

TRÉ GIORNI DI EVENTI, SAPORI E STORIA



PROGRAMMA



VENERDI' 31 OTTOBRE

dalle ore 10:00 alle ore 20:00 – Apertura delle varie aree espositive

Piazza Matteotti

PADIGLIONE BIANCO PREGIATO

Mostra Mercato del Tartufo Bianco

Piazza Matteotti

CAMPAGNA AMICA COLDIRETTI

Mostra Mercato dei prodotti agro-alimentari

Piazza Gabriotti

IL VILLAGGIO DEI SAPORI

Area Mostra Mercato Tipicità italiane

Piazza Fantl

BIANCO PREGIATO KIDS

DOVE LA FANTASIA METTE RADICI

Spazio sempre aperto di relax per grandi e piccini dove poter leggere, disegnare e rilassarsi area curata da Ass.ne Dire e Fare

ETS in collaborazione con la Libreria Paci La Tifernate

Largo Gildoni

IL VILLAGGIO DELLE PRO LOCO

Tipicità del territorio tifernate

Loggiato Gildoni

PRESIDI SLOW FOOD

Mostra Mercato delle eccellenze slow food del Centro Italia

Sale espositive del Palazzo del Podestà

MOSTRA ESPOSITIVA

“NATURA E TERRITORIO DI CITTA’ DI CASTELLO

dal 30 ottobre al 2 novembre

Piazza Andrea Costa

RISTORANTE BIANCO PREGIATO

Orari di Apertura: 11.00-16.00 – 18.00-22.00

EVENTI PROGRAMMATI

Parco di Rignaldello Lago dei Cigni

ore 10:30 – “La cerca del tartufo raccontata ai bambini”

attività con delle scuole primarie di Città’ di Castello curato dall’Ass.ne Tartufai Altotevere

Palazzo Bufalini – Primo piano Sala degli Specchi

GIOCHI SENSORIALI AL BIANCO PREGIATO

Cinque sensi, un solo protagonista: il Tartufo Bianco Pregiato

ore 11:30

The Lord of Truffle – Sommelier del Tartufo

Durata 50 min – Partecipanti: variabile da 10 a 25

invia una email a segreteria@biancopregiato.it

per prenotare la tua partecipazione!

costo: 25,00 euro

La vista ne coglie la bellezza, l'olfatto si innamora dei suoi profumi avvolgenti, il tatto ne rivela l'autenticità e il gusto completa l'esperienza. Ogni dettaglio diventa un invito a vivere il tartufo in modo totale, fino all'assaggio iconico: crostino, burro e Tartufo Bianco. Scoprirai come riconoscerne freschezza, maturità e finezza aromatica, e come valorizzarlo in cucina. Un'esperienza formativa e al tempo stesso emozionale, pensata per chi desidera elevare il proprio palato e raccontare il tartufo con autorevolezza.



Piazza Matteotti

AREA INTERNATIONAL COOKING SHOW

ore 14.30 – 15.30 PRESENTAZIONE DEI PRESIDI SLOW FOOD e INCONTRO CON I PRODUTTORI

Saranno previste degustazioni curate dei Presidi Slow Food



Piazza Fantl

BIANCO PREGIATO KIDS

Spazio sempre aperto di relax per grandi e piccini dove poter leggere, disegnare e rilassarsi

ore 16:30 “DOLCETTO O TRUCCHETTO”

Truccabimbi curato dalle classi dei settori benessere della Scuola di Arti e Mestieri G. O. Bufalini di Citta' di Castello



Piazza Matteotti

AREA INTERNATIONAL COOKING SHOW

ore 17:00 L'incontro con le cucine europee

CHEF CARLOTTA DELICATO

vincitrice di Hell's Kitchen Italia, premiata dal Corriere della Sera ai Cook Awards come Chef Novità del 2023, dopo un'importante esperienza nelle cucine più prestigiose della Spagna e dopo essere menzionata come una delle donne più influenti per la gastronomia latina sostenibile, oggi Carlotta ha trasformato il piccolo borgo di Contigliano a Rieti, in una meta gourmet con il suo Ristorante Delicato. La chef è tra i protagonisti della trasmissione “E' sempre Mezzogiorno” su Rai1 con Antonella Clerici.

