



Informazioni **PRO LOCO MONDAINO**

tel/fax 0541.869046  
 cell 393.3604498  
 info@mondainoeventi.it  
 info@paliodeldaino.it  
 www.mondainoeventi.it



Organizzato da:



è gradita la partecipazione  
 in abiti d'epoca (anni 40 e 50)

Sponsorizzato da:



IL FORMAGGIO  
 DELLE FOSSE  
 DELLA PORTA DI SOTTO  
 DI MONDAINO (RN)  
 tel. 0541.981550  
 www.portadisotto.it  
 info@portadisotto.it



Eusebi Arreda  
 Officina Design  
 Interior design & arredamento  
 MONDAINO-CATTOLICA



TORRE DEL POGGIO  
 FRANCO GALLI  
 www.torredelpoggio.it  
 SAN GIOVANNI IN M.



Bellettini  
 Pozzo Pavimenti e Rivestimenti  
 ceramico - gres - cotto - marmo - ecc.  
 GABICCE MARE



edilceramiche  
 MISANO ADRIATICO



viscount  
 THE ART OF SOUND  
 MONDAINO



neon studio  
 ILLUMINAZIONE



mazzini



RADIO BRUNO



BICMA  
 Segnalatica di sicurezza  
 [safety signs]  
 MONDAINO



3G  
 IMPIANTI ELETTRICI  
 www.3gimpiantielettrici.it  
 GABICCE MARE



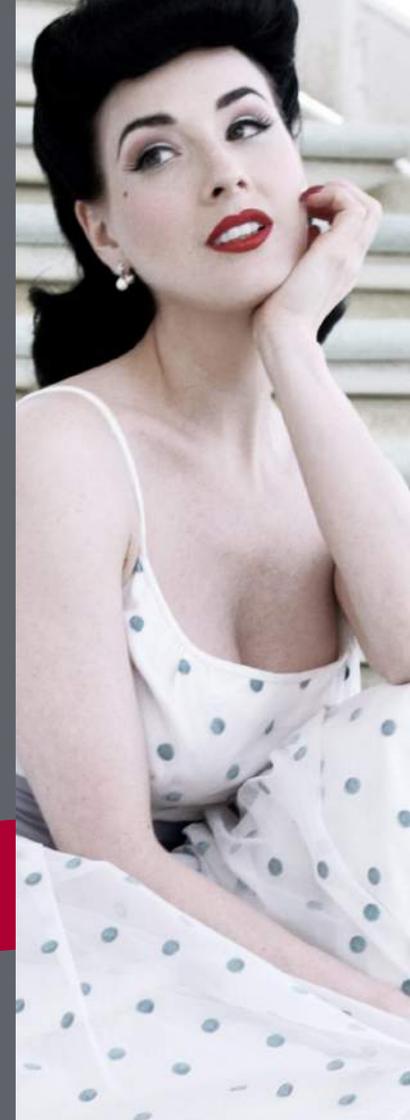
# Fossa Tartufo & Venere

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

**MONDAINO**

domenica 15 e 22 Novembre 2015

“Impossibile Resistergli”



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 Bacco 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 15 e 22 Novembre sarà possibile visitare il Museo Paleontologico sito in Piazza Maggiore n.1, e il Museo delle Ceramiche, sito nel vicolo di Levante.

## DOMENICA 15 NOVEMBRE

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

ore 09.30

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

### Piazza Maggiore

Esposizione Trattori Storici a cura del gruppo Amatori **"LA RUGGINE DELLA VAL CONCA"**.  
Esposizione a cura di Maurizio Urbinati **"ARTI E VECCHI MESTIERI IN BICI"**.  
Mostra avicola a cura di Giuseppe Santoni.

ore 10.00

**Apertura delle fosse al mulino della Porta di sotto.**

ore 12.00

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

dalle ore 14.30

### Piazza Maggiore

**NOI DURI E PUPE**- Spettacolo teatral-musicale per rivivere le atmosfere fumose e rarefatte degli anni 50. Band Noi Duri - Le Instabili.

### Itineranti

**LE BELLE TRADIZIONI POPOLARI** - Musica e balli dell'aia degli anni '40/'50.

**TRIO CLUSTER** - Canti da osteria.

**LINDY GARAGE** - Gruppo di ballerini di Lindy Hop, danza swing nata ad Harlem, New York, negli anni '30/'40 e ballata sulle note delle grandi orchestre swing. I ballerini di Lindy Garage fanno parte della scuola Swing for Fun di Bologna e Rimini.

### Corso DAL DISEGNO AL MOSAICO: DIPINGERE CON LA PIETRA

a cura di Milena Gasparini.

Durata: 2 ore circa - Destinatari: bambini dai 6 anni e loro accompagnatori  
Luogo d'incontro: Museo Paleontologico di Mondaino Piazza Maggiore, 1  
Costo: 5,00 euro a bambino partecipante + 1 accompagnatore gratuito,  
2,00 euro dal secondo accompagnatore in poi.

Per iscriversi è obbligatoria la prenotazione entro le ore 19.00 del giorno precedente all' evento: cell. 366 2078470.

## DOMENICA 22 NOVEMBRE

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

ore 09.30

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

### Piazza Maggiore

Esposizione a cura di Maurizio Urbinati **"Arti e vecchi mestieri in bici"**.  
Mostra avicola a cura di Giuseppe Santoni.

ore 12.00

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

dalle ore 14.30

### 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 calzolari, 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.

### Itineranti

**LE BELLE TRADIZIONI POPOLARI** - Musica e balli dell'aia degli anni '40/'50.

**SILVER AND GOLD** - Sabrina Angelini voce e Luca Bernardi chitarra. Swing, jazz e brani dei Beatles riarrangiati in chiave jazzistica.

ore 15.30

**Corso ILLUMINAZIONE IN EPOCA MEDIOEVALE** a cura di Elisa Marzi e Veronica Galli.  
Durata: 2 ore circa - Destinatari: bambini dai 6 anni e loro accompagnatori  
Luogo d'incontro: Museo Paleontologico di Mondaino Piazza Maggiore, 1  
Costo: 5,00 euro a bambino partecipante + 1 accompagnatore gratuito,  
2,00 euro dal secondo accompagnatore in poi.  
Per iscriversi è obbligatoria la prenotazione entro le ore 19.00 del giorno precedente all' evento: cell. 366 2078470.