

Fra Rinascimento e arte contemporanea, a Città di Castello si respira già l'inconfondibile profumo del tartufo

26 Ottobre 2023

di Redazione



CITTÀ DI CASTELLO – C'è un posto unico in Italia dove è possibile scoprire ogni segreto del tartufo bianco, assaggiarlo in tutti i modi e acquistarlo, conoscere chi lo cerca nei boschi e chi lo esalta in cucina, incontrare chi lo confeziona e lo porta sulle tavole di tutto il mondo, parlare con chi lo vive e lo racconta come una tradizione che è parte delle proprie radici profonde. Questo posto è Città di Castello (Perugia), la terra dove nasce una trifola su tre in Italia (l'ultima in ordine di tempo un esemplare da oltre mezzo chilo scovata nei boschi altoriberini) dove 1.000 cavatori, uomini e donne di tutte le età con oltre 3 mila cani al seguito, sono il simbolo vivente di un'attività di ricerca dichiarata patrimonio culturale immateriale dell'umanità dall'Unesco.

Qui, nel cuore dell'Umbria, dall'1 al 5 novembre gusto e passione, sperimentazione e innovazione, cultura e tradizione saranno i protagonisti del Salone Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato, la manifestazione con cui il Comune, nel segno delle novità e delle sorprese,

proietterà nel futuro la storia della mostra mercato che Città di Castello dedica da 43 anni al tubero più famoso e desiderato.

Per cinque giorni il centro storico sarà il regno della trifola, che con il suo profumo inebriante e inconfondibile guiderà e attirerà i visitatori nei luoghi della città più carichi di fascino e testimonianze artistiche. Piazze e giardini incorniciati dalle dimore custodi delle opere dei maestri del Rinascimento e della contemporaneità, Raffaello Sanzio, Luca Signorelli e Alberto Burri, saranno i punti cardinali sulla bussola di buongustai e curiosi.

I visitatori avranno l'opportunità di incontrare grandi chef, esperti di enogastronomia, aspiranti cuochi provenienti dal mondo della scuola, che saranno protagonisti di show cooking, laboratori e conversazioni. Nei ristoranti si potranno degustare piatti al tartufo con menù speciali, lo street food con i sapori della cucina tipica italiana e umbra popolerà vicoli e piazze insieme a una vasta scelta di prodotti agroalimentari a km zero.

Eventi a tema e presentazioni di libri con grandi autori, giornalisti e personaggi famosi richiameranno l'attenzione del pubblico più interessato agli aspetti culturali e salutistici legati al cibo. Un viaggio aperto a tutti, con attrazioni per adulti e bambini, perché stare in compagnia del tartufo bianco sia un piacevole momento da condividere.

“Nessun luogo come Città di Castello parla del tartufo e qui, dove la trifola, l'oro bianco, è un'eccellenza e non una rarità come altrove, perché è abbondante, la nostra ambizione è di raccontare ed esaltare il suo legame con la terra, il valore aggiunto inimitabile di una storia, di una tradizione, di esperienze che lo rendono unico e desiderato in tutto il mondo”, hanno spiegato il sindaco **Luca Secondi** e l'assessore al Commercio e al Turismo **Letizia Guerri** presentando il 43° Salone Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato.

“Ecco il perché di un nuovo nome, di un nuovo logo per una manifestazione che abbiamo pensato e abbiamo organizzato con chi vive e conosce il tartufo da vicino, con tutti gli attori di una filiera che nel nostro territorio mette insieme cavatori, aziende, ristoratori, associazioni di categoria – hanno sottolineato Secondi e Guerri – un patrimonio immenso che siamo orgogliosi di rappresentare e che abbiamo deciso di valorizzare con un programma completamente inedito per contenuti e allestimenti”.

Il vice presidente della Regione con delega alle politiche agricole e agroalimentari **Roberto Morroni**, ha sottolineato l'importanza di storiche manifestazioni come quella di Città di Castello “che promuovono un prodotto unico e prelibato del territorio e l'immagine di una intera filiera: un plauso agli organizzatori, ai comuni, ai cavatori ai loro cani che saranno i protagonisti di un nuovo format e programma di grande livello qualitativo”.

Da quest'anno l'evento lanciato da una giovanissima **Monica Bellucci** alla fine degli anni 80 cambierà passo con lo sguardo rivolto in avanti, a un nuovo modo di conoscere il tartufo bianco, come esperienza che inizia nei boschi, gomito a gomito con i cavatori, sulle tracce della passione e della tradizione popolare, prosegue al fianco degli chef in un viaggio sensoriale tra gusto e profumo, approda alla tavola come apoteosi di un percorso gastronomico da cui si ricava la consapevolezza dei mille significati racchiusi dalla trifola. Il Salone Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato aprirà i battenti proprio nel periodo dell'anno in cui affiorano dai boschi nei dintorni di Città di Castello gli esemplari più belli, quelli con più sapore e fragranza, magari anche con le proverbiali proprietà afrodisiache che hanno consacrato il tartufo come il cibo degli Dei. Qualità e anche quantità garantiscono una stagione di grandi soddisfazioni a tavola, con prezzi dimezzati rispetto all'anno scorso, nell'ordine dei 2.000-3.000 euro al chilogrammo.

Tutti i giorni alle ore 12,00 le note tipiche del tartufo bianco, il suo colore inconfondibile, l'armonia olfattiva che diffonde attorno a sé, accompagneranno buongustai e curiosi in una inedita esperienza sensoriale nell'area "Taste Experience" del loggiato Gildoni. Qui prenderanno forma show cooking spettacolari e coinvolgenti che alle ore 17,00 vedranno sfilare carismatici cuochi e chef di fama che hanno dato un'impronta innovativa alla cucina del tartufo.

A raccontare storie di tradizione e innovazione, ispirazioni e segreti, nel segno della biodiversità dell'Umbria, saranno **Giorgione**, stella del Gambero Rosso (1 novembre), e i maestri **Enrico Pistoletti** (2 novembre), **Paolo Trippini** (3 novembre), **Nicoletta Franceschini** (4 novembre), **Carlotta Delicato** (5 novembre).

Dai fornelli alla tavola sarà un passo, perché i ristoranti della città offriranno la possibilità di assaporare i prelibati piatti impreziositi dalla trifola creati dagli chef protagonisti degli show cooking. In piazza Matteotti aprirà il Padiglione "Bianco pregiato", il regno dell'incontro della trifola con il vino, degli espositori della manifestazione e degli esperti sommelier di Ais Umbria, per l'appuntamento quotidiano delle 19,00 con l'aperitivo "Bianco Pregiato".

Tanto gusto, ma anche cultura, con le eccezionali anteprime in Umbria offerte da **Roberta Schira**, giornalista, scrittrice, gourmet e critica gastronomica, con il libro *I Fiori hanno sempre ragione* (1 novembre, ore 11,30, Loggiato Gildoni) e dal giornalista **Aldo Cazzullo**, vice direttore del *Corriere della Sera*, con l'ultimo libro *Quando eravamo i padroni del mondo* (2 novembre, ore 17,30, Biblioteca Carducci).

Informazione e gusto si incroceranno negli appuntamenti quotidiani (ore 18,00) con l'Edicola "Talking Truffle", interviste con operatori del settore e giornalisti del food. Nel 2° Memorial

Alessandro Ghigi, nella gara dei cani da ricerca e della cavatura del tartufo (con in testa il cane Leo, il cocker spaniel cieco da oltre due anni ma campione nella ricerca) che si terrà domenica 5 novembre nel ring presso i Giardini del Cassero (ore 7,30), i cavatori dell'Associazione Tartufai Alto Tevere offriranno una dimostrazione della passione e dell'amore con cui vivono il bosco.

Il viaggio nella cucina andrà anche oltre il tartufo grazie alle pro loco e alle società rionali (Riosecco, San Pio, Salaiolo-La Tina, Badiali e Monte Santa Maria Tiberina) che in piazza Fanti e in piazza Matteotti, nell'area "Tiferno Good Food", offriranno una versione tifernate del cibo da strada, con ricette tipiche del territorio, frittture e dolci.

Le eccellenze e specialità della filiera agroalimentare di Città di Castello e dell'Altotevere saranno in vetrina nell'area "KM Zero Hub", dove sarà possibile incontrare produttori e aziende, associazioni di categoria, ma anche scoprire i presidi Slow Food del territorio. L'area delle "Specialità Food dell'Italia" in piazza Gabriotti allargherà i confini del gusto alle tipicità delle regioni italiane, mentre prodotti locali e tartufo si ritroveranno insieme nel ristorante temporaneo "INN Bianco Pregiato", che la società rionale Madonna del Latte aprirà in piazza Fanti.

"Bianco Pregiato Lab" sarà il nome del laboratorio di pasta fresca per adulti e bambini che gli studenti dell'IIS Patrizi Baldelli Cavallotti allestiranno presso l'ex Agorà: un luogo che coniugherà creatività, tradizione e abilità culinarie, tra sfoglie sottili, tagliatelle e ravioli, appuntamenti con masterclass e degustazioni guidate, il curioso e atteso incontro con il "Tartufo da bere", cocktail inventato da docenti e allievi del corso Sala Bar e Vendita.

Nella giornata conclusiva della manifestazione, domenica 5 novembre, ai bambini sarà dedicato un momento divertentissimo: il "Meet & Greet con i 44 Gatti", un pranzo speciale per le famiglie con i Buffycats in programma presso la Sala polivalente della Madonna del Latte (ore 12,30).

Per tutte le informazioni sul Salone del Tartufo Bianco Pregiato è possibile consultare il sito web della manifestazione (<https://biancopregiato.it/>), i portali istituzionali del Comune di Città di Castello (<https://www.comune.cittadicastello.pg.it/>) e di Città di Castello Turismo (<https://www.cittadicastelloturismo.it/>), insieme ai canali social collegati all'evento, ufficio turismo, tel. 075- 8529254.