

**28 e 29
marzo**



Mostra mercato
del tartufo marzuolo
e dei prodotti tipici
di Montopoli.

Cibo, talk, show cooking
e attività per bambini
e bambine





Evento Realizzato con il contributo del Consiglio regionale ai sensi della L.R. n. 10/2025".

REGIONE TOSCANA



Consiglio Regionale

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 - cell. 388 9554187
www.comune.montopoli.pi.it

Il gusto che racconta Montopoli

Gustopolis celebra il tartufo marzuolo e le eccellenze del nostro territorio con un ricco programma di show cooking, talk, conferenze, mercatini e animazioni per bambini. Un evento primaverile che coinvolge ristorazione, attività economiche e produttori locali, trasformando Montopoli in un'esperienza di sapori, cultura e convivialità.

Grazie al sostegno del Consiglio Regionale Toscano e alla collaborazione dell'Associazione culturale Arco di Castruccio con l'amministrazione comunale, questa manifestazione riprende vita con un obiettivo chiaro: valorizzare il territorio e promuovere turismo, tradizioni e identità. Non è solo un evento, ma la ripresa di un percorso destinato a crescere anno dopo anno.



Daniela Di Vita,
presidente Arco
di Castruccio

Un lavoro di squadra per Montopoli

Un lavoro di squadra possibile grazie al contributo del Consiglio Regionale della Toscana e al grande lavoro svolto dall'Associazione Culturale Arco di Castruccio. Un esempio di come la coprogettazione tra amministrazione comunale e realtà associative del territorio sia fondamentale per portare avanti gli obiettivi comuni. Fin dai primi mesi di legislatura questa amministrazione si è caratterizzata per una forte spinta sul piano del turismo e della promozione del territorio più in generale. Un turismo che vogliamo parta in primis dai residenti dei Comuni limitrofi per poi allargarsi su scala nazionale e internazionale. Crediamo che puntare sulle nostre ricchezze possa essere la chiave per scoprire la bellezza e l'autenticità di Montopoli tutta, dal borgo alle frazioni.



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

Il progetto di sviluppo, oltre la festa



**Marzio Gabbanini
Assessore
al turismo**

Gustopolis, un'iniziativa montopolese nata circa 10 anni fa, riprende oggi con rinnovato vigore, quasi interamente rivisitata negli obiettivi, nei contenuti, nel programma: non un fine settimana di iniziative destinate a chiudersi rapidamente, ma una progettualità che oltrepassi la provvisorietà della festa, per tradursi in un lavoro continuativo alla ricerca di strategie di intervento, di condivisione di idee e di proposte in vista di uno sviluppo locale che sappia ben coniugare turismo, artigianato, cibo, commercio, senso di comunità, i cui prodotti tipici e identitari siano capaci di raccontare la storia di un territorio e dei suoi abitanti. Così il tartufo, a partire da quello marzuolo, può diventare leva di destagionalizzazione e insieme di crescita, unito a un patrimonio alimentare e non, assai più ampio fatto di olio, vino, miele, pasta, cioccolato, norcineria. Prodotto di spicco di questo percorso è ora il "Dolce di San Matteo", il dolce della pace, come è stato definito, inserito negli itinerari Slow food e frutto dell'impegno dell'intera collettività. Gustopolis è tutto questo, non un traguardo raggiunto, ma un punto di partenza perché Montopoli consolidi nel tempo la qualità dell'accoglienza, la sostenibilità, la rete delle collaborazioni e delle alleanze istituzionali con la Regione Toscana, Toscana Promozione Turistica, la Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest, le Istituzioni locali entro un contesto che vede la città già parte integrante dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo, borgo Bandiera arancione del Touring Club Italiano. Dunque un futuro fatto di sfide, di forte senso di responsabilità, di impegno duraturo e carico di entusiasmo!

Convegno d'apertura

**"Il Marzuolo e i prodotti identitari.
Le comunità del cibo"**

Cibo, artigianato e turismo come strategia di sviluppo locale

SABATO 28 MARZO

ORE 9 - 9.30 SALUTI ISTITUZIONALI

Linda Vanni, Sindaca del Comune di Montopoli in Val d'Arno

Stefania Saccardi, Presidente del Consiglio Regionale

Leonardo Marras, Assessore regionale al turismo, attività produttive e agricoltura

Daniela di Vita, Presidente Associazione Culturale Arco di Castruccio

ORE 9.30 - 9.45 INTRODUZIONE

Marzio Gabbanini, Assessore al turismo, cultura e commercio di vicinato
Comune di Montopoli in Val d'Arno

"Perché Gustopolis".

