

Fossa Tartufo & Venere Organizzato da:



Per informazioni PRO LOCO MONDAINO
tel/fax 0541.869046 / cell 393.3604498 / info@mondainoeventi.it / info@paliodeldaino.it / www.mondainoeventi.it

Partner:



Sponsorizzato da:



PROSSIMI EVENTI
25 Aprile 2020 - CAMMINATA DI PRIMAVERA
7 Giugno 2020 - MOTORADUNO MALATESTIAN ROUTES
PALIO DE LO DAINO - dal 20 al 23 Agosto 2020



18^a edizione

Fossa Tartufo & Venere

mostra mercato del tartufo bianco pregiato e del formaggio di fossa delle colline riminesi

MONDAINO

Domenica 17
Domenica 24
Novembre 2019

Impossibile resistergli

INGRESSO LIBERO

Mondaino e il suo territorio offrono ai visitatori una serie di ghiotte sorprese che possono essere degustate e acquistate, durante la manifestazione, direttamente dai produttori locali:

Il tartufo bianco pregiato -Tuber Magnatum Pico- delle colline riminesi

Sono due le qualità di tartufo che costituiscono il vanto delle colline riminesi e del territorio mondainese, in particolare: il bianco pregiato ed il nero. Gli amanti di questo prezioso fungo ipogeo potranno apprezzarlo, servito in menù tematici, nelle osterie appositamente adibite per la manifestazione, nei ristoranti e negli agriturismi di Mondaino e dintorni.

Il formaggio di fossa delle colline riminesi

Anche questo tesoro si estrae dal sottosuolo, il "fossa" si ottiene infatti dalla fermentazione naturale del pecorino estivo all'interno di apposite fosse di stagionatura. Le fosse sono ambienti sotterranei scavati nell'arenaria che da "sempre" nel castello di Mondaino vengono adibite alla conservazione e alla stagionatura dei prodotti agricoli.

Venere

"Di ciò che vive il diletto sia fine, e tra i diletti quel di Venere e Baccho il maggior sia".

Le botteghe artigiane

In occasione di *Fossa Tartufo & Venere* saranno presenti alcuni artigiani mondainesi che daranno dimostrazione della loro arte. Dislocati lungo delle vie del paese si troverà Milena Gasperini, mosaicista, che nelle due domeniche darà dimostrazione del suo lavoro e per chi volesse un breve corso che si svolgerà su richiesta chiamando il numero 335 8223483.

Musei Mondainesi

Il 17 e 24 Novembre sarà possibile visitare il Museo Paleontologico sito in Piazza Maggiore n. 1, e il Museo delle Ceramiche, sito nel vicolo di Levante.

DOMENICA 17 NOVEMBRE

giornata della sfossatura del formaggio di fossa e del tartufo bianco pregiato delle colline riminesi

ore 9:30

Apertura mostra-mercato del tartufo bianco pregiato, dei prodotti tipici e dell'artigianato.

ore 10:00

Apertura delle Fosse al mulino della Porta di sotto

ore 10:30

SALA DEGLI ARCHI - ROCCA MALATESTIANA
"USA IL BUON SENSO!" educazione sensoriale per la degustazione alimentare, a cura della condotta Slow Food di Rimini e San Marino.

ore 11:00

Visita guidata gratuita al **MUSEO DELLE FISARMONICHE GALANTI** presso l'antica fabbrica via Borgo 68/70.

ore 12:00

Apertura punti di ristoro con specialità a base di tartufo, formaggio di fossa e prodotti tipici di Mondaino.

ore 15:00

PIAZZA MAGGIORE

Miss Evelyn & Noi Duri Band Dalle magiche atmosfere Swing della New York degli anni 30alle atmosfere della dolcevita italiana degli anni 50.....con la straordinaria partecipazione della scuola di ballo **"LINDY GARAGE"**.

PER LE VIE DEL PAESE

Tacabanda - cantastorie Federico Berti, l'uomo orchestra; suona diversi strumenti, canta e danza.
Antonio Toma e i suoi animali.

ore 17:00

SALA DEL DURANTINO

Il comune di Mondaino presenta la conferenza

La battaglia di Mondaino

A cura del Prof. Goffredo Chiaretti.

