

“LE QUATTRO STAGIONI DEL TARTUFO”, A CITTÀ DI CASTELLO L’EDIZIONE 39

18 Ottobre 2018



CITTÀ DI CASTELLO - A Città di Castello (Perugia), 40mila abitanti e 2.000 tartufai,autunno fa rima con tartufo bianco. Torna dall’1 al 4 novembre la Mostra Mercato Nazionale che per quattro giorni celebrerà tutte le varianti del tartufo e in particolare la trifola dell’Alto Tevere umbro nel corso dell’edizione n.39.

Anche quest’anno ad animare il centro storico saranno numerose iniziative, che vanno dai mercati artigianali alle degustazioni, dai laboratori del gusto agli show cooking, fino alla gara di cani da tartufo. Un esercito di cavaatori, circa un tifernate ogni venti, che fa di Città di Castello, soprattutto nella stagione clou di questa produzione, una fabbrica vera e propria di tutte le taglie e per tutte le tasche.

A fare da fil rouge sarà naturalmente la conoscenza diretta di questa autentica eccellenza

regionale, che da sempre cresce sul territorio con le sue diverse varianti stagionali. Non a caso, lo slogan scelto per l'appuntamento del 2018 è "Le quattro stagioni del Tartufo", a dimostrazione di un'area fortemente vocata e in grado di offrire questo prezioso fungo ipogeo tutto l'anno: accanto alla trifola infatti, il celebre Tuber Magnatum Pico, protagonista della stagione autunnale, e quindi della Mostra, in queste stesse terre è possibile trovare il nero pregiato (Tuber melanosporum) durante l'inverno, il bianchetto, o marzuolo (Tuber borchii), in primavera e il tartufo nero estivo, o scorzone (Tuber aestivum), nel periodo più caldo dell'anno.

La valorizzazione della produzione non è tuttavia l'unico tema al centro della 39esima Mostra del tartufo tifernate. Grazie al lavoro sinergico avviato dagli organizzatori - il Comune di Città di Castello, l'Associazione Mostra del Tartufo e la Comunità Montana Alto Tevere Umbro - con gli enti pubblici locali, tra cui la Camera di Commercio di Perugia, all'interno della fiera è stato messo infatti a punto un massiccio programma di attività che intende valorizzare in chiave turistica tutto il patrimonio enogastronomico del territorio, con un occhio attento alle sue bellezze artistiche e architettoniche e al divertimento, in piena sintonia con l'operato della Giunta regionale presieduta da **Catiuscia Marini**.

La Regione Umbria infatti, attraverso la campagna promozionale Umbria: lasciati sorprendere!, porta avanti un'efficace strategia di informazione circa le potenzialità di un territorio unico e affascinante, che merita di essere conosciuto sempre di più.

"Siamo convinti che un'eccellenza come la trifola dell'Alto Tevere susciti un forte interesse non solo tra gli appassionati di cibo, ma anche tra tutti quei turisti che ricercano vere e proprie esperienze di viaggio da ricordare e raccontare - dichiarano il sindaco di Città di Castello **Luciano Bacchetta**, l'assessore al Turismo e Commercio **Riccardo Carletti**, il presidente della Comunità Montana **Mauro Severini** -. Per questo abbiamo arricchito il programma dell'edizione n. 39, con eventi ed iniziative molto eterogenee, in grado di incuriosire pubblici diversi, che non possono perdersi una città in cui lo spettacolo del tartufo, dell'arte classica e contemporanea e della musica sono al centro di un'intera settimana".

Tribuna d'onore ai mille e uno modi per conoscere, acquistare, degustare la trifola dell'Alto Tevere, protagonista della mostra mercato I sapori del Tartufo in Piazza Matteotti, dove il visitatore potrà avere un incontro ravvicinato con chi cerca e lavora la trifola dell'Alto Tevere. Dal bosco alla tavola una grande varietà di pezzature e di prodotti al tartufo, per ogni gusto e per ogni tasca.

Trifola e musica è un binomio che la Mostra 2018 ha scelto per Sulle note del tartufo, sabato 3 novembre, una serata di divertimento musicale e culinario nel centro storico, punteggiato

da esibizioni e degustazioni a tema.

Accanto al salone e al mercato interamente dedicati del tartufo, spazio anche al vino (a cura di Ais), all'olio evo (con l'Università di Agraria di Perugia), alla biodiversità (a cura dell'associazione Pro bio), alle eccellenze nazionali (Sapori d'Italia in Piazza Gabriotti) e quelle umbre (Profumi e sapori del territorio). I menu dei Piatti della tradizione saranno proposti con degustazioni a tema da Slow Food. Il focus sulla cucina prevede anche i Menu d'autore all'interno del circuito dei ristoranti del club del Tartufo e la diffusione di un ricettario (cartaceo e digitale, quest'ultimo disponibile sul sito della manifestazione) creato ad hoc con ingredienti e modalità di preparazione dei piatti tipici a base di trifola altotiberina.

Ad arricchire il tutto, la possibilità di godere delle opere di grandi artisti come Raffaello, Luca Signorelli e Alberto Burri in un viaggio nell'Umbria medievale, tra Rinascimento e arte contemporanea. Grazie infatti alla Card Musei, gli amici del Tartufo avranno un ingresso agevolato ai tre musei di Burri e alla Pinacoteca comunale.

Saranno quindi quattro giorni all'insegna del gusto e della cultura tra prodotti tipici e tradizioni regionali, insieme ai grandi chef del panorama umbro e italiano che con la loro creatività interpreteranno la trifola nello spazio Showcooking White Truffle, un punto di incontro tra professionisti e pubblico di appassionati.

Per i più audaci, infine, la 39esima Mostra Nazionale del tartufo bianco di Città di Castello organizza avventurose escursioni nei boschi dell'Appennino alla ricerca del prelibato Tuber Magnatum Pico. Una vera e propria 'caccia' in compagnia dei tartufai per sperimentare le tecniche della cavatura.