibilità di cercare il tartufo sulle colline di Sasso Marconi!
- 6) Visitare l’area espositiva delle **colline tra Bologna e Modena**, dove trovare prodotti tipici della tradizione culinaria emiliana (come Parmigiano reggiano, aceto balsamico e pasta fresca fatta a mano) e vedere le sfogline all’opera
- 7) Scoprire le peculiarità eno-gastronomiche della **Via degli Dei** nell’angolo tematico dedicato allo storico itinerario che collega Bologna e Firenze
- 8) Partecipare alle **visite guidate** organizzate in occasione di Tartufesta per conoscere meglio alcuni dei luoghi di interesse storico e culturale del territorio (il Museo Marconi, l’Acquedotto Romano, il Borgo di Colle Ameno), e vere e proprie eccellenze della nostra regione come il Gelato Museum Carpigiani
- 9) Curiosare tra le **bancarelle** dell’artigianato artistico, i banchi dei collezionisti e gli stand delle associazioni, visitare i negozi del centro cittadino (aperti per l’occasione)
- 10) E per una Tartufesta a... misura di bambino, ecco il **Baby park** allestito nel campo parrocchiale con giochi e laboratori di lettura animata, attività sportive (mountain-bike, scacchi, basket) e iniziative ludico/didattiche come *Pompieropoli*

Tartumenu

PIAZZA del GUSTO

In occasione di Tartufesta il cuore del paese - la centrale Piazza dei Martiri della Liberazione - si trasforma in una vera e propria **"Piazza del Gusto"** in cui degustare specialità a base di **tartufo** (dall'antipasto al dolce), sperimentare ricette di **alta cucina** e gustare i **prodotti tipici del territorio**, come il **tartufo bianco** e i **vini dei Colli Bolognesi**, la **carne di selvaggina**, i **salumi** e i **formaggi** nostrani, le **crescentine**, creazioni a base di **cioccolato** e altri **dolci** prelibatezze della tradizione bolognese.

Cosa trovare nella PIAZZA del GUSTO

1) Gli CHEF dell'ASSOCIAZIONE "TOUR-TLEN"

che nelle due domeniche e l'1 novembre, all'interno dell'Enoteca marconiana, presenteranno ricette della tradizione bolognese (e non), rivisitate in chiave gourmet con tartufo bianco o nero.

I MENU

Tortello di zabaione salato con crema di zucca e tartufo.

Filetto di maiale farcito allo scalogno, parmigiano, prosciutto e tartufo nero

Mario Ferrara - Trattoria "Scaccomatto"

Focaccia alle acciughe con mortadella tourtlen e cremolada al tartufo nero uncinatum

Uovo croccante su crema al parmigiano 24 mesi e tartufo bianco

Simone Ropa - "Bottega di Franco"

Tortellone ripieno di patate e mortadella in crema di burro fuso e parmigiano con tartufo

Crostone di polenta in fonduta di formaggio gratinato con tartufo

Fabio Berti - Trattoria "Bertozzi"

Passatelli verdi in crema di parmigiano con tartufo bianco

Uovo pochè, budino di patate e parmigiano con tartufo bianco

Pasquale Troiano - "Cantina Bentivoglio"

Terrina di fegatini di pollo con tartufo nero

Millefoglie di stracchino e tartufo bianco

Strangozzi alla spoletina

Uovo in camicia con burro di nocciola, nocciole e tartufo bianco

Pietro Montanari - Ristorante "Cesoia"

2) Le CARNI "ZIVIERI"

La macelleria Zivieri propone le sue **carni di selvaggina in abbinamento al tartufo**: seguendo le indicazioni di docenti esperti in Scienze Alimentari, sarà possibile scegliere quale tipologia di tartufo abbinare alle diverse proposte di carne. I salumi di selvaggina e mora romagnola "Zivieri" saranno invece proposti in abbinamento alle **"crescentine di Biagio"**.

