

# IL DIAMANTE NERO DEL FALCO

VISITE GUIDATE IN TARTUFAIA - TECNICHE E SEGRETI DI COLTIVAZIONE  
GASTRONOMIA - ESCURSIONI - SOGGIORNI

*Il Tartufo è un fungo ipogeo di altissima qualità, che vive in simbiosi con gli apparati radicali di alcuni alberi. Fino a qualche decennio fa veniva cercato e raccolto nei boschi con habitat favorevole, attualmente, studi paralleli fra agronomi e tartufai hanno reso possibile la coltivazione di questo Diamante Culinario. **Montefalcone Appennino** arroccato a 750 metri sul livello del mare, offre viste incantate che spaziano dai Monti Sibillini al Gran Sasso fino al Mare Adriatico. Un territorio incontaminato ricco di erbe spontanee, boschi e fossili, che, unito alla posizione geografica ed alla volontà della popolazione, hanno fatto sì che Montefalcone sia stato classificato fra i Comuni più importanti per concentrazione di impianti tartufigeni (100 ettari).*

## **Cosa Proponiamo**

- 1 Visite guidate in tartufaie coltivate con illustrazione delle tecniche di impianto, coltivazione e raccolta del famoso Tubero.*
- 2 Pranzo a base di tartufo in locale tipico della zona*
- 3 Escursioni in luoghi caratteristici ed incantati di Montefalcone e Smerillo*

"chi cerca un tartufo... trova un tesoro"

# IL DIAMANTE NERO DEL FALCO

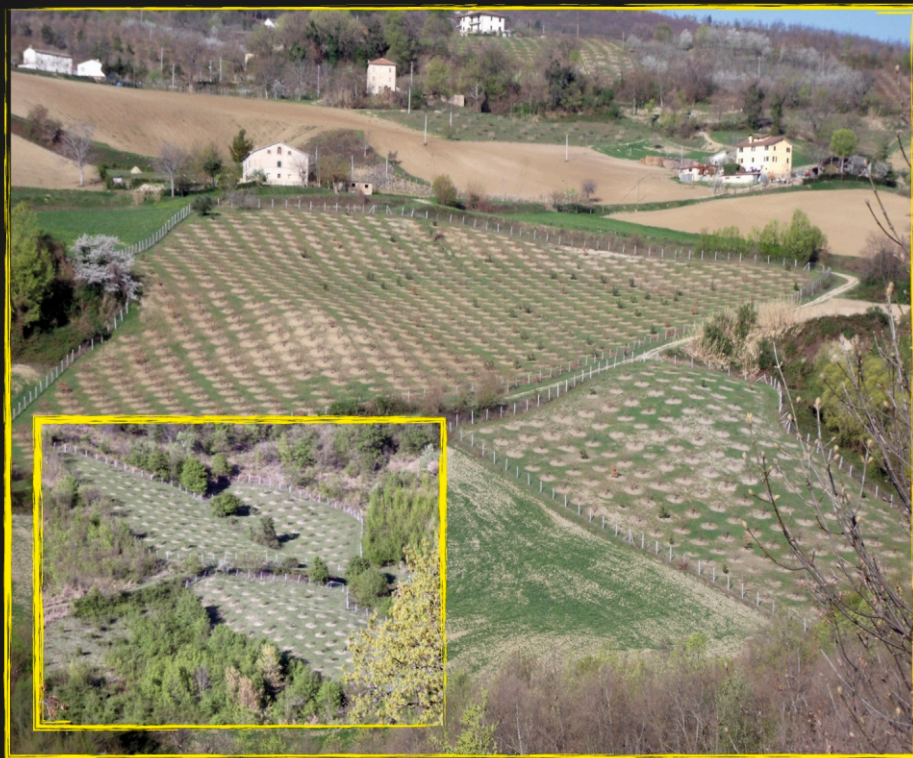
VISITE GUIDATE IN TARTUFAIA - TECNICHE E SEGRETI DI COLTIVAZIONE  
GASTRONOMIA - ESCURSIONI - SOGGIORNI


## THE BLACK DIAMOND OF THE HAWK

VISITS IN THE TRUFFLE PLOTS - METHODS AND SECRET OF GROWING  
GASTRONOMY - HIKES - STAY



# ...le tartufaie ...the truffle plots



 Montefalco Appennino, situato fra il Mar Adriatico e i leggendari Monti Sibillini, è territorio ideale per la raccolta del Tartufo Nero Pregiato (*Tuber Melanosporum*), non a caso il comune si classifica fra i primi al Mondo per la più alta concentrazione di coltivazioni. In questi luoghi incantati si trovano le nostre tartufaie che apriamo a chiunque voglia diventare "cavatore" per un giorno e avvicinarsi al mondo dei tartufi con l'opportunità di introdurre il proprio cane da ricerca e valutarne le doti; sveliamo, inoltre, tecniche e segreti dei più esperti tartuficoltori. Un'esperienza unica, vissuta a 758 metri sul livello del mare dove si arrocca il borgo medievale di Montefalco Appennino, "lo scrigno emerso dal mare", con la sua natura incontaminata e immutata nei secoli, i suggestivi panorami dal mare ai monti e tutti i suoi tesori: il prestigioso Museo dei Fossili di Palazzo Felici che custodisce il polittico di Pietro Alamanno, la torre del castello e gli innumerevoli sentieri naturalistici. Inoltre è possibile gustare nelle tavole della ristorazione locale l'aroma inebriante del tartufo (magari quello appena trovato) e altre eccellenze gastronomiche tipiche. Un soggiorno indimenticabile per occhi, palato e cuore.



