

# MOSTRA MERCATO del TARTUFO BIANCO

## FESTIVAL DEI SAPORI E DELLA CULTURA TOSCANA

24-25 OTTOBRE 2026  
MONTOPOLI IN VAL D'ARNO

cibo, talk, musica  
show cooking, attività  
per bambini e bambine

SECONDA  
EDIZIONE





#### Info:

Strada di grande comunicazione (Fi-Pi-Li).  
Uscita Montopoli V/A.

Per info:

Ufficio Informazioni Turistiche, Piazza San Matteo,  
Montopoli in Val d' Arno (Pi)  
[iat@comune.montopoli.pi.it](mailto:iat@comune.montopoli.pi.it)  
[www.comune.montopoli.pi.it](http://www.comune.montopoli.pi.it)

## Il tartufo, un patrimonio da raccontare

La Mostra Mercato del Tartufo Bianco e dei Prodotti Tipici nasce dalla volontà di raccontare Montopoli attraverso le sue eccellenze, le sue tradizioni e il suo territorio. Come Associazione Culturale Arco di Castruccio siamo felici di condividere con il Comune questo percorso di coprogettazione, che mette insieme cultura, ambiente, enogastronomia e promozione del territorio. Crediamo che valorizzarne i prodotti significhi soprattutto valorizzare la terra e le persone che la abitano, le competenze, le attività e le tante realtà associative che contribuiscono ogni giorno a mantenere viva la nostra comunità.

Questa Mostra Mercato vuole essere una festa del territorio, un'occasione per incontrarsi, conoscere e riscoprire Montopoli attraverso i suoi sapori e le sue tradizioni.

Grazie a tutti coloro che, con passione e collaborazione, rendono possibile questo progetto.



**Daniela Di Vita,**  
presidente Arco  
di Castruccio



## Essere comunità, un elemento identitario

Promuovere il territorio attraverso le ricchezze paesaggistiche, artistiche, culturali ed enogastronomiche che un luogo esprime.

Questo è uno degli obiettivi che stiamo portando avanti su Montopoli. E lo stiamo facendo coinvolgendo tutti, ascoltando e includendo le realtà già presenti o supportando la nascita di nuovi progetti di comunità.

Montopoli sta riscoprendo la sua identità, le caratteristiche che la differenziano dagli altri borghi. Una consapevolezza lenta e orgogliosa, attenta alle tradizioni e ai cambiamenti. La mostra del tartufo si inserisce così in un calendario ricco di momenti in cui potersi aprire ai turisti vicini e lontani, in cui celebrare i frutti di una terra accogliente e unica.



**Linda Vanni,  
sindaca  
di Montopoli  
in Val d'Arno**

## Il tartufo, una tradizione che mette radici



**Marzio Gabbanini  
Assessore  
al turismo  
e alla cultura**

Con la seconda Mostra Mercato del Tartufo Bianco e dei Prodotti Tipici Montopoli prosegue e rafforza un percorso iniziato lo scorso anno e che oggi possiamo considerare un vero e proprio progetto di valorizzazione del territorio.

Il tartufo, nelle sue diverse stagioni, dal marzuolo al nero fino al pregiato bianco, è diventato il filo conduttore di iniziative che uniscono enogastronomia, ambiente, cultura, turismo e conoscenza del nostro territorio. Passeggiate nei boschi, cerca e cavatura, rassegne gastronomiche, incontri ed eventi non sono quindi appuntamenti isolati, ma parti di un progetto che vogliamo far crescere nel tempo.

La Mostra Mercato rappresenta il momento più importante di questo percorso: due giornate nelle quali il tartufo incontra i prodotti tipici, la cucina, la storia, la musica e le tradizioni di Montopoli, con un programma rivolto a cittadini, famiglie e visitatori.

Fondamentale è la coprogettazione con l'Associazione Culturale Arco di Castruccio e preziosa la collaborazione della Pro Loco, dell'Università Popolare, della rinata Accademia Musicale Caccini, di Slow Food, dell'Associazione Tartufai e dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo, insieme alle tante realtà che contribuiscono alla manifestazione. A tutti loro, agli enti e agli sponsor che continuano a credere nel progetto, va il nostro ringraziamento.