IL MENU

Arrosticini di mora romagnola

Spiedino di salsiccia di selvaggina

Hamburger selezione Zivieri con tartufo nero

Salsiccia cruda di bovino con tartufo

"La polpetta"

Funghi porcini fritti

Crescentine di Biagio con salumi di Mora Romagnola e selvaggina

Crescentine di Biagio con formaggio morbido e tartufo

3) I RISTORATORI DEL TERRITORIO

Antica Hostaria di Badolo, Cà Vecchia e Osteria dei Sani propongono menu a base di tartufo e piatti della tradizione

I MENU

ANTICA HOSTARIA DELLA ROCCA DI BADOLO

Salatini al barbecue ripieni di salsiccia e tartufo

Tortino di patate e mortadella con crema di parmigiano e tartufo

Pancetta e capocollo al barbecue con tartufo

Mascarpone al tartufo

CÀ VECCHIA

Muffin salato al tartufo

Flan di parmigiano fuso e scaglie di tartufo bianco

Tortelloni di ricotta su crema di porcini

Tortellini della nonna alla panna e tartufo

Vellutata ai funghi porcini

OSTERIA DEI SANI

Ravioli di patate al tartufo

Sformatino al tartufo

4) BIRRA & STREET FOOD al tartufo

Un'area dedicata allo **street food**, con le piadine, tigelle e polenta (al tartufo e non) di **"Piacere Sasso... Rural street food"** (v. menu) e il **Birrabus**, il bus con un'ampia selezione di birre artigianali: venti spine di birre dell'Appennino bolognese e dei migliori microbirrifici italiani

"PIACERE SASSO... RURAL STREET FOOD" - IL MENU

POLENTA ALLA SPINA DI MAIS CINQUANTINO con:

- RAGU E PARMIGIANO
- GORGONZOLA, PRIMOSALE, PARMIGIANO, PANCETTA E CREMA AL TARTUFO

PIADE CON GRANI ANTICHI:

- **PIADA ETRUSCA** (farine di grano antico mentana e farro)
con COPPONE, SCAROLA SALTATA, PARMIGIANO, NOCI e CREMA AL TARTUFO
- **PIADA NERA** (farina di segale e semi di girasole)
con PATATE AL ROSMARINO, COPPONE e CREMA AL TARTUFO
- **PIADA DAL SASS** (farina di grano antico mentana e maiorca)
con SALSICCIA, SALSA DELLA NONNA e OLIO AL TARTUFO

MENU' VEGAN / VEGETARIANO

POLENTA DI MAIS CINQUANTINO con:

- FRIGGIONE, PARMIGIANO e OLIO AL TARTUFO.
- FORMAGGIO VACCINO, GORGONZOLA, PARMIGIANO, PANNA, NOCI e CREMA AL TARTUFO

PIADA ALL'ORTICA (grano antico maiorca e ortica fresca) con:

- ERBETTE CAMPAGNOLE SALTATE CON OLIO AL TARTUFO e NOCI
- PATATE, FRIGGIONE e ACETO BALSAMICO o OLIO AL TARTUFO
- ZUCCA VIOLINA, PATATE, SALSA DELLA ZIA, PARMIGIANO, SEMI DI GIRASOLE e CREMA AL TARTUFO

N.B: per tutte le proposte, possibilità di tartufo fresco su richiesta

TIGELLA AL CACAO "LA SPURCAZÈINA" (farina di grano antico maiorca)
con CREMA DI NOCCIOLA AL PROFUMO DI VANIGLIA

5) Lo stand della ZUCCA e della TRADIZIONE BOLOGNESE

Un luogo in cui gustare i piatti a base di zucca preparate dalla **Pro Loco di Reggiolo** e le specialità della tradizione bolognese sfornate dalla **Pro Loco di Sasso Marconi**

IL MENU

Le domeniche e mercoledì 1 novembre

Tortelli di zucca al ragù o al burro e tartufo

Arrosticini • Zucca fritta

Il sabato

Cestino con ragù bolognese o friggione

6) I “DOLCI SAPORI ARTIGIANI” di CNA

Uno spazio tematico a cura di CNA, dedicato alle eccellenze dolciarie bolognesi, dove trovare: le creazioni a base di cioccolato preparate dai maestri **cioccolatieri** del *Cioccoshow* di Bologna, i dolci al cucchiaio realizzati dai **cuochi** della scuola di alta gastronomia *Bologna Lifestyle*, i dolci della tradizione bolognese e le altre bontà artigianali (tra cui la speciale torta di riso preparata in occasione della visita del Papa a Bologna del 1 ottobre scorso) degli artigiani **pasticceri** e **panettieri** presenti anche a “Regali a Palazzo” (7-10 dicembre, Palazzo Re Enzo).

