

# XXXV EDIZIONE DEL TARTUFO BIANCO

VENERDÌ 31 OTTOBRE, DOMENICA 2 NOVEMBRE - DALLE 10.00 ALLE 20.00

## I MERCATI

**I Saperi del Tartufo** - Piazza Matteotti

**I Saperi d'Italia** - Piazza Gabriotti

**Profumi e Saperi del Territorio** ospite Comune di San Prospero - Loggiato Gildoni

**Il bosco incantato** a cura dei Tifernauti - Loggiato Gildoni

## I SALONI

**VII Salone del vino** - I° Concorso Miglior Sommelier dell'Umbria

**IV Concorso Enologico regionale categoria IGT** a cura di Ais Umbria, Città di Castello  
Palazzo comunale

**VII Salone dell'olio** - V Concorso Olio di Casa mia a cura di Dante Sambuchi e Aicoo  
con la partecipazione del Consorzio Le Strade dell'Olio Dop Umbria - Palazzo del Podestà

**I° Salone Agritartufando** promozione degli agriturismi dell'Alta Valle del Tevere  
Loggiato Piazza Fanti

**I° Salone Laboratorio del Gusto dedicato al Tartufo** l'eccellenza in cucina tra  
curiosità, segreti e portate dello Chef - Piazza Fanti

## SHOWCOOKING

**Il Panino Perfetto** rubrica condotta da Alex Revelli all'interno della  
trasmissione **Fattore Alfa** in onda su **RaiDue** il sabato pomeriggio



**I° Tartufo Foodblogger Contest** - **Primi Letterari** a cura di Alex Revelli Sorini e  
Susanna Cutini dell'Accademia Italiana di gastronomia storica - Largo Gildoni

## Inoltre...

**Caldarroste** della Pro Loco Monte Santa Maria Tiberina - Piazza Matteotti

**I piatti della Tradizione** a cura della Società Rionale Madonna del Latte - Piazza Gioberti

## IL CLUB DEL TARTUFO

**Menù d'autore** del circuito dei ristoranti del centro storico di Città di Castello

## INCONTRI D'ARTE E DI ARTISTI - MOSTRE D'ARTE CONTEMPORANEA

**I Giardini di Marte** di Leonardo Passeri - Palazzo del Podestà (area ex tribunale)

**La natura forma l'arte** di Riccardo Fiorucci, Paolo Granci, Filippo Volpi,  
Fabrizio Pruscini - Il Quadrilatero, Palazzo Bufalini

## L'ARTE DELLA TRADIZIONE: LE SIGARAE

**Tradizione della lavorazione del tabacco** in Alta Valle del Tevere a cura del Museo  
Storico e Scientifico del Tabacco - Loggiato Cassa di Risparmio, Piazza Matteotti

## INTRATTENIMENTO

**Dolce Corso, Sagome di Cioccolata** a cura Dulcinea Perugia - Corso Vittorio Emanuele

**Il Vitellone Bianco** a cura del Consorzio di tutela del Vitellone Bianco - Piazza Gabriotti

**Vin Broulè - cioccolata calda** a cura dell'Associazione Alice - Piazza Matteotti

**La Città... a Passo di danza** a cura Academy Ballet di Sara Papa, Studio Danza di Rita e  
Robertta Giubilei, Ass. Danza Classica e Moderna Diamante Renzini - Corso Vittorio Emanuele



CON LA PARTECIPAZIONE DI



IN COLLABORAZIONE CON



## COMUNE DI CITTÀ DI CASTELLO

Servizio Sviluppo Economico: Tel. 075 8529361 - [sviluppoeconomico@cdcnet.net](mailto:sviluppoeconomico@cdcnet.net)

Servizio Informazione e Accoglienza turistica: Piazza Matteotti - Loggiato Gildoni

Tel. 0758554922 - Fax 0758552100 - [info@iat.citta-di-castello.pg.it](mailto:info@iat.citta-di-castello.pg.it)

Info e prenotazioni: 377 1800043



ASSOCIAZIONE  
MOSTRA DEL TARTUFO



# IL TARTUFO BIANCO

XXXV MOSTRA MERCATO NAZIONALE



31 OTTOBRE - 2 NOVEMBRE 2014  
CITTÀ DI CASTELLO, UMBRIA



MOSTRA MERCATO - SHOWCOOKING  
IL PANINO PERFETTO - I TARTUFO FOODBLOGGER CONTEST  
LABORATORIO DEL GUSTO  
SALONE DEL VINO - SALONE DELL'OLIO