Se lo scorso anno abbiamo scritto che questa manifestazione voleva essere l'inizio di una tradizione, oggi possiamo dire che quella tradizione ha cominciato a mettere radici. E vogliamo continuare a farla crescere, perché raccontare il tartufo significa raccontare Montopoli, la sua terra e la sua identità.



# 2<sup>a</sup> MOSTRA MERCATO DEL TARTUFO BIANCO E DEI PRODOTTI TIPICI DI MONTOPOLI

Festival dei sapori e della cultura Toscana

**SABATO 24 OTTOBRE**

## **Piazza Michele da Montopoli**

- ORE 10.30 Corteo storico per le vie del centro.

## **Piazza Il Giugno**

- ORE 11 Cerimonia inaugurale e Taglio del nastro con la presenza del tenore Ezio Cenni.
- ORE 12 Apertura stand **Tartufi e Sapori**.  
Il tartufo, il vino, l'olio, la pasta, il formaggio, la norcineria, il miele, il cioccolato, i prodotti del Mercato della Terra e della città gemellata di Valbonne.

## **Sala Consiliare - Talk**

- ORE 15 **La Comunità d'Ambito "Terre di Pisa"**: sinergie per una destinazione sostenibile certificata tra Comune di Pisa come capofila d'ambito e Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest per la competitività sostenibile del territorio.  
Intervengono: Paolo Pesciatini assessore al turismo Comune di Pisa e Valter Tamburini Presidente Camera di Commercio TNO.
- ORE 16 **"In simbiosi con la terra"**: San Francesco, il tartufo e la cura del creato.  
Partecipano: Fra Francesco Brasa, OFM-Parroco e rettore del Santuario di Maria Madre della Divina Grazia di San Romano; Antonella Brancadoro, direttrice "Associazione Nazionale Città del Tartufo"; Fabrizio Mandorlini coordinatore dell' "Associazione Nazionale Città dei Presepi".
- ORE 18.30 **Musica e Talenti**.  
Il talento incontra il borgo.

## **Sala Rabai**

- ORE 17 Inaugurazione Mostra **"Ri-Nascita"**, progetto artistico associazione "Non più sola" per l'ottobre rosa. Mostra visitabile dal lunedì al venerdì dalle 9.30 alle 12.30 e il sabato e la domenica dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 18.

## **Sala Pio XII**

- SABATO E DOMENICA Mostra **"Il tartufo bianco, dal bosco alla tavola"**: un percorso tra storia, boschi e piante del tartufo.
- ORE 20 **Osteria del tartufo "Bianco e nero"**: cena con prodotti del territorio abbinati al tartufo, a cura della Condotta Slow Food San Miniato e dell'Empolese Valdelsa. Su prenotazione al numero 366 4438914.

## **Museo Civico di Palazzo Guicciardini**

Apertura 10-17

- ORE 16 Laboratorio per bambini **"Che storia, Tartufetto!"**  
Attività creativa al museo: i bambini inventano e disegnano un fumetto sulle avventure di un piccolo tartufo alla scoperta di Montopoli.

## **Conservatorio di Santa Marta**

- ORE 10 - 17 Apertura al pubblico.

## DOMENICA 25 OTTOBRE

### Centro storico

- ORE 10 - 19 Mercatino e negozi aperti per le vie del borgo.

### Piazza Il Giugno

- ORE 10 - 19 **Stand Tartufi e Sapori.**

Il tartufo, il vino, l'olio, la pasta, il formaggio, la norcineria, il miele, il cioccolato, i prodotti del Mercato della Terra e della città gemellata di Valbonne.

### Piazza Michele da Montopoli

- ORE 10 - 16 **La Circolare dei Castelli incontra il borgo del tartufo**

Alla scoperta del castello di Montopoli e della sua storia (solo su prenotazione a [circularecastelli26@gmail.com](mailto:circularecastelli26@gmail.com) o 340 3460859).