I DOLCI

- **Pasticceria secca bolognese**
- **Dolci di Halloween**
- **Tartufi di cioccolato al rum, whisky e nocciola**
- **Cioccolateria (praline, biscotti ecc.)**
- **Torta di riso**
- **Gelati al cioccolato e al tartufo**
- **Birre stout artigianali... e molto altro ancora!!**

Gli ARTIGIANI

- *Atelier del Dolce*
- *La Fantasia del Dolce*
- *Idee in cucina*
- *Gianpaolo Mansur*
- *Pasticceria Eporedia*
- *Pasticceria Corsini Ivo*
- *Gelatauro*
- *Cremeria Santo Stefano*
- *Beer for all*

7) ENOTECA MARCONIANA

Degustazione guidata di **vini** e **passiti** dei Colli Bolognesi e delle cantine sassesi, a cura dei sommelier FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori).

I vini saranno proposti in abbinamento a selezioni di **formaggi** e **salumi** del territorio; i passiti saranno serviti in abbinamento ai **cioccolatini Majani** (*cremino Fiat, tortellino al latte, stick sfoglia nera 70%*)



I VINI

Alionza Malvezza • Barbera • Cabernet Sauvignon • Chardonnay • Malvasia dolce • Merlot • Negretto • Passito • Passito rosso • Pignoletto • Pinot nero • Posca rosso • Riesling • Rubrum • Rugiada • Talea • Spumante brut

LE CANTINE

Vallania • Erioli • Ghedini • Podere Riosto • Botti • Ognibene • La Mancina • Orsi • Corte d'Aibo • Monticino • CopAps • Fattorie di Montechiaro • Floriano Cinti • I Cappucci • Le Mingarine • Nugareto • Piacere, Sasso... rural street food • Tenuta Bettozza • Zurla



“IL TARTUFAIO” (Parco "G. Marconi")

Ristorante con menù a base di tartufo e prodotti tipici del territorio proposto dall'Associazione “I Tartufai”.

CUCINA AL TARTUFO

ANTIPASTI

Sformatino di patate, mortadella e tartufo
Sformatino di ricotta e tartufo
Carpaccio affumicato con grana e tartufo

PRIMI

Tagliatelle al tartufo
Lasagne alla parmigiana e tartufo
Cappello del tartufaio
Ciotola del tartufaio con funghi e tartufo

SECONDI

Tagliata alla griglia al tartufo
Straccetti con tartufo
Uova biologiche con tartufo
Omelette grana e tartufo

CONTORNI

Purè tartufato
Patate al forno con tartufo

VINO bianco e rosso in bottiglia o caraffa
ACQUA 1 e 0,5 l. (naturale e gassata)

CUCINA TRADIZIONALE

ANTIPASTI

Funghi dorati

PRIMI

Tagliatelle alla romagnola
Tagliatelle al ragù
Tortellini alla panna

SECONDI

Tagliata alla griglia al rosmarino
Scaloppine al limone
Scaloppine al vino

CONTORNI

Patate fritte
Verdure miste dorate

Inoltre... mercatino medievale con artigiani all'opera (nel parco G. Marconi a cura dell'associazione “Tartufai”)

In occasione di Tartufesta, menu a base di tartufo e degli altri prodotti d'autunno si possono degustare anche in alcuni ristoranti della città tra cui l'**Agriturismo “Rio Verde”**, che per i giorni 28-29 ottobre e 1-4-5 novembre propone un menu speciale (1 antipasto, 1 primo e 1 secondo a scelta tra le seguenti proposte):

Tortino di zucca con crema di parmigiano e funghi
Torta di ricotta e funghi con insalatina dell'orto

Taglioline ai funghi porcini
Gnocchetti di patate al tartufo nero

Cotoletta Bologna ai funghi
Rifreddo di coniglio e mortadella ai funghi
(entrambi serviti con contorno di verdure)

Dolce a scelta tra le proposte del giorno

Possibilità di aggiunta di tartufo nero a ogni piatto

Tartumercati

Esposizioni e mercati tematici

Mostra/mercato del TARTUFO

Dieci banchi, provenienti dall'Emilia-Romagna e da altre regioni italiane, con una selezione di **tartufo bianco e nero** di qualità

