



Associazione
Mostra del
Tartufo



il tartufo bianco

42 Edizione

MOSTRA MERCATO NAZIONALE

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





Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco di Città di Castello

Piazza Matteotti



Mostra Mercato Sapori 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



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"



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

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

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.



AREA SHOW COOKING

ore 18,00 - TARTUFO SOCIALE

4 Chiacchiere con il giornalista **CARLO CAMBI** sull'evoluzione del Tartufo a livello gastronomico, economico e sociale.

ore 20,00 - "SALA DEL GUSTO" SCUOLA BUFALINI

SERATA CONVIVIALE LIONS CLUB CITTÀ DI CASTELLO con **CARLO CAMBI**



DOMENICA 30 OTTOBRE

AREA SHOW COOKING

ore 11,30 - **DEGUSTIBUS** progetto GAL Alta Umbria
con lo chef **ANDREA CESARI** - *degustazione gratuita*



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.



Associazione Italiana Sommelier

"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: **"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.



Associazione Italiana Sommelier

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 MILLE FACCE DEI LEGUMI AL PROFUMO DI TRIFOLO

prenotazione obbligatoria

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.



Associazione Italiana Sommelier

TUTTI I GIORNI:

**LABORATORI E DEGUSTAZIONI CON I PRESIDI SLOW FOOD
NELL'AREA "GREEN" DEDICATA AL KM.ZERO** - Loggiato Gildoni

MOSTRA MERCATO TARTUFO - Piazza Matteotti

MOSTRA MERCATO SAPORI D'ITALIA - Piazza Gabriotti

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



Primavera



Estate



Autunno



Inverno



**GRUPPO AZIONE LOCALE
ALTA UMBRIA**



Città di Castello

RINASCIMENTO E CONTEMPORANEITÀ

www.cittadicastelloturismo.it

