



# 44° SALONE NAZIONALE TARTUFO BIANCO PREGIATO



1-2-3 **NOVEMBRE** 2024  
Città di Castello



## 44° SALONE NAZIONALE TARTUFO BIANCO PREGIATO

**44° Salone Nazionale Tartufo Bianco Pregiato a Città di Castello**, una manifestazione di levatura nazionale che proietterà nel futuro Città di Castello e tutto il territorio dell'Alta Valle del Tevere.

Un **evento tradizionale** che da sempre celebra l'arte della raccolta del **Tartufo Bianco pregiato**, un'arte antica tramandata di generazione in generazione, e la cucina che lo utilizza.

Il Tartufo Bianco pregiato, infatti, è un elemento **fondamentale della cucina e della cultura umbra**, noto per la sua prelibatezza e per il suo **profumo inconfondibile**, è senza ombra di dubbio uno degli ingredienti più preziosi dell'arte culinaria nazionale.

Il **"Salone Nazionale del Tartufo Bianco pregiato"** riflette l'importanza di questo insostituibile evento di Città di Castello e sottolinea la qualità e l'unicità del famoso tubero locale.

Un obiettivo importante di questo 2024 dove la manifestazione avrà una nuova

risonanza e una più ampia audience nazionale dove celebrare e promuovere questo prodotto di eccellenza.

**Focus 2024** la trasversalità del Bianco Pregiato di Città di Castello con il suo utilizzo nella cucina etnica contemporanea e nella mixology.

Il Tartufo Bianco pregiato rappresenta un **patrimonio gastronomico unico**, profondamente radicato nella storia e nella cultura di tutta la regione: la manifestazione sarà un'occasione straordinaria per promuovere e preservare questa tradizione centenaria del nostro territorio e siamo certi si confermerà anche quest'anno quale opportunità unica e insostituibile, per scoprire l'Umbria e immergersi nelle sue tradizioni gastronomiche.

**Esposizione e mercato, degustazioni e cooking show, temporary lab e taste experiences:** un evento culturale e gastronomico per gli amanti del tartufo e un'occasione imperdibile per tutta la comunità di condividere e promuovere l'orgoglio e la bellezza del proprio territorio.

# AREE ESPOSITIVE

Venerdì 10.00-19.00  
Sabato e Domenica 9.00-19.00

**PADIGLIONE BIANCO PREGIATO** - Piazza Matteotti  
Mostra Mercato del Tartufo Bianco

**IL VILLAGGIO DEI SAPORI** - Piazza Gabriotti  
Area Mostra Mercato Tipicità italiane

**IL VILLAGGIO DELLE PRO LOCO** - Largo Gildoni  
Tipicità del territorio tifernate

**MERCATINO AGRICOLO** - Loggiato Gildoni  
Mostra Mercato delle eccellenze agricole del territorio

**RISTORANTE BIANCO PREGIATO** - Piazza Andrea Costa  
Orari di Apertura: 11.00-16.00 - 18.00-22.00



## VENERDÌ 1 NOVEMBRE

### ANALISI SENSORIALE DEL TARTUFO

Per scoprire le caratteristiche organolettiche del Tartufo bianco attraverso un'esperienza sensoriale guidata dell'Ass. Tartufai Alto Tevere.  
Piazza Matteotti

### IL LABORATORIO DEI PICCOLI CUOCHI

Attività di cucina con gli alunni delle scuole primarie di Città di Castello.  
ore 10.30 - Area Scuola di Cucina e Show Cooking.

### SHOW COOKING DEDICATO AI PRODOTTI DEI PRESIDI SLOW FOOD

A cura dei produttori dello Slow Food Alta Umbria.  
ore 11.00 - Area Show Cooking di Largo Gildoni.

### THE LORD OF TRUFFLE PRESENTA IL TARTUFO NEI 5 SENSI

Una Masterclass dedicata all'analisi sensoriale di differenti tartufi illustrandone caratteristiche ed effetti sui 5 sensi soffermandosi ed approfondendo l'analisi olfattiva.  
ore 12.00 - Circolo Tifernate Accademia degli Illuminati - Costo € 20,00

### IN CUCINA con VALENTINA ALUNNO

La cuoca contadina Valentina Alunno presenta un piatto di "cucina rustica" dove con un tocco di bianco pregiato la renderà molto speciale.  
ore 16.30 - Area Show Cooking di Largo Gildoni.

### MIXOLOGY EXPERIENCE con ALFREDO VOCI

Presentazione e degustazione del cocktail "Bianco Pregiato", a base di Tartufo Bianco Pregiato, un inedito che sarà presentato questi giorni, ideato dal mixology expert Alfredo Voci.  
ore 17.00 - Area Show Cooking di Largo Gildoni.

### TagliAMO

Una masterclass dedicata alla preparazione della tartare non solo di carne ma anche di pesce e vegana con la Chef Catia Ciofo.  
ore 17.30 - Scuola di Arti e Mestieri G.O. Bufalini - Prenotazione obbligatoria presso la segreteria della scuola. Costo € 15,00.

### APERITIVO BIANCO PREGIATO

All'interno del Pad Bianco Pregiato, ogni stand ti delizierà con una specialità al tartufo. Acquista il calice, ricevi il piattino con forchetta e assaggia liberamente le eccellenze. A cura dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera dell'IIS Patrizi - Baldelli - Cavallotti.  
ore 18.00 - Piazza Matteotti - Costo € 25,00.

### STANDING DINNER

Cena nella splendida cornice delle sale del Circolo Tifernate Accademia degli Illuminati per godere di una serata d'altri tempi.  
ore 20.00 - Circolo Tifernate Accademia degli Illuminati - Costo € 60,00

# SABATO 2 NOVEMBRE

---

## **ANALISI SENSORIALE DEL TARTUFO**

Per scoprire le caratteristiche organolettiche del Tartufo bianco attraverso un'esperienza sensoriale guidata dell'Ass. Tartufai Alto Tevere.  
*Piazza Matteotti*

## **UNDERGROUND a cura DI MALAKOS**

Laboratorio in loop per bambini dai 6 anni. Gli abitanti del suolo come non li avete mai visti. Animali, piante e funghi che abitano sotto i nostri piedi e che vivono mille storie incredibili, ci parleranno di sé. Al termine ognuno creerà una seed bomb da portarsi a casa.  
*ore 9.00 - Biblioteca Comunale G. Carducci.*

## **MAMMA, PAPÀ, CUCINO DA SOLO**

Laboratorio di cucina per bambini a cura dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera dell'IIS Patrizi - Baldelli - Cavallotti.  
*ore 10.00 - Ristorante Bianco Pregiato, Piazza Andrea Costa.*

## **ANDREA IMPERO presenta IL PANPREGIATO**

Presentazione e degustazione del "Panpregiato", l'unico panettone al Bianco Pregiato di Città di Castello firmato Chef Andrea Impero, 1 stella Michelin Ristorante Elementi fine dining di Borgobrufrà.  
*ore 10.30 - Area Show Cooking di Largo Gildoni.*

## **CERIMONIA DI TAGLIO DEL NASTRO**

Cerimonia di inaugurazione della 44ª Edizione del Salone Nazionale Tartufo Bianco Pregiato.  
*ore 11.00 - Piazza Matteotti.*

## **LEZIONI DI GUSTO**

Una Masterclass in coppia dedicata all'abbinamento di cocktail a prodotti di arte bianca - Barlady Sara Polidori e Chef Alberto Prudente.  
*ore 11.30 - Scuola di Arti e Mestieri G.O. Bufalini - Prenotazione obbligatoria presso la segreteria della scuola. Costo € 15,00.*

## **THE LORD OF TRUFFLE PRESENTA IL TARTUFO NEI 5 SENSI**

Una Masterclass dedicata all'analisi sensoriale di differenti tartufi illustrandone caratteristiche ed effetti sui 5 sensi soffermandosi ed approfondendo l'analisi olfattiva.  
*ore 12.00 - Circolo Tifernate Accademia degli Illuminati - Costo € 20,00*

## **SHOW COOKING DEDICATO AI PRODOTTI DEI PRESID I SLOW FOOD**

A cura dei produttori dello Slow Food Alta Umbria.  
*ore 15.30 - Area Show Cooking di Largo Gildoni.*

## **LETTURE SENSORIALI - APERITIVO LETTERARIO**

A cura dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera dell'IIS Patrizi - Baldelli - Cavallotti.  
*ore 16.30 - Ristorante Bianco Pregiato, Piazza Andrea Costa.*

## **SAPORI D'ORIENTE: IL BIANCO PREGIATO INCONTRA LA CUCINA ETNICA CONTEMPORANEA**

A cura degli chef Marco Gargaglia e Taro Shimosaka del concept food "IL VIZIO", premiato dal Gambero Rosso con 3 bacchette e 3 mappando per la migliore proposta di sushi e la migliore cucina etnica. In abbinamento un cocktail a firma del mixology expert Alfredo Voci, a base di Tartufo Bianco Pregiato.  
*ore 17.00 - Area Show Cooking di Largo Gildoni.*

## **TrifoliAMO**

Una Masterclass dedicata ai segreti del "trifolare" in cucina a cura della Chef Catia Ciofo.  
*ore 17.30 - Scuola di Arti e Mestieri G.O. Bufalini - Prenotazione obbligatoria presso la segreteria della scuola. Costo € 15,00.*

## **LIEVITI E TARTUFI**

Show cooking dedicato all'arte bianca e al bianco pregiato cura di Molini Fagioli  
*ore 18.00 - Area Show Cooking di Largo Gildoni*

## **ROSSO DI SERA**

Degustazione guidata a cura della Cantina dell'Ist. Agrario U. Patrizia e dei docenti e studenti del corso di enologia premiati al Vinitaly.  
*ore 18.00 - Circolo Tifernate Accademia degli Illuminati*

## **APERITIVO BIANCO PREGIATO**

All'interno del Pad Bianco Pregiato, ogni stand ti delizierà con una specialità al tartufo. Acquista il calice, ricevi il piattino con forchetta e assaggia liberamente le eccellenze. A cura dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera dell'IIS Patrizi - Baldelli - Cavallotti.  
*ore 18.00 - Piazza Matteotti - Costo € 25,00.*

# DOMENICA 3 NOVEMBRE

---

## **ANALISI SENSORIALE DEL TARTUFO**

Per scoprire le caratteristiche organolettiche del Tartufo bianco attraverso un'esperienza sensoriale guidata dell'Ass. Tartufai Alto Tevere.  
*Piazza Matteotti*

## **3° MEMORIAL ALESSANDRO GHIGI**

La ricorrente gara dei cani da ricerca e cavatura del tartufo su ring presso i Giardini del Cassero a cura dell'Ass. Tartufai Alta Valle del Tevere e Comune di Città di Castello.

*ore 7.30 - Giardini del Cassero.*

## **MAMMA, PAPÀ, CUCINO DA SOLO**

Laboratorio di cucina per bambini a cura dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera dell'IIS Patrizi - Baldelli - Cavallotti.

*ore 10.00 - Ristorante Bianco Pregiato, Piazza Andrea Costa.*

## **SAPORI D'ORIENTE: IL BIANCO PREGIATO INCONTRA LA CUCINA ETNICA CONTEMPORANEA**

A cura degli chef Marco Gargaglia e Taro Shimosaka del concept food "IL VIZIO", premiato dal Gambero Rosso con 3 bacchette e 3 mappando per la migliore proposta di sushi e la migliore cucina etnica. In abbinamento un cocktail a firma del mixology expert Alfredo Voci, a base di Tartufo Bianco Pregiato.

*ore 11.00 - Area Show Cooking di Largo Gildoni.*

## **RisottiAMO**

Una masterclass dedicata ai segreti del "risottare" per piatti cremosissimi in tutte le sue sfumature a cura della Chef Catia Ciofo.

*ore 11.30 - Scuola di Arti e Mestieri G.O. Bufalini - Prenotazione obbligatoria presso la segreteria della scuola. Costo € 15,00.*

## **PREMIAZIONE GARA CANI DA RICERCA E CAVATURA DEL TARTUFO**

Premiazione gara cani da ricerca e cavatura del tartufo su ring in piazza cura dell'Ass. Tartufai Alta Valle del Tevere.

*ore 12.30 - Piazza Matteotti.*

## **PRANZO DI GALA**

Per la prima volta, il Bianco Pregiato di Città di Castello sarà abbinato alle cucine etniche. A creare questo connubio con l'oriente, una vera autorevolezza nel mondo del sushi e della cucina etnica contemporanea: il concept food IL VIZIO, con due chef nipponici Taro Simosaka, Tetsuo Nagano e Marco Gargaglia (3 bacchette e 3 mappamondi per la guida Gambero Rosso).

*ore 13.00 - Il Quadrilatero a Palazzo Bufalini - Costo € 80,00.*

## **MAMMA, PAPÀ, CUCINO DA SOLO**

Laboratorio per "piccoli e grandi apprendisti pasticceri" a cura dei Maestri Pasticceri Valentina Anselmi e Gianluca Bellini. Il laboratorio è rivolto a bambini dai 4 ai 12 anni ed ai loro accompagnatori.

*ore 15.00 - Scuola di Arti e Mestieri G.O. Bufalini - Prenotazione obbligatoria presso la segreteria della scuola.*

*Costo € 15,00 bambini e € 15,00 accompagnatore.*

## **COSA BOLLE IN PENTOLA**

Lecture animate dedicate alla scoperta del mondo della cucina per bambini a cura del Circolo LaAV di Città di Castello.

*ore 16.00 - Biblioteca Comunale G. Carducci.*

## **IL BOSCO IN CUCINA**

Show cooking a cura di Tenuta Borgo Santa Cecilia con prodotti provenienti dai boschi del territorio.

*ore 16.30 - Piazza Matteotti.*

## **MASTERCLASS TARTUFO, TARTUFI E PRODOTTI AL TARTUFO**

Tecniche di valutazione della qualità del tartufo, stagionalità, i prodotti al tartufo, con degustazioni - a cura dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera dell'IIS Patrizi - Baldelli - Cavallotti.

*ore 16.30 - Ristorante Bianco Pregiato, Piazza Andrea Costa.*

## **APERITIVO BIANCO PREGIATO**

All'interno del Pad Bianco Pregiato, ogni stand ti delizierà con una specialità al tartufo. Acquista il calice, ricevi il piattino con forchetta e assaggia liberamente le eccellenze. A cura dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera dell'IIS Patrizi - Baldelli - Cavallotti.

*ore 17.00 - Piazza Matteotti - Costo € 25,00.*



@biancopregiato



44° SALONE NAZIONALE  
TARTUFO BIANCO PREGIATO



[www.biancopregiato.it](http://www.biancopregiato.it)