ORE 9.45 - 10 IL RUOLO DELLE CITTÀ DEL TARTUFO

Antonella Brancadoro, Direttrice Associazione Nazionale Città del Tartufo

"Le Città del Tartufo come rete nazionale per la valorizzazione dei territori tartufigeni".

ORE 10 - 10.15 TURISMO ENOGASTRONOMICO
E PROMOZIONE REGIONALE

Daniela Mugnai, Vetrina Toscana

"Il turismo enogastronomico come leva per i borghi toscani.

Il ruolo di Toscana Promozione Turistica e di Vetrina Toscana".

ORE 10.15 - 10.30 IL RUOLO DELLA CAMERA DI COMMERCIO - TERRE DI PISA

Valter Tamburini, Presidente Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest

"Le filiere locali e la promozione territoriale. Il ruolo della Camera di Commercio e del brand Terre di Pisa per i borghi e le produzioni di qualità".

ORE 10.30 - 10.45 SLOW FOOD E COMUNITÀ DEL CIBO

Massimo Rovai, Presidente Slow Food Toscana

"Dal prodotto alla comunità. Il ruolo delle Comunità del Cibo per la tutela della biodiversità e dei territori".

ORE 10.45 - 11 BIODIVERSITÀ, STAGIONALITÀ
E MEMORIA DEI PRODOTTI

Guido Franchi, Dottore Agronomo

"Biodiversità agricola e memoria dei prodotti. La stagionalità come valore culturale e territoriale".

ORE 11 - 11.15 IL LAVORO STORICO SUL DOLCE DI SAN MATTEO O
DOLCE DELLA PACE (COMUNITÀ DEL CIBO SLOW FOOD)

Paolo Tinghi, Presidente Università Popolare Ignazio Donati

"Perché Dolce di San Matteo o dolce della pace".

ORE 11.15 - 11.30 PICCOLI PRODUTTORI, GRANDE IDENTITÀ

Sabrina Perondi, coordinatrice CNA agroalimentare

"Valorizzare l'artigianato come espressione del territorio, artigianato di qualità, saper fare, microimprese locali, legame con il territorio".

ORE 11.30 - 11.45 CONCLUSIONI

Linda Vanni, sindaca di Montopoli in Val d'Arno

Programma della mostra

SABATO 28 MARZO

Sala Pio XII

Ore 9 - 12

Convegno inaugurale

"Il Marzuolo e i prodotti identitari. Le comunità del cibo." Cibo, artigianato e turismo come strategia di sviluppo locale.

Piazza 2 Giugno

Ore 12

Taglio del nastro e inaugurazione della manifestazione con la partecipazione del tenore **Ezio Cenni**.

A seguire

Apertura stand espositivi.

Tartufo e prodotti tipici del territorio:

il vino, la birra, l'olio, la pasta, i formaggi, la norcineria, il miele, il cioccolato e i prodotti del Mercato della Terra.

Sala Pio XII

Area ristoro con tavoli, servizio e consumo dei prodotti acquistati negli stand della mostra mercato.

Giardini Casa Famiglia - Scuola Divino Amore

Ore 15

Dimostrazione pratica di cerca e cavatura del tartufo con cane, rivolta a bambini e famiglie e a tutta la cittadinanza a cura di **Massimo Tofanelli** esperto cercatore di tartufo.

Sala Pio XII

Cooking Show

Coordina: **Fulvia Puccioni**

Ore 16.30

Il dolce di San Matteo o dolce della pace,

Comunità del Cibo Slow Food.

Ore 17.30

Aperitivo sapori toscani e degustazione guidate di vini della Fattoria Varramista, Agricola Bianchi e olio evo di Montopoli a cura di **Benedetto Squicciarini**.