—

Palazzo Bufalini – Primo piano Sala degli Stucchi

PODCAST – BIANCO PREGIATO | I TARTUFAI

dalle 16:00

il Salone racconterà se stesso

a cura di Farm Studio Factory

Ogni giorno saranno invitati ospiti selezionati tra espositori, relatori e personalità di rilievo presenti al Salone, oltre che una selezione di tartufai locali che sveleranno e racconteranno il loro mondo al pubblico

—

Palazzo Bufalini – Primo piano Quadrilatero

dalle 16:00 alle 20:00 PASSEGGIATA GOURMET IN EUROPA

Aperitivo Bianco Experience

in collaborazione con L'Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

dell'IIS Patrizi Baldelli Cavallotti

Tre chef firmeranno e doneranno doneranno alla
città tre ricette

Carlotta delicato:

croquetas de setas y trufa

Nicola Cascini:

Soupe “pregiato”

Elia Lunghi:

Torta della foresta nera e bianco pregiato

Mixology Truffle Alessio Balestra Barmanager di Collins'Bar , premiato come miglior Cocktail Bar dell'Umbria 2025
creerà tre ricette di cocktails ispirati a Spagna Francia e Germania

costo 20,00 euro

SABATO 01 NOVEMBRE

dalle ore 10:00 alle ore 20:00 – Apertura delle varie aree espositive

Piazza Matteotti

PADIGLIONE BIANCO PREGIATO

Mostra Mercato del Tartufo Bianco

Piazza Matteotti

CAMPAGNA AMICA COLDIRETTI

Mostra Mercato dei prodotti agro-alimentari

Piazza Gabriotti

IL VILLAGGIO DEI SAPORI

Area Mostra Mercato Tipicità italiane

Piazza Fantl

BIANCO PREGIATO KIDS

DOVE LA FANTASIA METTE RADICI

Spazio sempre aperto di relax per grandi e piccini dove poter leggere, disegnare e rilassarsi area curata da Ass.ne Dire e Fare

ETS in collaborazione con la Libreria Paci La Tifernate

Largo Gildoni

IL VILLAGGIO DELLE PRO LOCO

Tipicità del territorio tifernate

Loggiato Gildoni

PRESIDI SLOW FOOD

Mostra Mercato delle eccellenze slow food del Centro Italia

Sale espositive del Palazzo del Podestà

MOSTRA ESPOSITIVA

“NATURA E TERRITORIO DI CITTA’ DI CASTELLO

dal 30 ottobre al 2 novembre

Piazza Andrea Costa

RISTORANTE BIANCO PREGIATO

Orari di Apertura: 11.00-16.00 – 18.00-22.00

EVENTI PROGRAMMATI

Piazza Fantl

BIANCO PREGIATO KIDS

Spazio sempre aperto di relax per grandi e piccoli dove poter leggere, disegnare e rilassarsi

ore 10:00 – 12:00 – “Come un fiore”

Laboratorio a cura di Lorenzo Meazzini e Irene Vergni

Proprio come un fiore, ognuno è fatto di radici, intrecci e fioriture. Fantasia e parole aiuteranno a scoprire una vera e propria botanica dell'identità. Pescare da un “tavolo giardino” cartoncini, colori, foglie e altri elementi per creare la propria immagine floreale. Ricercare le parole giuste per completare la nostra storia racchiusa dentro a un fiore.

Loggiato Gildoni

PRESIDI SLOW FOOD

Mostra Mercato delle eccellenze slow food del Centro Italia

ore 11.00 INCONTRO SULLA BIODIVERSITA' IL TERRITORIO E IL CLIMA

Dialogo con

- Presidente Slow Food Umbria Alessandra Cannistrà
- Prof. Alberto Palliotti docente presso Università di Perugia DSA3
- Produttore Fagiolina Presidio Slow Food Az. Agraria Orsini Flavio

Palazzo Bufalini – Primo piano Sala degli Specchi

GIOCHI SENSORIALI AL BIANCO PREGIATO

Cinque sensi, un solo protagonista: il Tartufo Bianco Pregiato

ore 11:30

The Lord of Truffle – Sommelier del Tartufo

Durata 50 min – Partecipanti: variabile da 10 a 25

invia una email a segreteria@biancopregiato.it

per prenotare la tua partecipazione!

costo: 25,00 euro

La vista ne coglie la bellezza, l'olfatto si innamora dei suoi profumi avvolgenti, il tatto ne rivela l'autenticità e il gusto completa l'esperienza. Ogni dettaglio diventa un invito a vivere il tartufo in modo totale, fino all'assaggio iconico: crostino, burro e Tartufo Bianco. Scoprirai come riconoscerne freschezza, maturità e finezza aromatica, e come valorizzarlo in cucina. Un'esperienza formativa e al tempo stesso emozionale, pensata per chi desidera elevare il proprio palato e raccontare il tartufo con autorevolezza.