[WWW.ILTARTUFOBIANCO.IT](http://WWW.ILTARTUFOBIANCO.IT)

L'ARSENALE





## VENERDÌ 31 OTTOBRE

- 17:00 **APERTURA MOSTRA MERCATO NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO**  
*Piazza Matteotti*
- 17:30 **SHOWCOOKING PRESENTAZIONE L'ARTE BIANCA**  
a cura dei Panificatori Alta Valle del Tevere e Confartigianato
- 18:00 **SHOWCOOKING IL PANINO PERFETTO - I NORMAL PEOPLE**  
a cura di Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini dell'Accademia Italiana di gastronomia storica - *Largo Gildoni*
- 18:00 **APERITIVO IN BIANCO** Vini bianchi del territorio e tartufo a cura dello Chef Pierluigi Manfroni - *Laboratorio del Gusto, Piazza Fanti*
- 18:30 **SHOWCOOKING DI GIUSEPPE ROMANO** Presidente APCI Umbria  
*Largo Gildoni*
- 21:00 **A TAVOLA CON IL TERRITORIO DELL'ALTA VALLE DEL TEVERE**  
Degustazione a cura del Centro di formazione G.O. Bufalini  
*Centro di formazione G.O. Bufalini*

### LABORATORIO DEL GUSTO DEDICATO AL TARTUFO

La 35ª Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco presenta quest'anno l'eccellenza in cucina, tra curiosità segreti e portate degli chef, con il **1° Laboratorio del Gusto dedicato al Tartufo**. Nel corso della manifestazione, all'interno dell'area degustativa allestita nella suggestiva cornice di Piazza Fanti, si susseguiranno aperitivi didattici, lezioni di cucina e degustazioni, che presenteranno ai visitatori i prodotti d'eccellenza dell'Alta Valle del Tevere, protagonista indiscusso il Tartufo.

Lo **Chef Pierluigi Manfroni**, celebre custode dell'arte culinaria legata al mondo del Tartufo, svelerà nel corso di degustazioni e dimostrazioni i segreti della sua cucina. La **Chef Chiara Filippi - Slow Food**, porterà i visitatori alla scoperta della cucina Slow e della tradizione gastronomica umbra.

## SABATO 1 NOVEMBRE

- 10:30 **CONOSCIAMO IL BOSCO** Aperitivo didattico olio-funghi-tartufo a cura del Prof. Lorenzo Tanzi, Prof. Dante Sambuchi e Chef Pierluigi Manfroni  
*Laboratorio del Gusto, Piazza Fanti*
- 10:30 **INAUGURAZIONE MOSTRA MERCATO NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO**  
*Piazza Matteotti*
- 11:00 **NON DI SOLA BISTECCA** a cura del consorzio di tutela del Vitellone bianco dell'Appennino Centrale - *Area Showcooking, Largo Gildoni*
- 12:00 **SHOWCOOKING DI GIUSEPPE ROMANO** Presidente APCI Umbria  
*Area Showcooking, Largo Gildoni*
- 12:00 **MANI IN PASTA A PRANZO CON LO CHEF**  
Degustazione con dimostrazione a cura dello Chef Pierluigi Manfroni  
*Laboratorio del Gusto, Piazza Fanti*
- 15:00 **SHOWCOOKING IL PANINO PERFETTO - I NORMAL PEOPLE** a cura di Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini dell'Accademia Italiana di gastronomia storica  
*Area Showcooking, Largo Gildoni*
- 15:00 **DOLCE TARTUFO** Lezione dei maestri Cioccolatieri con assaggio a cura della Dulcinea Perugia in collaborazione con l'Accademia del Cioccolato e Ass. Danza Classica Diamante Renzini - *Laboratorio del Gusto, Piazza Fanti*
- 16:00 **PRIMI LETTERARI** l'autrice A. Moneti presenta "Ci salveranno gli Chef" (Agra)  
*Area Showcooking, Largo Gildoni*
- 16:30 **SHOWCOOKING IL PANINO PERFETTO - CHEF SHADY HASBUN**  
**INTERPRETA IL PANINO PERFETTO** a cura di Chef Shady Hasbun vincitore premio nazionale AIGS, Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini dell'Accademia Italiana di gastronomia storica - *Area Showcooking, Largo Gildoni*
- 17:00 **MISE EN PLACE** a cura dei Docenti dell'IIS Cavallotti - Patrizi - Baldelli  
*Laboratorio del Gusto, Piazza Fanti*
- 17:30 **SHOWCOOKING IL PANINO PERFETTO - GIORNALISTI Vs POLITICI**  
a cura di Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini dell'Accademia Italiana di gastronomia storica - *Area Showcooking, Largo Gildoni*
- 18:00 **WHITE TRUFFLE - PRESENTAZIONE 1° COCKTAIL DEDICATO ALLA MOSTRA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO**  
*Area espositori, Piazza Matteotti*
- 18:00 **PASSITO CHE PASSIONE - IL SAPORE DELLA TRADIZIONE** a cura dell'IIS Cavallotti - Patrizi - Baldelli - *Laboratorio del Gusto, Piazza Fanti*
- 19:00 **LO SCRIGNO DEI DESIDERI - A CENA CON LO CHEF**  
a cura dello Chef Pierluigi Manfroni - *Laboratorio del Gusto, Piazza Fanti*
- 21:00 **TARTUFO E DINTORNI CENA DI BENEFICENZA**  
*Palazzo Bufalini, Sala degli Specchi, Circolo illuminati*

