



## Città di Castello Palazzi storici e piazza per la XXXI edizione della mostra mercato nazionale della trifola Sua maestà il tartufo bianco si presenta Domani corteo storico e al Palazzo Comunale banchetto rinascimentale

di SIMONA MAGGI

**Città di Castello**  
Si alza il sipario oggi sulla XXXI edizione della mostra mercato nazionale del tartufo bianco a Città di Castello che si concluderà domenica. Saranno i palazzi storici e le piazze a fare da cornice agli stand della manifestazione, gli otto del tartufo saranno in piazza Matteotti mentre in piazza Gabriotti sarà allestita la rassegna enogastronomica "Sapori d'Italia, eccellenze regionali" con espositori provenienti da tutta Italia. I produttori agricoli locali per "I sapori dell'Umbria" e la mostra mercato dei prodotti del bosco si terranno in piazza Fanti. Il loggiato di Palazzo Bufalini sarà invece punto di ritrovo per "I piatti speciali in degustazione", preparati esclusivamente con i prodotti del territorio. C'è grande attesa per uno degli eventi più suggestivi che ci sarà domani alle 17 nel centro storico, la rievocazione del corteo storico per il rientro di Niccolò Vitelli a Città di Castello che avvenne nel giugno del 1480, seguirà alle 21 al Palazzo Comunale il banchetto rinascimentale. Domenica per il gran finale alle 16 ci sarà la "disfida" del vitellone bianco fra carne chianina, tipica della zona alto tiberna e quella romagnola, tipica del territorio ospite di questa XXXI edizione della mostra.

### OGGI

Alle 10.30 e 16.30 - Piazza Matteotti, "Alimenta la salute", giochi di disegno con frutta e verdura per bambini dai 4 ai 10 anni.  
Ore 17 - Piazza Matteotti, inaugurazione della mostra mercato "I sapori del tartufo".

Dalle 18 alle 20 - Ricette speciali in show cooking.

Ore 20 - Logge Bufalini, serata musicale a cura di "Novamusica".

ca".

### DOMANI

Dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 19.30 - Piazza Matteotti, ricette speciali in show cooking.

Ore 10.30 - Palazzo Lignani Marchesani, laboratorio per bambini.

Dalle 12.30 e dalle 19.30 - Loggiato Bufalini, i piatti speciali di Montedoro e Prato. degustazione con ticket.

Ore 17 - Corteo per il rientro di Niccolò Vitelli a Città di Castello (giugno 1480) a cura dei rioni del centro storico.

Ore 17.30 - Tela umbra. laboratorio del gusto.

torio del gusto.

Ore 18 - Piazza Matteotti, la torta gigante tartufata.

Ore 18.30 - Cassa di Risparmio Città di Castello, Salone del vino: "Reading di vino" a cura di compagnia Medem.

Ore 19 - Piazza Gabriotti, compagnia de' balestrieri, schermaglie fra gli armigeri e giochi in piazza.

Ore 21 - Palazzo Comunale, il banchetto rinascimentale al tempo dei Vitelli. Cena su prenotazione al 328/9761159, costo 30 euro.

### DOMENICA

Ore 10 - Piazza Matteotti, "Città di Castello da mangiare", toponomastica, storia e luoghi legati al cibo e alla storia locale; per bambini dagli 8 ai 12 anni.

Dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 15 alle 19 - Piazza Matteotti, ricette speciali in show cooking.

Dalle 10.30 alle 17 - Piazza Matteotti, esibizione del gruppo folkloristico "Compagnia dello gnomo Mentino di Bagno di Romagna".

Dalle 12.30 e dalle 19.30 - Loggiato Bufalini, i piatti speciali di Mattonata e Salaiolo Tina. Degustazioni con ticket.

Ore 16 - Piazza Matteotti, sezionatura della chianina e scuola di cucina. Esibizione della "Umbertide Brass Band".

Ore 16.30 - Piazza Matteotti, la disfida del vitellone bianco fra chianina e Toscana.

Ore 16.30 - Spettacolo itinerante da Palazzo del Podestà a Cassa di Risparmio.

Ore 17.30 - Piazza Matteotti, esibizione di Roberto e Alessandra.

Ore 18 - Palazzo del Podestà, lecture all'olio compagnia Medem.

Ore 19 - Sala degli Specchi, "I solisti di Perugia".