Piazza Matteotti

AREA INTERNATIONAL COOKING SHOW

area dedicata ai cooking show e alla presentazione dei prodotti tipici

ore 13.00 Brunch di Degustazione CON I PRESIDI SLOW FOOD del Centro Italia

Palazzo Bufalini – Primo piano Sala degli Stucchi

PODCAST – BIANCO PREGIATO | I TARTUFAI

dalle 16:00

il Salone racconterà se stesso

a cura di Farm Studio Factory

Ogni giorno saranno invitati ospiti selezionati tra espositori, relatori e personalità di rilievo presenti al Salone, oltre che una selezione di tartufai locali che sveleranno e racconteranno il loro mondo al pubblico

Sale espositive del Palazzo del Podestà e Centro Città

ESTEMPORANEA DI PITTURA

“CITTA’ DI CASTELLO, IL TARTUFO BIANCO, IL TERRITORIO, LA NATURA E GLI ANIMALI”

ore 15:00 I° edizione di “*Tuber Magnum*” – estemporanea di pittura

—

Piazza Matteotti

PADIGLIONE BIANCO PREGIATO

Mostra Mercato del Tartufo Bianco

ore 16:00 TAGLIO DEL NASTRO E SALUTO DELLE ISTITUZIONI

Piazza Fantl

BIANCO PREGIATO KIDS

Spazio sempre aperto di relax per grandi e piccini dove poter leggere, disegnare e rilassarsi

ore 15:30 18:30 Sotto terra!

Laboratorio in loop a cura del Museo di Scienze naturali Malakos

Andiamo alla scoperta di animali e piante che vivono sotto terra per comprenderne biologia e necessità. La stagione varia e con lei l'avvicinarsi delle creature del sottosuolo. Con lenti, microscopi e reperti andiamo alla scoperta dell'invisibile sotto i nostri piedi.

Piazza Fantl

BIANCO PREGIATO KIDS

Spazio sempre aperto di relax per grandi e piccini dove poter leggere, disegnare e rilassarsi

ore 16 – 17.30 “Gli animali del bosco” – laboratorio di fauna artistica a cura di Framework aps presso la loro sede in Via Sant’Antonio – i partecipanti saranno accompagnati dalla Mascotte del Bianco Pregiato

Nel bosco dove cresce il tartufo vivono tanti piccoli animali: cinghiali, scoiattoli, volpi, ricci, uccellini e cani cercatori. Attraverso la fantasia e l'arte, i bambini scoprono questi abitanti del sottobosco e li ricreano sviluppando manualità, creatività e consapevolezza ambientale.

Palazzo Bufalini – Primo piano Sala degli Stucchi
PODCAST – BIANCO PREGIATO | I TARTUFAI

dalle 16:00

il Salone racconterà se stesso

a cura di Farm Studio Factory

Ogni giorno saranno invitati ospiti selezionati tra espositori, relatori e personalità di rilievo presenti al Salone, oltre che una selezione di tartufai locali che sveleranno e racconteranno il loro mondo al pubblico

Piazza Matteotti
AREA INTERNATIONAL COOKING SHOW
ore 16:00 L'incontro con le cucine europee

CHEF ELIA LUNGHI

il giovane chef dell'Evo Bistrot, cuore gastronomico di Centumbrie ad Agello, affacciato sul Lago Trasimeno.

Dopo esperienze formative all'estero, è tornato in Umbria con un bagaglio di tecniche e suggestioni internazionali che oggi intreccia alla cucina del territorio. All'Evo Bistrot interpreta un vero e proprio concept di "cucina-teatro": una grande cucina a vista, una sala luminosa dal design contemporaneo e una proposta che unisce raffinatezza e accoglienza.

SHOW COOKING– Germania

Torta della Foresta Nera e tartufo bianco pregiato di Città di Castello

Palazzo Bufalini – Primo piano Sala degli Specchi

GIOCHI SENSORIALI AL BIANCO PREGIATO

Ti Spengo la Vista

Albero degli Aromi

Triangolo della Percezione

ore 16:30

The Lord of Truffle – Sommelier del Tartufo

Durata 50 min – Partecipanti: variabile da 10 a 25

invia una email a segreteria@biancopregiato.it

per prenotare la tua partecipazione!

costo: 30,00 euro

Per chi indovina tutti e 3 i giochi in premio un Tartufo Bianco (10 gr)

Diventa protagonista sfidando la tua percezione e imparando a conoscere il Tartufo Bianco.

