



Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco di Città di Castello

Piazza Matteotti



Mostra Mercato Saperi d'Italia

Piazza Gabriotti

I Laboratori del Gusto

Via Sant'Antonio

Mercato delle Eccellenze a #KilometroZero

Loggiato Gildoni

Area Master Class vino e birra

Ex Chiesa San Sebastiano, Sant'Apollinare

Area Cooking Show

Piazza Gialdoni

*A Città di Castello,
le quattro stagioni del Tartufo...*



Primavera



Estate



Autunno



Inverno



Città di Castello
RINASCIMENTO E CONTEMPORANEITÀ
www.cittadicastelloturismo.it



Associazione
Mostra del
Tartufo



il tartufo 42bianco

Edizione MOSTRA MERCATO NAZIONALE

29 Ottobre / **1** Novembre 2022
CITTÀ DI CASTELLO





VENERDÌ 28 OTTOBRE

CENA in collaborazione con la Condotta Slow Food Alta Umbria e IIS Patrizi-Baldelli-Cavallotti
I SAPORI DEL BOSCO E DEI PRESIDI SLOW FOOD
presso il IIS Patrizi-Baldelli-Cavallotti - *prenotazione obbligatoria*



SABATO 29 OTTOBRE

AREA SHOW COOKING

- ore 11,30 - **DEGUSTAZIONE** progetto Degustibus finanziato dal GAL Alta Umbria

VITELLONE e TRIFOLA...TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE - *prenotazione obbligatoria*

- ore 17,00 - **CATIA CIOFO** Si definisce la chef della passione. Ama cucinare con la Musica e trasformare le sue creazioni culinarie in vere poesie. Ricetta: "La mia tela Alto Tiberina"

AREA I LABORATORI DEL GUSTO (Via Sant'Antonio - ex Sirá)

A cura dell'Indirizzo Alberghiero - IIS Patrizi-Baldelli-Cavallotti

MASTERCLASS VINO E BIRRA (Ex Chiesa San Sebastiano - via Sant'Apollinare)

- ore 17,00 - **MASTERCLASS "CANTINA DI FILIPPO"** dal Biologico al Biodinamico - degustazione di vini e prodotti a base di oca
- ore 17,30 - **TAGLIO DEL NASTRO E INAUGURAZIONE UFFICIALE "MASTERCLASS VINO E BIRRA"**
- ore 18,00 - **MASTERCLASS VINI** a cura di A.I.S.

DOMENICA 30 OTTOBRE

AREA SHOW COOKING

- ore 11,00 - **COOKING SHOW** "Lasagnetta in vasocottura con cavolo nero e tartufo bianco" a cura di IIS Patrizi-Baldelli-Cavallotti
- ore 18,00 - **ALESSIA UCCELLINI** Di lei si dice che sia un architetto del gusto! Anima del Ristorante Il Fiorentino di Sansepolcro, è spesso ospite di trasmissioni Rai dove porta le sue ricette di cucina ma anche di pasticceria.
Ricetta: "Tortino di Riso Nero con Ricotta e Tartufo Bianco"

MASTERCLASS VINO E BIRRA (Ex Chiesa San Sebastiano - via Sant'Apollinare)

- ore 18,00 - **MASTERCLASS VINI** a cura di A.I.S.

AREA "I LABORATORI DEL GUSTO" (Via Sant'Antonio - ex Sirá)

A cura dell'Indirizzo Alberghiero - IIS Patrizi-Baldelli-Cavallotti

- ore 18,00 - **"APERITIVO AL CONTRARIO"** il bere da mangiare.

LUNEDÌ 31 OTTOBRE

AREA SHOW COOKING

- ore 11,00 - **COOKING SHOW** "Baccalà in olio cottura, crema di ceci e chips di patate violette" a cura di IIS Patrizi-Baldelli-Cavallotti

AREA "I LABORATORI DEL GUSTO" (Via Sant'Antonio - ex Sirá)

A cura dell'Indirizzo Alberghiero - IIS Patrizi-Baldelli-Cavallotti

- ore 16,00 - **"HALLOWEEN PARTY: CREA LA TUA MOSTRUOSA MERENDA"**
Laboratorio pratico per bambini e ragazzi.

AREA SHOW COOKING

- ore 17,00 - **NICOLETTA FRANCESCHINI** Allieva del pluristellato chef **NIKO ROMITO**, appassionata di erbe spontanee è oggi chef patron del suo ristorante Silene a Foligno, dove racconta una cucina di ricordi, cuore e tradizione.
Ricetta: "Risotto radici, lumache e tartufo bianco"

MASTERCLASS VINO E BIRRA (Ex Chiesa San Sebastiano - via Sant'Apollinare)

- ore 18,00 - **MASTERCLASS VINI** a cura di A.I.S.

AREA SHOW COOKING

- ore 18,00 - **La SFIDA DELLA TAGLIATELLA**
I produttori di Tartufo alle prese con una gara di cucina dove a giudicarli saranno alcune temute cuoche "di casa" di Città di Castello.

MARTEDÌ 1 NOVEMBRE

AREA SHOW COOKING

- ore 11,30 - **DEGUSTIBUS** progetto GAL Alta Umbria con lo chef **ANDREA CESARI** *degustazione gratuita*
LE MILE FACCE DEI LEGUMI AL PROFUMO DI TRIFOLO
prenotazione obbligatoria

AREA I LABORATORI DEL GUSTO (Via Sant'Antonio - ex Sirá)

A cura dell'Indirizzo Alberghiero - IIS Patrizi-Baldelli-Cavallotti

- ore 16,30 - **"20 ANNI DI ALBERGHIERO"** In occasione del ventennale dell'indirizzo alberghiero a Città di Castello non smettiamo di guardare al futuro. Ospite speciale: **ANDREA RESTUCCIA** - Campione del Mondo di Pasticceria 2021.
- ore 17,00 - **ALESSANDRA BARUZZI** e **ALBAROSA ZOFFOLI** Giudice internazionale di Cucina ai concorsi più prestigiosi, è la Coordinatrice Nazionale delle Lady Chef Italiane, ha partecipato a La Prova del Cuoco su Rai 1 e tiene anche corsi di cucina. Con lei **ALBAROSA ZOFFOLI** conosciuta anche come Miss Tagliatella è Maestra nel settore Pasta ed ha ricevuto il Leone d'Oro di Venezia per i suoi meriti professionali.
Ricetta: Un coinvolgente cooking show a 4 mani con la sfoglia tirata al mattarello ed una pasta fresca al tartufo bianco.

MASTERCLASS VINO E BIRRA (Ex Chiesa San Sebastiano - via Sant'Apollinare)

- ore 18,00 - **MASTERCLASS VINI** a cura di A.I.S.

TUTTI I GIORNI:

MOSTRA MERCATO NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO

DI CITTÀ DI CASTELLO - Piazza Matteotti

LABORATORI E DEGUSTAZIONI CON I PRESIDI SLOW FOOD - Loggiato Gildoni

MERCATO DELLE ECCELLENZE A # KILOMETROZERO - Loggiato Gildoni

MOSTRA MERCATO SAPORI D'ITALIA - Piazza Gabriotti

AREA COOKING SHOW - Piazza Gialdoni

AREA BIMBI - Piazza Andrea Costa

ATTIVITÀ CON CAVATORI E CANI