## DOMENICA 2 NOVEMBRE

- 10:30 **APERITIVO NEL BOSCO** Aperitivo didattico olio/funghi/tartufo a cura del Prof. Lorenzo Tanzi, Prof. Dante Sambuchi e Chef Pierluigi Manfroni  
*Laboratorio del Gusto, Piazza Fanti*
- 11:00 **NON DI SOLA BISTECCA**  
a cura del consorzio di tutela del Vitellone bianco dell'Appennino Centrale  
*Area Showcooking, Largo Gildoni*
- 12:00 **SHOWCOOKING DI GIUSEPPE ROMANO** Presidente APCI Umbria  
*Area Showcooking, Largo Gildoni*
- 12:00 **PRESENTAZIONE NAZIONALE PRESIDIO SLOW FOOD VIN SANTO AFFUMICATO**  
a cura del Presidio Vin Santo Slow Food - *Laboratorio del Gusto, Piazza Fanti*
- 12:30 **SHOWCOOKING ASSOCIAZIONE CILIACI AiC**  
*Area Showcooking, Largo Gildoni*
- 13:00 **CUCINANDO SLOW** alla scoperta della tradizione gastronomica Umbra a cura dello Chef Chiara Filippi - *Laboratorio del Gusto, Piazza Fanti*
- 15:00 **1° TARTUFO FOODBLOGGER CONTEST - LE FINALI** a cura di Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini dell'Accademia Italiana di gastronomia storica  
*Area Showcooking, Largo Gildoni*
- 16:00 **PRIMI LETTERARI** l'autrice A. Nucci presenta "Perterra. Coltivare il valore del cibo" (Effegu editore)  
*Area Showcooking, Largo Gildoni*
- 16:00 **FINALE CONCORSO MIGLIOR SOMMELIER DELL'UMBRIA**  
Premiazione Miglior Sommelier dell'Umbria  
Premiazione Concorso Enologico Regionale categoria I.G.T.  
*Palazzo Bufalini, Sala degli Specchi, Circolo illuminati*
- 17:00 **SHOWCOOKING IL PANINO PERFETTO - MICHELE MAGRINI (Masterchef 3)**  
interpreta il panino d'autore a cura di Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini dell'Accademia Italiana di gastronomia storica - *Area Showcooking, Largo Gildoni*
- 17:00 **DOLCE TARTUFO** Lezione dei maestri Cioccolatieri con assaggio a cura della Dulcinea Perugia in collaborazione con l'Accademia del Cioccolato e Ass. Danza Classica Diamante Renzini - *Laboratorio del Gusto, Piazza Fanti*
- 17:30 **SHOWCOOKING IL PANINO PERFETTO - LE FINALI**  
a cura di Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini dell'Accademia Italiana di gastronomia storica - *Area Showcooking, Largo Gildoni*
- 19:00 **GRAN GALÀ DI CHIUSURA**  
*Laboratorio del Gusto, Piazza Fanti*

Per informazioni e prenotazioni: 377 1800043