

LA KERMESSE DOMANI L'ATTESA INAUGURAZIONE

Tartufo, il centro si mobilita «Coinvolgiamo la città»

Il presidente della 'Montana' Severini lancia l'appello

di FABRIZIO PALADINO

— CITTA' DI CASTELLO —

L'IMPRESSIONE è quella che la Comunità Montana quest'anno ha voluto proporre una kermesse unica per esaltare la trifola e i prodotti tipici di vallata. Si preannuncia dunque una tre-giorni che proporrà stand enogastronomici dedicati al tartufo, degustazioni di piatti speciali a base del prezioso tubero, laboratori del gusto, mostre, concorsi enologici e gastronomici. Tutto questo in «Il tartufo bianco», la trentunesima edizione della mostra mercato nazionale organizzata dalla Comunità montana Alta Umbria, che si terrà a Città di Castello da domani a domenica.

L'inaugurazione è in programma alle 18 in piazza Matteotti alla presenza di Mauro Severini (nella foto), presidente della Comunità montana Alta Umbria, Catuscia Marini, presidente della Regione Umbria, Luciano Bacchetta, sindaco di Città di Castello, e l'assessore regionale all'agricoltura, Fernanda Cecchini. I palazzi storici, con i loro loggiati e saloni, e le piazze della città tifernate saranno palcoscenico di una manifestazione in cui il tartufo bianco sarà



esaltato, nelle sue caratteristiche gastronomiche, e accompagnato da eccellenze regionali e nazionali. In questa edizione della manifestazione grande spazio sarà riservato alla cucina e alle degustazioni. «Abbiamo cercato valorizzare e far conoscere — ha detto Severini durante l'incontro con la stampa locale — la gastronomia e le usanze locali in cucina, proponendo piatti tipici e naturalmente legati al tartufo bianco. Un prodotto che quest'anno si presenta in grande quantità e con un prezzo che, per le piccole pezzature, si aggira intorno ai 600 euro al chilo, mentre per gli esemplari più gran-

di si valuta in base al singolo caso. Valorizzare questo prodotto significa per noi anche promuovere il territorio in cui cresce con le sue connotazioni storiche, paesaggistiche, tradizionali e culinarie ed è anche per questo che abbiamo cercato di coinvolgere i soggetti e le associazioni tifernate».

Tra le iniziative, quella con «Le ricette speciali in show cooking», evento progettato da Susanna Cutini e Alex Revelli Sorini. L'appuntamento ai fornelli, che si svolgerà in piazza Matteotti, più volte durante le tre giornate, prevede che ogni Pro loco e rione presentino, in 20 minuti, la propria «ricetta speciale», realizzata con i prodotti locali. Ogni «creazione» verrà fatta degustare a circa 35 persone del pubblico e sarà, poi, valutata da una giuria di esperti.

«L'impostazione che abbiamo scelto, ormai da tre anni — ha aggiunto Severini — per quanto riguarda invece il mercato è quella di lasciare spazio in piazza Matteotti, la più centrale, agli stand del tartufo che quest'anno saranno otto e in piazza Gabriotti a quelli della rassegna enogastronomica 'Sapori d'Italia, eccellenze regionali', con espositori provenienti da tutto il Paese».

4 novembre 2010