La battaglia di Mondaino 30 Agosto/2 Settembre 1944

Nuovi documenti sulla linea gotica

DOMENICA 24 NOVEMBRE

giornata del tartufo bianco pregiato -Tuber Magnatum Pico- delle colline riminesi

ore 9:30

Apertura mostra-mercato del tartufo bianco pregiato, dei prodotti tipici e dell'artigianato.

ore 10:00

Apertura delle Fosse al mulino della Porta di sotto

ore 10:30

SALA DEGLI ARCHI - ROCCA MALATESTIANA
"COME UN LUPPOLO NEL FORMAGGIO" degustazione guidata di birre pensate per un abbinamento al formaggio di fossa, a cura della condotta Slow Food di Rimini e San Marino.

ore 11:00

Visita guidata gratuita al **MUSEO DELLE FISARMONICHE GALANTI** presso l'antica fabbrica via Borgo 68/70.

PER LE VIE DEL PAESE

Tacabanda - cantastorie Federico Berti, l'uomo orchestra; suona diversi strumenti, canta e danza.

ore 12:00

Apertura punti di ristoro con specialità a base di tartufo, formaggio di fossa e prodotti tipici di Mondaino.

ore 15:00

PIAZZA MAGGIORE

I MUSICANTI DI SAN CRISPINO - Sono nati spontaneamente sull'esempio dei suonatori girovaghi del secolo scorso. Il nome del gruppo è un omaggio al santo protettore dei calzalai, produttori da sempre di scarpe e suole indispensabili al musico errante. La formazione, composta da ottoni, legni, percussioni e chitarra, per un totale di 15/16 elementi, si esibisce in canotta e "fazzotto" a quattro nodi. In repertorio valzerini e polke della tradizione romagnola e brani popolari italiani e stranieri.

PER LE VIE DEL PAESE

Trio Cluster - canti da osteria
Antonio Toma e i suoi animali.

ore 17:00

SALA DEL DURANTINO - MUSEI DI MONDAINO

Fisarmoniche Galanti: nuove considerazioni sull'inizio della produzione tra Mondaino e New York.

A cura di Alberto Giorgi.

Laboratori Slow Food

DOMENICA 17

ore 10:30

SALA DEGLI ARCHI - ROCCA MALATESTIANA
"USA IL BUON SENSO!"

Educazione sensoriale per la degustazione alimentare, a cura della condotta Slow Food di Rimini e San Marino.

Relatori: Micaela Mazzoli e Matteo Monti, docenti e formatori Slow Food.

Possiamo imparare a mangiare meglio grazie ai 5 sensi perchè la qualità degli alimenti è una questione di piacere e di salute! Quest'approccio, orientato alla riscoperta del mangiare con soddisfazione, risulta nutrire non solo il corpo, ma anche la mente.

Infatti, mangiare e bere nella piena consapevolezza di ogni morso e sorso, coniuga l'utilizzo di tutti e 5 i sensi, il cibo nelle giuste porzioni, la qualità degli alimenti e di conseguenza il benessere. L'incontro vuole essere un'introduzione alla filosofia dei sensi, una scoperta comparativa tra le stimolazioni chimiche e la genuinità autentica di tradizioni gastronomiche oltre ad essere un'occasione per un contatto diretto con gli odori delle piante, i sapori della frutta e i saperi piacevoli della terra.

IL LABORATORIO E' ADATTO A PICCOLI E GRANDI.

Partecipanti: 20/25 persone, su prenotazione

Costo: euro 5,00 (gratuito per i bambini)

Durata 1.30 h

Per prenotazione - cellulare 347.0369381

DOMENICA 24

ore 10:30

SALA DEGLI ARCHI - ROCCA MALATESTIANA
"COME UN LUPPOLO NEL FORMAGGIO"

Degustazione guidata di birre pensate per un abbinamento al formaggio di fossa, a cura della condotta Slow Food di Rimini e San Marino. Relatore: Dott. Carlo Cleri (Relatore abilitato Slow Food), collaboratore e compilatore per le guide birre d'Italia Slow Food e Osteria d'Italia. Formatore per le materie di birre, salumi, distillati. Partecipanti: 25 persone, su prenotazione

Costo: euro 5,00

Durata 1.30 h

Per prenotazione - cellulare 331.5773082

miele offerto da:



formaggio di fossa offerto da:

