



il **TARTUFO BIANCO**
XXIX MOSTRA MERCATO NAZIONALE



7 - 8 - 9 NOVEMBRE '08
CITTÀ di CASTELLO

Il 7,8,9 novembre Città di Castello (Pg) aprirà le dimore rinascimentali e i palazzi storici a "Il tartufo bianco" una *kermesse* all'insegna della gastronomia di qualità e della cultura legata alla gastronomia.

Ma il tartufo ci sarà? Interrogativo legittimo visto l'andamento meteorologico dell'autunno a cui risponde Alessandro Ghigi, presidente dell'Associazione Tartufai, il quale si dice ottimista e sostiene che le piogge degli ultimi giorni lasciano ben sperare. "I raccoglitori continuano a cercare" conclude Ghigi, che conclude affidandosi alle molte risorse dei boschi dell'Alto Tevere: "Il tartufo anche quest'anno non deluderà i molti estimatori".

Intanto Marco Bistarelli e gli chef dell'Associazione Giovani Ristoratori Europei hanno reso noti i menù delle due cene di gala che si terranno venerdì sera e sabato sera al Circolo degli Illuminati: "Sulla base di tartufo abbiamo pensato alcune variazioni sul tema, usando prodotti tipici ma combinandone gli accostamenti. Venerdì sette avremo passatina di patate con uovo al tartufo bianco e patate croccanti, gnocchi soffiati di zucca con sogliola e crema di parmigiano con tartufo bianco, quaglia farcita al tartufo con broccoli, castagne e tartufo nero, biscotto al tartufo, come dessert con gelato alla panna, cachi e zafferano. Sabato invece insalata di quaglia con il suo uovo e tartufo bianco, zuppa di fagiano e marroni, ribollita di pane di castagne, cavolo nero croccante e tartufo 'finto', guancetta di vitello con polenta 'considerata' al tartufo, tortino al cioccolato fondente, biscotto friabile al cacao e tartufo". Oltre alle pietanze la vera novità è l'aspetto promozionale delle cene, che hanno come obiettivo la promozione della trifola, dato che l'intero menù verrà servito ad appena cinquanta euro. Naturalmente è necessaria la prenotazione al numero: 3349416622.

T08/3/31/10