Mercato tematico del MARRONE BIONDO dei Colli Bolognesi

Vendita, assaggi e degustazione del **Marrone Biondo**, uno dei prodotti di pregio dei Colli Bolognesi, di **caldarroste** e **dolci** preparati con la farina di castagne

Mercato dei prodotti dell'APPENNINO

Esposizione e vendita di **funghi, salumi, formaggi, vino, conserve, marmellate, patate, farina, dolci e pasticceria tipica** dell'Appennino

L'area espositiva delle COLLINE TRA BOLOGNA E MODENA

Dall'esperienza di Expo 2015, a Tartufesta prende forma uno spazio tematico dove trovare alcune delle specialità prodotte nella fascia collinare compresa tra le città di Modena e Bologna, come **parmigiano reggiano, aceto balsamico, salame d'oca e pasta fresca** fatta a mano. Inoltre... possibilità di vedere le sfogline all'opera!

Mercato delle SPECIALITÀ REGIONALI

I prodotti DOP e le peculiarità eno-gastronomiche di **Piemonte, Liguria, Trentino Alto Adige, Toscana, Umbria, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna**

L'angolo tematico della VIA DEGLI DEI

Un angolo tematico con le specialità dei Comuni di Emilia-Romagna e Toscana attraversati dalla **Via degli Dei**

Tartumercati

Curiosando tra i mercatini....

MERCATO TRADIZIONALE (via del Mercato) con curiosità ed occasioni

MERCATO dell'ARTIGIANATO ARTISTICO (via Porrettana - tratto *Fosso del Diavolo* e Galleria Bertacchi)
Mercatino con creazioni artigianali, bigiotteria, arte creativa e prodotti dell'ingegno.

"LE ASSOCIAZIONI SI PRESENTANO" (Giardino Grimaldi)

Banchetti, punti ristoro, eventi e curiosità a cura delle associazioni di Sasso Marconi. Tra i punti ristoro, segnaliamo quello dell'Associazione per il Gemellaggio "G. Marconi" con le sue mitiche frittelle di castagne, quello della Confraternita dei Salami con i suoi salumi, quelli di Antico Mondo Contadino e 'Mieti & Trebbia' con crescentine e tigelle.

TartuEventi

Aspettando Tartufesta...

SABATO 21 OTTOBRE

Ore 15/17 - Gelato Museum Carpigiani, Anzola dell'Emilia (BO)

Laboratorio/de gustazione **DISCOVERING GELATO**

Visita guidata al Gelato Museum Carpigiani e lezione di **preparazione del gelato** per imparare a trasformare la frutta fresca in ottimo gelato, da preparare anche a casa!

A seguire, **degustazione di gelato al tartufo** realizzato secondo l'antica ricetta di Francesco Leonardi (1808).

Quota di partecipazione: 5,00 €

Prenotazione obbligatoria, tel. 051 6505306 - www.gelatomuseum.com

GIOVEDÌ 26 OTTOBRE

Ore 19 - Gelato Museum Carpigiani, Anzola dell'Emilia (BO)

Degustazione **GELATO & TARTUFO**

Degustazione di **gelato** con i Docenti "Gelato University", degustazione di **vino** e assaggi di **prodotti tipici dell'Appennino bolognese**

Quota di partecipazione: 20,00 €

Prenotazione obbligatoria, tel. 051 6505306 - www.gelatomuseum.com

Durante Tartufesta...

DOMENICA 29 OTTOBRE, MERCOLEDÌ 1 e DOMENICA 5 NOVEMBRE

DEGUSTI...BUS Tartufesta

Un viaggio di **food experience** sul territorio, articolato in tre tappe:

1) **Corso di analisi sensoriale del vino** in una delle cantine del territorio a cura dei sommelier FISAR (ore 10.30)

Le cantine – 29/10: *Floriano Cinti* • 1/11: *Tenuta Folesano* • 5/11: *Fattorie di Montechiaro*

2) **Pranzo** nella "Piazza del Gusto" a Tartufesta (ore 13)

3) **Ricerca del tartufo** presso l'Agriturismo "Le Conchiglie" (ore 15)

Prenotazione obbligatoria al n. 051 6758409 (infoSASSO) - Max. 19 partecipanti

Quota di partecipazione: 20 Euro

Ritrovo ore 9.30 c/o l'ufficio turistico infoSASSO (Piazza dei Martiri)

DOMENICA 5 NOVEMBRE

Ore 15.30 - Sala Consiliare del Municipio

Enogastronomia e territorio: "La BISACCIA DEL VIANDANTE"

Convegno di presentazione del progetto "**Bisaccia del Viandante**" collegato alla Via degli Dei.