- ORE 10 - 19 Sede dell'Arco di Castruccio - **Spazio associazioni:** Arco di Castruccio e Università Popolare Ignazio Donati. Accoglienza e incontro con la cittadinanza, informazioni sulle attività e sui corsi.

### Sala Consiliare

#### Talk

- ORE 10 **Montopoli, storie che fanno comunità. Crescere insieme attraverso lo sport.** Incontro con Marco Zamparella e i giovani atleti del suo Team insieme alle loro famiglie. Un dialogo sul valore educativo dello sport, sulla passione per il ciclismo e sull'importanza di crescere insieme. Consegna di un riconoscimento simbolico a Marco Zamparella e di un ricordo ai giovani partecipanti.

#### Dall'Arca del Gusto a Terra Madre

- ORE 11 Il Dolce di San Matteo, Dolce della Pace: il riconoscimento nell'Arca del Gusto. Paolo Tinghi, Benedetto Squicciarini e Fulvia Puccioni.

### Show cooking

Coordina Fulvia Puccioni

- ORE 12.30 **La pasta incontra il tartufo**, con Gilberto Rossi chef patron Pepenero e Lucia Morelli dello storico pastificio Morelli coordina Claudio Mollo giornalista enogastronomico.

- ORE 14.30 Slow Food e Mercato della Terra

**Miseria e nobiltà: pancotto tradizionale e tartufo benedetto.**

- ORE 15.30 Slow Food Educa laboratorio per i più piccoli **"Miele Api e Fantasia"** con Simona Sassonia educatrice scolastica e Letizia dell'Apicoltura biologica Miele Colangelo.

- ORE 16.30 **Master Class Olio evo delle colline montepolesi** con Benedetto Squicciarini, relatore guida oli slow food.

- ORE 17.30 **Laboratorio di pasticceria: lo zuccotto, un dolce della tradizione toscana** con Giuseppe Reitano della pasticceria Dolce Sinfonia.

### Sala Pio XII

- PRANZO **Il pranzo della domenica**, sapori semplici della nostra terra, piatti della tradizione e prodotti locali. Condotta Slow Food San Miniato e Empolese Valdelsa.

### Museo Civico di Palazzo Guicciardini

- ORE 16 Laboratorio per bambini **"Che storia, Tartufetto!"** Attività creativa al museo: i bambini inventano e disegnano un fumetto sulle avventure di un piccolo tartufo alla scoperta di Montopoli.

- ORE 15 - 18 Laboratorio per bambini. **"Mani nell'Argilla"**. Alla scoperta dell'arte della ceramica con dimostrazione al tornio e attività per bambini

### Conservatorio di Santa Marta

- ORE 10 - 17 Apertura al pubblico.

### Sala Pio XII

- ORE 18.30 **Cerimonia di chiusura** e a seguire aperitivo e pizze di Lucrezia di "Il Centi" di Montopoli in Sala Pio XII.

## Montopoli e la promozione enogastronomica: le tappe

**Estate 2025**  
Rassegna A tavola  
con il tartufo nero



**31 ottobre 2025**  
Montopoli ottiene la  
Bandiera Arancione



**Estate 2026**  
A tavola con  
il tartufo nero,  
seconda edizione



**5 aprile 2025**  
Montopoli  
entra a far parte  
dell'Associazione  
Nazionale  
Città del tartufo



**25-26 ottobre 2025**  
Prima mostra  
mercato  
del Tartufo Bianco



**28-29 marzo 2026**  
Si rinnova  
Gustopolis



*Tutte le iniziative sono gratuite  
Apertura straordinaria per i due giorni  
della Mostra degli esercenti del centro storico.*

## Punti di ristoro

---

- Casa d'Italia
- Il Centi
- Alimentari Giovanni
- Ristorante l'Eremita
- Antica Macelleria Norcineria Marianelli
- La Bottega del Gusto
- Albergo Quattro Gigli
- Osteria del Tartufo Sala Pio XII
- Pro Loco- piazza Il Giugno (solo la Domenica)



# MONTOPOLI

# MARTI



Scopri cosa offre il territorio di Montopoli in Val d'Arena



Oratorio della  
Madonna del Soccorso