

Nel centro storico di Città di Castello, da venerdì 5 fino a domenica 7 novembre, per un week-end all'insegna del gusto e della riscoperta di antichi sapori torna la XXXI edizione de "Il tartufo bianco" mostra mercato nazionale del tartufo e dei prodotti agroalimentari

Al centro della piazza sarà ospitata la mostra mercato **"I sapori del tartufo"** e all'interno del Loggiato di Palazzo Bufalini **"I piatti speciali in degustazione"** dove Rioni, Pro Loco, Associazione Professionale Cuochi, Istituto Professionale F. Cavallotti e Centro di formazione professionale G.O. Bufalini presenteranno piatti preparati esclusivamente con prodotti del territorio. Un appuntamento da non perdere è sicuramente lo Show Cooking, progettato e condotto da Susanna Cutini e il dott. Alex Revelli Sorini. I protagonisti della XXXI edizione saranno ancora le Pro Loco ed i rioni di Città di Castello come massimi portavoci delle tradizioni e delle ricette più rappresentative ai quali è affidato il compito di presentare una ricetta ed allo stesso tempo di rappresentare il proprio territorio di provenienza. La sfida è quindi doppia perché tra loro verrà scelto il prossimo concorrente per il concorso "Il Campanile" all'interno della trasmissione "La prova del cuoco" come unico rappresentante della Alta Valle del Tevere.

All'interno dell'area dello Show Cooking si alterneranno inoltre momenti di vero spettacolo culinario dagli chef vincitori della "Prova del cuoco, concorso Campanile edizione 2010" provenienti dal Parco del Casentino alla **"Disfida del vitellone bianco"** tra la Bovina Romagnola del Consorzio "Il Magnifico" e la Chianina del "Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco", preceduta dalla "sezionatura della Chianina e la scuola di cucina".

Quest'anno ci sarà un nuovo spazio rappresentato dai locali della Cassa di Risparmio di Città di Castello che ospiterà **"il Salone del Vino"** ed il **I° Concorso Enologico Regionale Categoria I.G.T.**

In piazza Gabriotti sarà allestita la mostra mercato **"Sapori d'Italia, eccellenze regionali"** mentre in piazza Fanti si assisterà al Laboratorio didattico nella tartufaia **"A caccia di tartufo"** a cura di Saverio Bianconi e l'adiacente loggiato accoglierà gli stands delle Associazioni e dei produttori agricoli locali in **"I sapori dell'Umbria"** e la **Mostra Mercato dei Prodotti del Bosco**. Una delle novità di questa edizione è rappresentata dal primo concorso **"Olio di casa mia"** per produttori hobbisti che, sabato e domenica, avranno modo di confrontare l'olio dei propri ulivi e delle proprie tavole. Nelle sale del Palazzo del Podestà, l'olio novello dei frantoi umbri sarà infatti affiancato dall'olio novello dei piccoli produttori locali che coltivano le proprie olive e le trasformano in olio per i propri familiari ed amici. Il concorso è aperto a tutti e per partecipare basta telefonare al signor Angelo Gentili (cellulare 3926362345), responsabile dell'iniziativa insieme a Saverio Bianconi, Astero Cannicci e Dante Sambuchi.

Sabato spazio agli spettacoli, al folklore e alla musica, con il **“Corteo per il rientro di Niccolò Vitelli a Città di Castello”**, ideato e curato da Alessandra Carmignani, Alessia Uccellini, Dino Marinelli, Ubaldo Mariucci e Tommaso Bigi. Si attraverserà tutto il centro storico e ci si fermerà nelle piazze principali dove la storia della città tornerà viva nei protagonisti che l’hanno resa grande ed importante nel periodo rinascimentale. L’arrivo sarà in Piazza Gabriotti dove la Compagnia de’ Balestrieri di Città di Castello e gli Armigeri attendono il corteo per dar prova delle proprie abilità, in una piazza completamente illuminata da fiaccole e arricchita da effetti scenici di grande impatto. Splendida e rarissima occasione la offre il **“Banchetto al tempo dei Vitelli”**: dall’antipasto dalle credenze proposto nell’atrio si salirà nella Sala del Consiglio Comunale imbandita e decorata ad hoc dove musicisti e danzatrici allietteranno la serata. Il menu, studiato nel rispetto del periodo storico, è *“uova sode con crema di tartufo, galantina di pollo con tartufo, passatelli in brodo, brasato di chianina con fagioli dall’occhio e olio di oliva e zuppa inglese. Acqua e vino”*. Il costo è di euro 30.00 a persona ed i posti sono veramente limitati. Per prenotazioni 328 9761159.

Ad arricchire la Mostra anche tante collaterali come il **“Laboratorio del gusto”** a cura di Slow Food Valtiberina e dell’associazione Tavola Amica presso la Tela Umbra, la mostra **“Profumo di vendemmia”** a Palazzo Lignani Marchesani e la personale di Baldino **“Le finestre della memoria”** presso Santa Maria Nova. Vari spettacoli ed animazioni vivacizzeranno le vie ed i locali del centro storico: la **Torta Gigante Tartufata**, presentata sabato, sarà delizia di occhi e palato. Domenica alle 21,00, presso la Sala degli Specchi, concluderà la kermesse lo spettacolo a cura del **“Teatro Stabile dell’Umbria”**.

Per maggiori informazioni visitate il sito www.iltartufobianco.it