Il progetto è promosso da Comune di Sasso Marconi e Appennino Slow in collaborazione con APT Servizi Emilia-Romagna e Regione Emilia Romagna - Assessorato all'Agricoltura

Intervengono:

- **Stefano Mazzetti**, Sindaco di Sasso Marconi

- **Liviana Zanetti**, Presidente APT Servizi

- **Stefano Lorenzi**, Appennino Slow

Tartulibri

In occasione di Tartufesta 2017, la Biblioteca comunale di Sasso Marconi propone un ampio assortimento bibliografico dedicato al tartufo, ai prodotti del bosco e sottobosco, alla storia locale, alle emergenze naturalistiche, alla gastronomia locale e ai prodotti tipici: tanti libri a tema, disponibili per il prestito o la consultazione presso "biblioSasso" (Piazza dei Martiri 3). Scopri i titoli suggeriti visitando o contattando la Biblioteca comunale allo 051 840872 (bibliosasso@smarconi.provincia.bologna.it) oppure consultando il sito internet www.comune.sassomarconi.bologna.it

Tartubimbi

Baby park al Campo sportivo parrocchiale

Nei giorni di Tartufesta, nel campo sportivo parrocchiale (ingresso da Via del Mercato), sono in programma **laboratori creativi e di lettura animata per bambini** a cura dell'asilo Grimaldi in collaborazione con la parrocchia di S. Pietro; **giochi e attività sportive** per grandi e piccini (*mountain-bike, basket, scacchi*) a cura di CSI Sasso Marconi e "Green Devils Team".

SABATO 28 OTTOBRE

- Ore 9.30-12.30 e 14.30/17: campo scuola di **mountain-bike** con gli istruttori del "Green Devils Team"
- Ore 14-17: **attività sportive** a cura del CSI Sasso Marconi
- Ore 15 e 17, nell'Orto dei bambini - "**Crea la tua carota malefica**": laboratorio creativo gratuito e lettura animata del libro "Le carote malefiche", a cura della Casa editrice Picarona Italia e dell'Asilo Grimaldi - Max. 20 bambini, info e prenotazioni: picarona@picarona.it
- Ore 16.30: **merenda** per tutti i bambini

DOMENICA 29 OTTOBRE

- Dalle ore 9: **Torneo di scacchi Under 16** a cura del Circolo Scacchi Sasso Marconi. Registrazione partecipanti tra le 9 e le 9.30, quota di iscrizione: 3 € - Info e prenotazioni: 338 9240752 (Eugenio)
- Ore 9.30-12.30 e 14.30/17: campo scuola di **mountain-bike** con gli istruttori del "Green Devils Team"
- Ore 14-17: **torneo di basket 3 contro 3** ragazzi, a cura del CSI Sasso Marconi. Per info e iscrizioni, tel. 333-6688531 (Luca)
- Ore 14.30/16: **Attività motorie per bambini** - Presentazione e dimostrazioni a cura dell'istruttore Alberto Negrelli e dell'Asilo Grimaldi

MERCOLEDÌ 1 NOVEMBRE

- **Tartuscout 2017 - 1° raduno MTB non competitivo**

Ritrovo ore 9 c/o "Biciscout.it", viale Kennedy (di fronte al Parco Marconi). A cura del "Green Devils Team". Per info e iscrizioni, tel. 328-8986036 - info@sassomtbrace.it

- Ore 9.30-12.30 e 14.30/17: campo scuola di **mountain-bike** con gli istruttori del "Green Devils Team"
- Ore 14.30-15.30: **esibizione della scuola di ballo "Hobby Dance"** di Monica Marchioni
- Ore 16: S. Messa con il gruppo Scout in suffragio di Giacomo Aldrovandi

SABATO 4 NOVEMBRE

- Ore 9.30-12.30 e 14.30/17: campo scuola di **mountain-bike** con gli istruttori del "Green Devils Team"
- Ore 14-17: **i giochi di una volta** con il CSI Sasso Marconi
- Ore 15 e 17, nell'Orto dei bambini - "**Scopriamo i cinque sensi**": laboratorio creativo gratuito e lettura animata del libro "Sette topini ciechi e un elefante", a cura della Casa editrice Picarona Italia e dell'Asilo Grimaldi - Max. 20 bambini, info e prenotazioni: picarona@picarona.it