...ricerche in tartufaja ...research in the truffle plots



 Montefalcone Appennino, situated between the Adriatic Sea and the legendary Sibillini Mountains, is the ideal place to Fine Black Truffle (*Tuber Melanosporum*), really the area is classified among the first in the World for the highest concentration of grows/crops. In these fashion

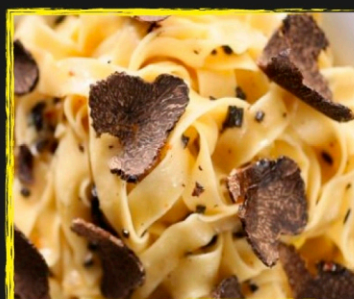


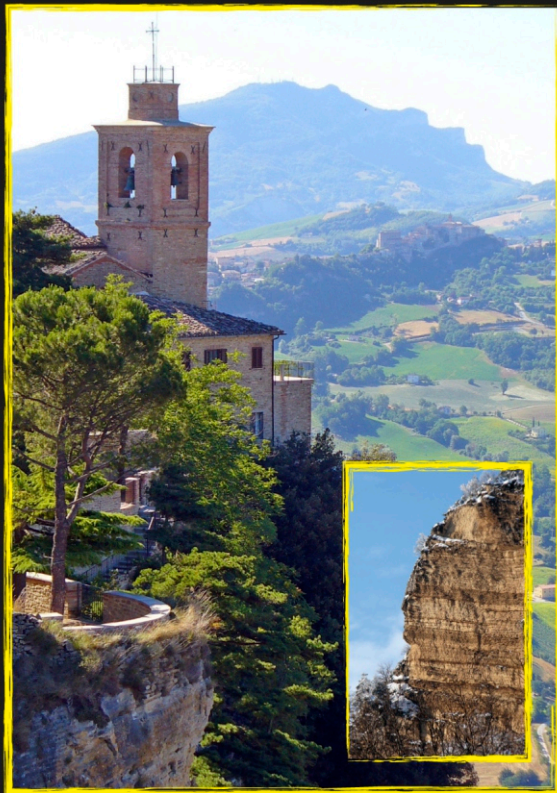
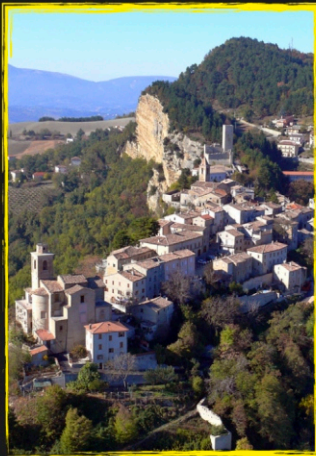
places our truffle plots are opened for who wants became "cavatore" (that is the man who looks for truffles) for one day and discover the attractive world of truffles whit the possibility to test inside the truffle dogs; we reveal, also, methods and secret of expert and old truffles growers. This will be a unique experience to live at 758 mt above sea level, where is the medieval village of Montefalcone Appennino. called "treasure emerged from the sea" with his uncontaminated nature, unchanged during the time, his charming views and all of his lewels: The Fossil Museum of Palazzo Felici where is also the polyptych of Pietro Alamanno, the tower of the castle, the many natural trails. In addition it possible to taste by the local restaurants the heady flavor of fresh and genuine cooked truffle (that is also that you have Founded) and and other typical food. An unforgettable stay for eyes, taste and heart.

...tecniche e segreti ...methods and secret of growing



...gastronomia ...gastronomy





...escursioni  
...hikes



MONTEFALCO  
APPENNINO

63855 MONTEFALCO APPENNINO (FM)  
MARCHE - ITALY

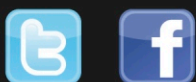
Tel. 338.7331390 Francesco  
389.4349953 Gabriele  
tartufaiaperte@gmail.com

ATTIVITÀ & APERTURA TARTUFAIE: tutto l'anno  
RACCOLTA TARTUFI: dal 15 Novembre al 15 Marzo  
TECNICHE DI COLTIVAZIONE: da Gennaio a Marzo



Autostrada - Highway  
A14 - BOLOGNA / ANCONA / BARI  
Uscita - Exit  
PEDASO - SP 238 VALDASO  
MONTEFALCO APPENNINO (FM)

Aeroporto - Airport  
ANCONA - FALCONARA



Tartufai Aperte