Lasciati guidare in un percorso ludico-scientifico dove olfatto, tatto e memoria gustativa diventano il tuo super-potere.

Tra prove “alla cieca”, domande lampo e piccole sfide di riconoscimento, imparerai a distinguere importanti caratteristiche del Tartufo Bianco, giocando e comprendendo cosa rende davvero “pregiato” un esemplare.

Un format dinamico, pensato per appassionati e professionisti, condotto da The Lord of Truffle e Monica Panzeri Vicepresidente dei Narratori del Gusto per trasformare la curiosità in competenza, con quel pizzico di gioco che rende ogni scoperta memorabile.

Palazzo Bufalini – Primo piano Quadrilatero

dalle 16:00 alle 20:00 PASSEGGIATA GOURMET IN EUROPA

Aperitivo Bianco Experience

in collaborazione con L'Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

dell'IIS Patrizi Baldelli Cavallotti

Tre chef firmeranno e doneranno doneranno alla
città tre ricette

Carlotta delicato:

croquetas de setas y trufa

Nicola Cascini:

Soupe “pregiato”

Elia Lunghi:

Torta della foresta nera e bianco pregiato

Mixology Truffle Alessio Balestra Barmanager di Collins'Bar , premiato come miglior Cocktail Bar dell'Umbria 2025
creerà tre ricette di cocktails ispirati a Spagna Francia e Germania

—

Palazzo Bufalini – Primo piano Sala degli Specchi

CALICI D'AUTUNNO: VINI, DISTILLATI E ABBINAMENTI

ore 17:30

Degustazione di ancestrale, grappa e passito in equilibrio
con raffinate proposte di gusto

a cura della

Cantina dell'Istituto Agrario Ugo Patrizi
premiata al Vinitaly con il corso di Enologia

DOMENICA 02 NOVEMBRE

dalle ore 10:00 alle ore 20:00 – Apertura delle varie aree espositive

Piazza Matteotti

PADIGLIONE BIANCO PREGIATO

Mostra Mercato del Tartufo Bianco

Piazza Matteotti

CAMPAGNA AMICA COLDIRETTI

Mostra Mercato dei prodotti agro-alimentari

Piazza Gabriotti

IL VILLAGGIO DEI SAPORI

Area Mostra Mercato Tipicità italiane

Piazza Fantl

BIANCO PREGIATO KIDS

DOVE LA FANTASIA METTE RADICI

*Spazio sempre aperto di relax per grandi e piccini dove poter leggere, disegnare e rilassarsi area curata da Ass.ne Dire e Fare
ETS in collaborazione con la Libreria Paci La Tifernate*

Largo Gildoni

IL VILLAGGIO DELLE PRO LOCO

Tipicità del territorio tifernate

Loggiato Gildoni

PRESIDI SLOW FOOD

Mostra Mercato delle eccellenze slow food del Centro Italia

Sale espositive del Palazzo del Podestà

MOSTRA ESPOSITIVA
"NATURA E TERRITORIO DI CITTA' DI CASTELLO
dal 30 ottobre al 2 novembre

Piazza Andrea Costa
RISTORANTE BIANCO PREGIATO
Orari di Apertura: 11.00-16.00 – 18.00-22.00

EVENTI PROGRAMMATI

Giardini del Cassero.
ore 10:00 **4° MEMORIAL ALESSANDRO GHIGI**
a cura dell'Ass. Tartufai Alta Valle del Tevere e Comune di Città di Castello.

La ricorrente gara dei cani da ricerca e cavatura del tartufo su ring

Piazza Matteotti
ore 11:00 PREMIAZIONE GARA CANI DA RICERCA E CAVATURA DEL TARTUFO
a cura dell'Ass. Tartufai Alta Valle del Tevere

Palazzo Bufalini – Primo piano Sala degli Specchi
GIOCHI SENSORIALI AL BIANCO PREGIATO
Cinque sensi, un solo protagonista: il Tartufo Bianco Pregiato
ore 11:30

The Lord of Truffle – Sommelier del Tartufo
Durata 50 min – Partecipanti: variabile da 10 a 25
invia una email a segreteria@biancopregiato.it
per prenotare la tua partecipazione!
costo: 25,00 euro

La vista ne coglie la bellezza, l'olfatto si innamora dei suoi profumi avvolgenti, il tatto ne rivela l'autenticità e il gusto completa l'esperienza. Ogni dettaglio diventa un invito a vivere il tartufo in modo totale, fino all'assaggio iconico: crostino, burro e Tartufo Bianco. Scoprirai come riconoscerne freschezza, maturità e finezza aromatica, e come valorizzarlo in cucina. Un'esperienza formativa e al tempo stesso emozionale, pensata per chi desidera elevare il proprio palato e raccontare il tartufo con autorevolezza.

BIANCO PREGIATO KIDS

Spazio sempre aperto di relax per grandi e piccini dove poter leggere, disegnare e rilassarsi

ore 10:00 – 12:00 – “racconti di animali e foreste”

Lecture a voce alta a cura delle volontarie del Circolo LaAV di Città di Castello

Piazza Matteotti

AREA INTERNATIONAL COOKING SHOW

ore 11:00 PRESENTAZIONE DEI PRESIDI SLOW FOOD e INCONTRO CON I PRODUTTORI

Saranno previste degustazioni curate dei Presidi Slow Food

Piazza Matteotti

AREA INTERNATIONAL COOKING SHOW

ore 15:00 PRESENTAZIONE DEI PRESIDI SLOW FOOD e DI BIRRE

Saranno previste degustazioni curate dei Presidi Slow Food

BIANCO PREGIATO KIDS

Spazio sempre aperto di relax per grandi e piccini dove poter leggere, disegnare e rilassarsi

dalle ore 16 “Il Bosco del Tartufo”

laboratorio in loop di collage naturale a cura di Framework aps

I bambini creano un grande pannello collettivo raffigurante il bosco dove cresce il tartufo, utilizzando materiali naturali (foglie secche, rametti, cortecce, semi), carta riciclata e gli animali del bosco prodotti nel laboratorio precedente.

Palazzo Bufalini – Primo piano Sala degli Specchi

GIOCHI SENSORIALI AL BIANCO PREGIATO

TERRA, MARE, VITA E CALICI PER IL BIANCO PREGIATO

ore 16:30

The Lord of Truffle – Sommelier del Tartufo

Durata 50 min – Partecipanti: variabile da 10 a 25

invia una email a segreteria@biancopregiato.it

per prenotare la tua partecipazione!

costo: 35,00 euro

Degustazione di 3 mini-portate di Carne – Pesce – Uovo con Tartufo Bianco e abbinamento con 3 Vini Umbri di pregio. Un food & wine theatre in tre atti, dove il Bianco Pregiato incontra tre archetipi della cucina italiana: carne, pesce e uovo. Ogni piatto, calibrato per esaltare profumo intenso ed elegante del tartufo, è abbinato a un calice umbro di carattere, selezionato per affinità aromatica. In scena, il dialogo a due voci tra The Lord of Truffle e Francesco Saverio Russo conduce l'ospite nel mondo degli abbinamenti

TARTUFO – CIBO – VINO

trasformando la degustazione in un racconto sensoriale irresistibile.

Un invito alla meraviglia

Piazza Matteotti

AREA INTERNATIONAL COOKING SHOW

ore 17:00 L'incontro con le cucine europee

CHEF NICOLA CASCIN

il giovane executive chef della Locanda del Cardinale, ristorante di prestigio nel cuore di Assisi segnalato dalla Guida Michelin.

A soli 27 anni porta avanti una cucina che intreccia creatività e territorio, con piatti stagionali radicati nei prodotti umbri ma aperti a riletture contemporanee. Nella cornice unica della Locanda, dove la sala conserva i resti di una domus romana, Cascini propone un'esperienza gastronomica elegante, autentica e al tempo stesso accessibile.

COOKING SHOW – Francia

Soupe d'Oignon in chiave moderna e tartufo bianco pregiato di Città di Castello

Palazzo Bufalini – Primo piano Quadrilatero

dalle 16:00 alle 20:00 PASSEGGIATA GOURMET IN EUROPA

Aperitivo Bianco Experience

in collaborazione con L'Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

dell'IIS Patrizi Baldelli Cavallotti

Tre chef firmeranno e doneranno doneranno alla

città tre ricette

Carlotta delicato:

croquetas de setas y trufa

Nicola Cascini:

Soupe “pregiato”

Elia Lunghi:

Torta della foresta nera e bianco pregiato

Mixology Truffle Alessio Balestra Barmanager di Collins'Bar , premiato come miglior Cocktail Bar dell'Umbria 2025

creerà tre ricette di cocktails ispirati a Spagna Francia e Germania



CHI SIAMO
PROGRAMMA
SHOW COOKING
ESPOSITORI
EVENTI SPECIALI

FB IG

bianco nel cuore del Paese, Bianco nel *cuore* della terra

PRESS AREA

FB

IG

