



CITTÀ DI CASALE MONFERRATO

UFFICIO STAMPA

Tutto pronto per la prima *Festa del Tartufo Bianco* del *Castello del Monferrato*

Riboldi e Capra: «Una due giorni da non perdere, per scoprire un'eccellenza unica e rinomata in tutto il mondo»

Mancano ormai pochi giorni all'attesissima prima edizione della *Festa del Tartufo Bianco del Castello del Monferrato*, in programma sabato 27 e domenica 28 novembre nella splendida cornice della fortezza di Casale.

Un grande evento, organizzato dalla Città di Casale Monferrato in collaborazione con ConfCommercio – Unicom, Associazione Tartufai Valle Ghenza ed Enoteca Regionale del Monferrato.

«Ormai è tutto pronto per la prima Festa del Tartufo Bianco del Castello del Monferrato – hanno sottolineato il sindaco Federico Riboldi e il vicesindaco Emanuele Capra -, una due giorni da non perdere per assaporare, scoprire e conoscere un'eccellenza unica e rinomata in tutto il mondo. L'offerta di iniziative è molto ampia, perché abbiamo cercato di predisporre un programma aperto a tutti, capace di incuriosire non solo gli esperti e appassionati di tartufo bianco, ma anche chi si avvicina per la prima volta con il variegato mondo della trifola».

Un programma ricco e variegato, quindi, che prevede l'**inaugurazione ufficiale** della Festa alle **ore 10,00 di sabato 27**. Ad accogliere il pubblico ci saranno poi, fino alle ore 19,00, gli **stand** gastronomici, artigianali e di produttori vitivinicoli allestiti nelle più suggestive sale del Castello.

All'Enoteca Regionale del Monferrato, invece, la **degustazione** di vini e distillati sarà aperta fino a mezzanotte e per poterla apprezzare al meglio è possibile acquistare calice e sacca porta bicchiere al costo di 2,00 euro. Ogni degustazione 3,00 euro.

Dalle ore 12,00 alle ore 19,00 sarà anche possibile assaporare 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.

Il pomeriggio si aprirà, alle ore 15,00, con l'interessante **conferenza** *Nuove sfide della filiera del tartufo: cambiamento climatico e mercato informale - La struttura della filiera del tartufo nazionale: dalla produzione alla commercializzazione del tartufo fresco e trasformato*. Appuntamento nell'ex cappella.

Alle 17,30 nella multisala Cinelandia (Piazza d'Armi, 1) sarà proiettato l'interessante **film documentario** *The Truffle Hunters* di Michael Dweck e Gregory Kershaw, ambientato nei boschi piemontesi, racconta la storia dei trifolau, i cercatori di tartufo, e dei tabui, gli instancabili e indispensabili cani che permettono di portare sulle tavole di tutto il mondo il pregiato tartufo bianco. La proiezione sarà ripetuta, alla stessa ora, anche domenica 28. Ingresso a pagamento.

Dalle ore 18,00 alle ore 24,00 l'Enoteca Regionale del Monferrato presenterà un interessante **aperitivo** con Dj Set, mentre nelle Sale del secondo piano, dalle ore 19,00, la chef Patrizia Grossi (Ristorante La Torre) proporrà uno sfizioso **menù a base di tartufo bianco** da 120,00 euro (60 euro senza grattata di tartufo), accompagnato da una degustazione guidata di tre calici a cura dell'Ais – Associazione Italiana Sommelier del Monferrato Unesco di Casale. Prenotazioni allo lat: 0142 444330.

Domenica 28 si aprirà, alle ore 9,30, con la **conferenza** *Tartufo bianco d'Alba: prodotto del territorio o prodotto commerciale? Marketing territoriale e strumenti di stimolo alla produzione del tartufo bianco pregiato*, mentre gli **stand** con le eccellenze del territorio saranno aperti dalle ore 10,00 alle ore 19,00.

Anche durante la giornata di domenica si susseguiranno la **degustazione** e l'**aperitivo** con Dj Set all'Enoteca Regionale del Monferrato e le **ricette da passeggio**, mentre per **pranzo**, alla proposta della chef Patrizia Grossi, si affiancherà anche quella dello chef Nicolò Guaschino (Radice – Osteria contemporanea) al costo di 200,00 euro, accompagnata da una degustazione di vini riserva dei più importanti produttori locali. Anche per i due pranzi, prenotazioni allo lat (0142 444330).

Nel pomeriggio, a partire dalle ore 17,30, nell'ex cappella sarà proiettata la **video testimonianza** *il Carlón*, alla scoperta di Carlo Angelini, il vero tartufaio di Ozzano Monferrato. L'iniziativa, a cura dei Granai della Memoria, permetterà di conoscere il personaggio Carlón e, soprattutto, scoprire le regole del mondo dei tartufi, l'etica del vero tartufaio, di come ci si dovrebbe comportare e di quando i contadini vendevano i tartufi per potersi permettere di comprare le acciughe per la bagna cauda.

Le sale del Castello ospiteranno, sabato e domenica dalle ore 10,00 alle ore 19,00, anche due **mostre**: *Monfrà e Monfrìn*, disegni e tempere di Mario Pavese, artista di Monferrato, sarà in Manica Lunga e *Mosaico - voci e colori del Ravasenga*, la grande collettiva d'arte di fine anno dei soci del Circolo, allestita nelle Salette del secondo piano.

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

Per maggiori informazioni è possibile visitare la pagina www.festadelvinodelmonferrato.it/festa-del-tartufo-bianco/.