Museo Civico di Palazzo Guicciardini

Apertura ore 10 - 18

Ore 16.30 Laboratori per bambini, attività didattiche e creative a cura della biblioteca comunale *"Il cappello del cuoco - letture e laboratorio per veri chef"*.

Conservatorio di Santa Marta

Apertura ore 10 - 18

Centro storico - piazza Michele da Montopoli

Quattro spazi dedicati alla valorizzazione

dell'artigianato artistico locale

ARTIGIANATO ARTISTICO - progetto

"ARTour Itinerante"

(in collaborazione con CNA Pisa)

Eleonora Latella - Arte e Fiori

Virginia Prisco - Euphoria Artigiana

Lignani Pelletteria

Davide Rofi ceramiche

Sala Consiliare

Ore 19

Cerimonia di chiusura

Premiazioni ufficiali

DOMENICA 29 MARZO

Piazza 2 Giugno

Ore 10 - 19

Apertura stand espositivi

Tartufo e prodotti tipici del territorio: il vino, la birra, l'olio, la pasta, i formaggi, la norcineria, il miele, il cioccolato, prodotti del Mercato della Terra.

Piazza San Matteo

Ore 10

Anello del tartufo a Montopoli

Escursione nel territorio con partenza e arrivo in piazza San Matteo, a cura dell'Ecoistituto delle Cerbaie.

Centro storico

Ore 10 - 19

Mercatino dell'artigianato lungo le vie del borgo.

Centro storico - piazza Michele da Montopoli

Quattro spazi dedicati alla valorizzazione dell'artigianato artistico locale

ARTIGIANATO ARTISTICO - progetto "ARTour"

(in collaborazione con CNA Pisa)

Eleonora Latella - Arte e Fiori

Virginia Prisco - Euphoria Artigiana

Lignani Pelletteria

Davide Rofi ceramiche.

Sala Pio XII

Cooking Show

Coordina: **Fulvia Puccioni**

Ore 11.30

Gilberto Rossi chef Patron Pepenero e **Luca Marianelli**

dell'omonima Antica norcineria e macelleria

presentano: *"Nodino del podestà e tartufo secondo Marianelli e Pepe Nero"*.

Ore 14.30

Slow Food Educa; dire, fare, gustare: decoriamo insieme le uova pasquali di **Menichetti** cioccolata.

Sala Consiliare

Ore 16.30

talk show *"Alimentazione, salute e tartufo"*

Con il dott. **Ciro Vestita** medico dietologo e docente in nutrizione umana e fitoterapia Università di Pisa

intervistato da **Cristiano Marcacci**, direttore de Il

Tirreno. Un incontro aperto alla cittadinanza sui temi

dell'alimentazione, del benessere e del valore del

tartufo nella dieta.

Ore 17.30

talk show *"Donne, cibo e territorio: sapori, lavoro*

e comunità" con **Fulvia Puccioni**, **Lucia Morelli** e

Leanda Macchi, coordina **Daniela Di Vita**.

Museo Civico di Palazzo Guicciardini

Apertura ore 10 - 18

Ore 16.30

Laboratori per bambini attività didattiche e creative

"Un ritratto da gustare" laboratorio creativo dove il

cibo diventa arte a cura del Museo Civico.

Conservatorio di Santa Marta

Apertura ore 10 - 18

Sala Consiliare

Ore 19

Cerimonia di chiusura

Premiazioni ufficiali

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

Montopoli, città del tartufo e ...



Sabato 5 aprile 2025 l'assemblea annuale dei soci dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo a Gubbio a Palazzo Della Porta ha approvato l'ingresso di Montopoli in Val d'Arno nelle Città del Tartufo insieme ad altre sette città. Una data che sancisce il punto di partenza di un percorso che ha l'obiettivo la valorizzazione e la promozione del territorio e delle ricchezze di Montopoli. Un progetto che ha visto anche la nascita di un apposito logo che identifica la ristorazione di qualità e la nascita di rassegne dedicate ai diversi tipi di tartufo: nero, bianco e marzuolo.

