



CITTÀ DI CASALE MONFERRATO

UFFICIO STAMPA

Festa del Tartufo Bianco del Castello del Monferrato: al via le prenotazioni per i menù

Il vicesindaco Capra: «Un'offerta enogastronomica di assoluta qualità per gustare al meglio le eccellenze monferrine»

Si aprono oggi, mercoledì 17 novembre, le prenotazioni per le attese proposte gastronomiche degli chef Patrizia Grossi e Nicolò Guaschino per la prima *Festa del Tartufo Bianco del Castello del Monferrato*.

Sabato 27 dalle ore 19,00 e domenica 28 dalle ore 12,00 gli appassionati del *Tuber magnatum pico* (il tartufo bianco) potranno intraprendere un **viaggio nel gusto** attraversando le specialità e le eccellenze culinarie del territorio, il tutto accompagnato da una degustazione dei migliori vini del Monferrato.

«Grazie a Patrizia Grossi e Nicolò Guaschino – ha sottolineato il vicesindaco Emanuele Capra – porteremo a tavola il tartufo bianco in due proposte di assoluta qualità. Il tutto in una location da sogno. Questa è la Festa del Tartufo Bianco del Castello del Monferrato: un'occasione per celebrare una delle eccellenze del nostro territorio conosciuta in tutto il mondo».

Nelle sale del secondo piano sabato a cena e domenica a pranzo **Patrizia Grossi del Ristorante La Torre** proporrà al prezzo di 120,00 euro (60 euro senza grattata di tartufo):

- Risotto "dal popal" con fonduta e tartufo bianco,
- Carpaccio alla monferrina di fassona piemontese e tartufo bianco,
- Cardo gobbo di Nizza, tapinambur uovo e tartufo bianco
- Krumiri Rossi con zabaione.

Ad accompagnare i piatti ci sarà una **degustazione guidata di tre calici** a cura dell'Ais – Associazione Italiana Sommelier del Monferrato Unesco di Casale. Posti disponibili: 100.

Nel torrione, invece, domenica a pranzo (ore 13,00) **Nicolò Guaschino di Radice – Osteria Contemporanea** proporrà un menù da 200,00 euro che comprenderà *antipasti* (battuta di fassona, robiola di Roccaverano e tartufo bianco; radici e funghi in diverse consistenze, tuorlo croccante su fonduta di Bra duro e tartufo bianco), *primi* (raviolini di anatra, salsa al foie gras e tartufo bianco; risotto animelle, castagne e tartufo bianco), *secondi* (filetto alla Rossini e tartufo bianco oppure uova bio in cocotte fonduta, porcini e tartufo bianco), *dessert* (finto tartufo di cioccolato). Il tutto accompagnato da una degustazione di vini riserva dei più importanti produttori locali. Posti disponibili: 30.

Per **prenotare il proprio posto** è possibile contattare lo Iat – Informazioni turistiche all'interno del Castello del Monferrato martedì dalle ore 14,30 alle ore 17,30, mercoledì dalle ore 10,00 alle ore 13,00 e dalle ore 14,30 alle ore 17,30, venerdì dalle ore 14,30 alle ore 18,00 e giovedì, sabato e domenica dalle ore 10,00 alle ore 13,00 e dalle ore 14,30 alle ore 18,00. Prenotazioni anche telefoniche al numero 0142 444330.

Si ricorda che sarà obbligatorio esibire la Certificazione verde Covid 19 (Green pass) in forma cartacea o su smartphone.

Ma il tartufo bianco lo si potrà gustare anche **dalle ore 12,00 alle ore 19,00** di sabato 27 e domenica 28 grazie alle sfiziose **ricette da passeggio**, che prevedono battuta con spuma di robiola e nocciole, fonduta al raschera, cardi e croccante ai topinambour e agnolotti al tartufo.

Protagonisti della Festa anche **vini e distillati**, con degustazioni no stop a cura dell'**Enoteca Regionale del Monferrato** dalle ore 10,00 alle ore 24,00. Ma l'intero Castello sarà protagonista del grande evento con stand gastronomici e dell'artigianato del territorio, convegni, mostre e proiezioni.

Si ricorda che la *Festa del Tartufo Bianco del Castello del Monferrato* è organizzato dalla Città di Casale Monferrato in collaborazione con ConfCommercio – Unicom, Associazione Tartufai Valle Ghenza ed Enoteca Regionale del Monferrato. Per maggiori informazioni è possibile visitare la pagina www.festadelvinodelmonferrato.it/festa-del-tartufo-bianco/.

Casale Monferrato, 17 novembre 2021