DOMENICA 5 NOVEMBRE

- Ore 9.30-12.30 e 14.30/17: campo scuola di **mountain-bike** con gli istruttori del "Green Devils Team"
- Ore 14-17: **torneo di basket 3 contro 3** adulti, a cura del CSI Sasso Marconi. Per info e iscrizioni, tel. 333-6688531 (Luca)

Pompieropoli

Dalle ore 10: "*Impariamo a fare il pompiere*": tutti i bambini, coadiuvati dai Vigili del Fuoco, potranno cimentarsi nello spegnimento di piccoli incendi e in altri giochi didattici, imparando a riconoscere e capire come si usano le attrezzature antincendio

Nel campo parrocchiale, dalle 10 alle 18 funzionerà l'**Osteria del Campo** con:

- PIADE con SALUMI o SALSICCIA
- SALSICCIA E PATATINE
- FRITTO MISTO
- FRIGGIONE
- FRITTELLE DI CASTAGNE
- BIRRA ALLA SPINA

In Piazza dei Martiri della Liberazione, **punto ristoro** della Parrocchia S. Pietro (aperto ore 10-18) con:

- CRESCENTINE e TIGELLE con AFFETTATI
- POLENTA AI FUNGHI o al RAGÚ
- PATATINE FRITTE
- VIN BRULÈ

Tartuvisite

Visite guidate

DOMENICA 29 OTTOBRE

Visita guidata al Borgo di Colle Ameno e all'Aula della Memoria

Ore 10 - Borgo di Colle Ameno, Pontecchio Marconi

A cura di ANPI - Prenotazione obbligatoria c/o infoSASSO, tel. 051 6758409.

Costo: 2 € adulti, ingresso gratuito per i bambini

Visita guidata al Museo Marconi

Visita al Museo che ospita riproduzioni funzionanti dei primi apparati di telegrafia senza fili e di pezzi originali dell'attività industriale marconiana, e al Mausoleo in cui riposano le spoglie di Guglielmo Marconi.

Ore 10 - Villa Griffone, Via dei Celestini 1, Pontecchio Marconi.

Costo: 5 € - Prenotazione obbligatoria entro giovedì 26 ottobre al n. 051 846121

Visita guidata e concerto al tramonto al Borgo di Colle Ameno

Ore 17 – **Visita guidata** al settecentesco Borgo di Colle Ameno a cura del gruppo 25aprile e, a seguire (ore 18.30, Salone delle Decorazioni), **concerto cameristico popolare “El caffè Concerto”** di *Alkemia Trio*: Paola Matarrese (soprano), Rita Casagrande (chitarra), Riccardo Almagro (chitarra).

Partecipazione gratuita, info e prenotazioni c/o infoSASSO (051 6758409).

A cura di Gruppo di Studi “Progetto 10 Righe” e Associazione “Le Rossignol” nell'ambito della rassegna di escursionismo musicale **“A passo di Musica”**.

MERCOLEDÌ 1 NOVEMBRE

“Tartu-trek” alla scoperta di Sasso Marconi

Escursione di difficoltà medio/facile (percorso 9 km, durata 4 ore) tra luoghi permeati di storia e leggenda come il Fosso del Diavolo, la Rupe, Palazzo Sanuti ed emergenze naturalistiche come i laghetti di Porziola e il Balzo de' Rossi. *Dalla piazza cittadina si arriva al borgo di Fontana seguendo la pista pedonale che costeggia il fiume Reno. Seguendo il lungofiume Reno, si raggiungono poi i laghetti di Porziola e si fa rientro a Sasso Marconi.*

Ritrovo ore 9 c/o il punto informazioni di Tartufesta, Piazza dei Martiri.

A cura di Comune, Gruppo di Studi “Progetto 10 Righe”, CSI Sasso Marconi e CAI Medio Reno.

Prenotazione obbligatoria c/o infoSASSO, tel. 051 6758409 - Costo per assicurazione: 3 €

SABATO 4 NOVEMBRE

Viaggio nel tempo con il gelato

Laboratorio didattico rivolto a bambini da 6 a 11 anni. Insieme ai docenti di “Gelato University”, i piccoli partecipanti ricostruiranno le ricette di sorbetti e gelati diffusi dall'Antichità al Rinascimento. Al termine, degustazione di gelato!