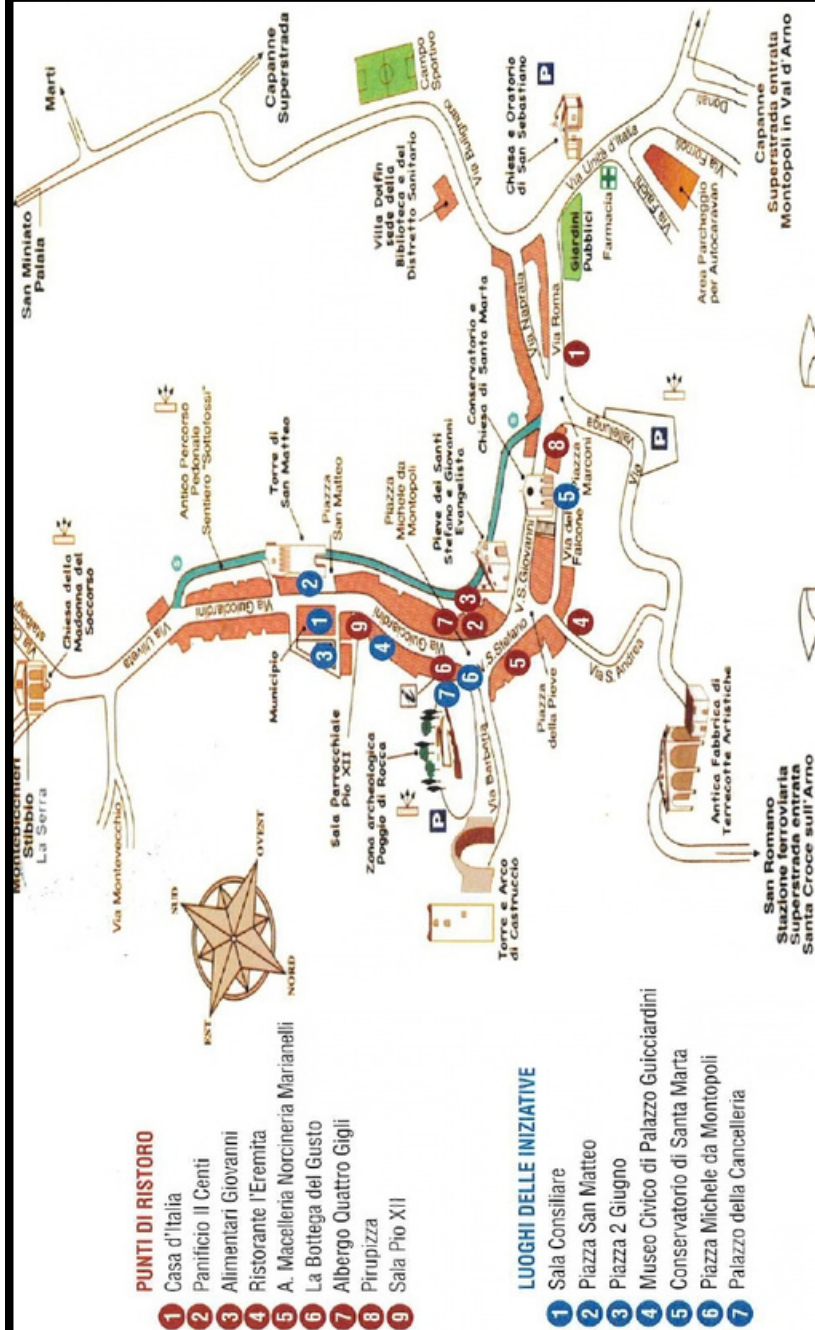
Bandiera Arancione

Il 31 ottobre 2025 il Touring Club Italiano ha assegnato a Montopoli in Val d'Arno la Bandiera Arancione numero 300.

Il marchio di qualità turistico-ambientale del Touring Club Italiano viene assegnato solo alle piccole località che soddisfano più di 250 rigorosi criteri di valutazione, dalla tutela del patrimonio storico-artistico alla sostenibilità ambientale, dall'accoglienza alla promozione delle eccellenze locali.

Le Bandiere Arancioni sono borghi dove la qualità dell'accoglienza, la sostenibilità ambientale, la tutela del patrimonio artistico e culturale si uniscono per regalare un'esperienza di viaggio autentica.





SUPERFICIE
29,95 Km²
ALTITUDINE
99 metri s.l.m.

MONTOPOLI IN VAL D'ARNO

Mappa della Città

☐ = punto panoramico