### CURIOSITÀ

## Un ricettario con i segreti delle cuoche di una volta

**CITTA' DI CASTELLO** - In occasione della XXXI edizione della mostra mercato del tartufo bianco a Città di Castello, è stato realizzato un ricettario per raccontare le tradizioni culinarie dell'Alta Valle del Tevere.

In questo piccolo libro sono illustrati tutti gli ingredienti per la realizzazione di piatti di una volta, semplici ma molto gustosi. In queste ricette ci si può sbizzarrire tra i fornelli utilizzando funghi, tartufi, cacciagione, carni, patate e molto altro ancora.

Hanno partecipato tutti, dai rioni del centro alle Pro loco di tutto l'Altotevere. Zuppa di funghi porcini, pane raffermo e castagne per la Pro loco di Cerbara; fagiolo al profumo di tartufo per la società rionale Graticole; cinghiale in salmi per la Pro loco di Lerchi; polpettone della nonna per la società rionale "Madonna del latte"; tagliatelle con l'oca per la società rionale Mattonata; permice al tartufo nero del Monte Santa Maria con purea di castagne per la Pro loco di Monte Santa Maria Tiberina; polenta al tartufo per la società rionale Montedoro; zuppa di castagne per la Pro loco di Morra; gnocchetti di patate di Pietralunga fondenti al tartufo per la Pro loco di Pietralunga; crostino "briaoco" per la Pro loco di Piosina; crostini di beccaccia per la società rionale Prato; collo d'oca ripieno per la società rionale Riosecco; salsa purea di zucca per la società rionale Salaiolo Tina; tagliatelle fatte in casa al sugo di fagioli per la società rionale San Giacomo; crema di funghi porcini per la Pro loco di San Leo Bastia; tagliolini in brodo fatti in casa con battuto e fagioli per la Pro loco di Trestina; zuppetta di pane per la Pro loco di Volterrano.

A questo punto tutto è pronto basta scegliere la ricetta da realizzare, acquistare gli ingredienti giusti e seguire attentamente tutti i consigli. Poi a tavola la grande prova per i palati anche più esigenti.

### TERMINOLOGIA

## Il nome del pregiato tubero ha avuto secoli di incertezze

**CITTA' DI CASTELLO** - L'origine della parola tartufo fu per molto tempo dibattuta dai linguisti, che dopo secoli di incertezze giunsero alla conclusione, ritenuta probabile ma non definitiva, che tartufo derivasse da territrufo, volgarizzazione del tardo latino terrae tufer (escrescenza della terra), dove tufer sarebbe usato al posto di tuber. Anche se, in effetti, i latini chiamavano questo fungo terrae tuber, l'etimologia proposta appare forzata. Recentemente, lo storico Giordano Berti ha dimostrato in modo convincente che il termine tartufo deriva da terra tufule tubera. Questo titolo appare in testa ad un'illustrazione della raccolta del tartufo contenuta nel Tacuinum sanitatis, codice miniato a contenuto naturalistico risalente al XIV secolo, conosciuto in diverse versioni. Il termine tartufo nasce quindi, secondo Berti, dalla somiglianza che nel Medioevo si ravvisava tra questo fungo ipogeo e il tufo, pietra porosa tipica dell'Italia centrale. Il termine tartufo cominciò a diffondersi in Italia nel Seicento.

### CURIOSITÀ

## Anticamente la cerca era con i maialini

**CITTA' DI CASTELLO** - In Italia è sempre possibile raccogliere tartufi, salvo il periodo di fine aprile. Tradizionalmente la raccolta era compiuta impiegando un maialino. Il problema di tale metodo è che il maiale è ghiotto di tartufi, ed occorre trattenerlo per impedirgli di mangiare il ritrovato. Al giorno d'oggi, in Italia si impiegano esclusivamente cani debitamente addestrati. Non si impiegano razze particolari (a parte il lagotto romagnolo), al contrario in genere si sceglie un bastardo di piccola taglia. Invece in alcune regioni della Francia, in particolare nel Lot e nel Périgord, si usa ancor oggi andare in cerca di tartufi con maiali perfettamente addestrati; un'abitudine che in Italia, come ha dimostrato un'accurata ricerca di Giordano Berti su una grande quantità di riviste illustrate e fotografiche, è scomparsa nel secondo dopoguerra in seguito alla crescente richiesta di tartufi ed al conseguente sviluppo di "scuole" per l'addestramento di cani.