Ore 11.30 – 14.30 – 16.00 c/o Sala Consiliare del Municipio, Piazza dei Martiri 6

Partecipazione gratuita, prenotazione obbligatoria al n. 051 6505306 – booking@gelatomuseum.com

DOMENICA 5 NOVEMBRE

Visita speleo-archeologica all'Acquedotto Romano

Ore 10 - Ritrovo c/o Oasi naturalistica San Gherardo, via Rio Conco, Pontecchio Marconi.

Costo: 12 € adulti, 10 € bambini fino a 12 anni.

Prenotazione obbligatoria c/o infoSASSO, tel. 051 6758409.

A causa del fenomeno dello stillicidio alle pareti e della presenza di acqua nel cunicolo dell'Acquedotto, è necessario portare da casa stivali di gomma, mantellina impermeabile e vestiario robusto da sporcare, mentre a tutti verrà fornito apposito casco di protezione dotato di lampada frontale. La visita non presenta particolari difficoltà, ma non è adatta a

bambini di altezza inferiore a 1 m. o a persone particolarmente corpulente, non in grado di superare il diaframma di accesso all'Acquedotto (altezza 90 cm, larghezza 70x45 cm).

Eventi in Città

Spettacoli, Mostre e Appuntamenti culturali nei giorni di Tartufesta

Mercoledì 25 Ottobre

Ore 20.45 - Sala mostre "Renato Giorgi"

"Italiani, brava gente?"

"L'oblio giuridico e l'impunità per i crimini compiuti in Italia durante la II Guerra Mondiale": **conferenza** di Paolo Pezzino, Stefano Muratori e Luigi Ropa Esposti nell'ambito della Festa Internazionale della Storia, XIV edizione. Ingresso libero

Sabato 28 Ottobre

Ore 16.30 - Borgo di Colle Ameno, Salone delle Decorazioni

"Kainua - Nuove scoperte e ricostruzioni virtuali nella città etrusca di Marzabotto"

Il progetto di ricostruzione virtuale dell'antica città di Kainua (presso l'odierna Marzabotto) realizzato dall'Università di Bologna, Dipartimento di Storia Culture Civiltà: **conferenza** nell'ambito della Festa Internazionale della Storia, XIV edizione. Ingresso libero

Dal 28 Ottobre all'11 Novembre

Sala mostre "Renato Giorgi"

"Parole di terra": mostra di pittura di **Anna Rita Morara**.

Inaugurazione: sabato 28 ottobre ore 17 con reading poetico di Anna Rita Morara e vernissage musicale con Paola Matarrese (soprano) e Rita Casagrande (chitarra). Ingresso libero.

Per info e orari di apertura, tel. 051 6758409 (infoSASSO)

Domenica 29 Ottobre

Ore 16.30 - Sala mostre "Renato Giorgi"

Premio Nazionale di poesia "Renato Giorgi"

Cerimonia di consegna del premio, a cura dell'Associazione "Le Voci della Luna".

Ingresso libero



TARTUSHUTTLE

La navetta che collega i parcheggi, la stazione e il centro del paese

Nei giorni della manifestazione, un comodo **servizio navetta gratuito** collegherà i parcheggi e la stazione ferroviaria di Sasso Marconi con i luoghi di Tartufesta.

Il servizio è continuato con orario **14.00-19.00 il sabato** e **10.00-19.00 (con due bus funzionanti) la domenica** e nella giornata di **mercoledì 1 novembre**.

E' sufficiente lasciare l'auto in uno dei parcheggi indicati nella cartina qui accanto e aspettare la navetta.

L'organizzazione di Tartufesta è a cura del Comune di Sasso Marconi

Coordinamento: Dirigenza di Staff e Unità Operativa Sviluppo Economico

Comunicazione: Ufficio Stampa • **Viabilità:** Polizia Municipale

Logistica: Ufficio Tecnico e Ufficio Ambiente

In collaborazione con: Pro Loco Sasso Marconi e Appennino Slow

Informazioni sul programma:

tel. 051 6758409 – www.comune.sassomarconi.bologna.it

La manifestazione rientra nel circuito delle Tartufeste dell'area metropolitana di Bologna



SASSO MARCONI

