

# Sant'Agata Feltria. Ottobre, è Sagra del Tartufo... alla 35<sup>a</sup> edizione



Ottobre, è Sagra del Tartufo... alla 35<sup>a</sup> edizione: cultura del vino, spettacoli ed enogastronomia nel ricco piatto della rassegna, da quest'anno plastic free!

La Fiera ha fatto... 35. Tante sono, infatti, le edizioni della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Sant'Agata Feltria, che alza il proprio "gustoso" sipario domenica 6 ottobre. E prova a rapire tutti i visitatori con il profumo intenso e unico dell'Oro dei Boschi e il suo gusto inimitabile. Il borgo di Sant'Agata Feltria da domenica e per tutte e quattro le domeniche del mese di ottobre (6, 13, 20, 27) ospita la XXXV edizione della Fiera Nazionale, e propone la valorizzazione di prodotti tipici, selezionando le eccellenze, primo fra tutti, appunto, il tartufo bianco pregiato.

Direttamente dal territorio dell'Alta Valmarecchia (una delle zone più vocate d'Italia), dal suo habitat naturale, i boschi, il prezioso tubero si trasforma in cucina per realizzare piatti di alto valore gastronomico, che sprigionano inebrianti aromi ben lontani dalla globalizzazione che spesso ci travolge, per salvaguardare l'integrità del nostro ambiente.

C'è ottimismo per la qualità ma anche per la quantità del prezioso "Oro dei Boschi", anche grazie alle condizioni meteo che hanno caratterizzato il mese di settembre e questo inizio di ottobre.

In ogni caso, il prezioso tubero è garantito dalla presenza di 8 stand, in rappresentanza di zone diverse d'Italia ma tutte ad alta vocazione, dove la raccolta è anche partita prima rispetto a S. Agata Feltria e alla Valmarecchia.

Il Comitato Fiera che organizza la manifestazione dimostra anche la sua sensibilità per l'ambiente e per le popolazioni laziali colpite dal terremoto.

Il ristorante del Comitato da questa edizione è infatti totalmente Plastic Free! Piatti, bicchieri e posate: la plastica è stata bandita, verranno utilizzati solo prodotti biodegradabili. Tali contenitori fabbricati con l'utilizzo di una fibra ricavata dal mais, saranno smaltiti insieme ai residui organici (cibo avanzato) all'interno di appositi sacchetti, anch'essi biodegradabili, di colore beige/nocciola per non essere confusi con quelli neri contenenti il rifiuto indifferenziato, ed essere così avviati nella idonea filiera di smaltimento.

La proposta Plastic Free! è stata lanciata dal Comitato a tutti gli operatori gastronomici presenti nell'area di piazza Mercato. "Gli stand della gastronomia di pronto consumo (piadina, panini, crostini ecc.) adotteranno lo stesso sistema. – spiega Marco Davide Cangini della Pro Loco – I consumatori potranno eliminare piatti e bicchieri dentro contenitori appositamente posizionati e indicati. La Pro Loco ringrazia i ristoratori ed i conduttori degli stand per la sensibilità e le attenzioni dimostrate".

Durante la manifestazione sarà inoltre presente uno stand del Comune di Amatrice, in cui vengono esposti prodotti tipici del paese in provincia di Rieti colpito dal terremoto. Si tratta di una collaborazione che il Comitato Fiera ha inteso attivare quale piccolo ma sentito segnale nei confronti di Amatrice e della sua rinascita.

Nelle quattro domeniche di ottobre S. Agata si trasforma dunque in un luogo dove immergersi in un'atmosfera suggestiva e profumata, passeggiare nelle vie e nelle piazze ad ammirare le numerose tipicità presenti nella manifestazione. Il giro di vino che porta in scena aziende vitivinicole rappresentative, la gara dei cani da tartufo, per conoscere dal vivo l'entusiasmante momento della ricerca del prezioso tubero in compagnia del cane fedele. 170 gli stand – in arrivo da diverse regioni d'Italia – presenti in fiera, sempre più

curati e capaci di regalare emozioni di vario genere merceologico.

Ogni domenica la manifestazione – oltre ad una proposta di elevata qualità enogastronomica – si arricchisce di spettacoli itineranti, musiche, animazioni, mostre.

L'inaugurazione della XXXV edizione della Fiera è in programma domenica 6 ottobre alle ore 11,30 in piazza Garibaldi. Al taglio del nastro saranno presenti numerosi ospiti istituzionali e dell'impresaria e della cultura. Tra questi: l'assessore al Bilancio della Regione Emilia Romagna Emma Petitti, il presidente di Visit Romagna Andrea Gnassi, parlamentari del territorio, autorità militari e industriali del territorio tra cui il presidente Orogel Franco Piraccini e Antonio Berloni (Indel B).

Gli ospiti saranno accolti dal sindaco di Sant'Agata Feltria Guglielmino Cerbara e dal presidente Pro Loco (organizzatrice della Fiera) Stefano Lidoni.

All'interno della manifestazione si svolge anche WINE 2019 "Cultura e piacere del vino", nelle vie del borgo. È prevista musica e spettacoli itineranti. Tra questi, gli "Sbandieratori di Castiglione Fiorentino".

C'è la possibilità di vedere dal vivo "Artigiani al lavoro", mentre presso la Salita Rocca delle Fiabe è prevista l'esposizione di antichi mestieri.

Novità: la Piazzetta Bio, ovvero la Piazzetta dei prodotti biologici naturali e delle erbe, con numerosi stand ove sarà possibile acquistare prodotti biologici e naturali. Tale novità si inserisce in un più ampio contesto di valorizzazione del legame tra tartufo bianco pregiato e salubrità dell'ambiente ove esso vegeta.

Il "Capannone dei Ristoranti" è aperto tutte le domeniche di Fiera dalle ore 11:00 alle 17:00. Ogni piatto ha un costo di 9,00 euro.

Quattro i ristoranti che danno vita al "Capannone": Villa Labor (Montecopiolo), La Giardiniera (Castel delci), Il Palazzo (Palazzo – Sant'Agata Feltria), Sottobosco (Badia Tedalda).

Sant'Agata Feltria grazie alla Fiera e al Tartufo è sempre più meta internazionale di blogger, chef, esperti di enogastronomia, giornalisti. Grazie ad un'idea avviata cinque anni fa, coordinata da Food in Tour di Riccione con la collaborazione di Apt dell'Emilia Romagna, l'iniziativa

“Tartufaio per un giorno” porta nel borgo dell’alta Valmarecchia per tutto il mese di ottobre esperti, curiosi ed appassionati da tutto il mondo (dal Giappone alla Danimarca) per una dimostrazione di ricerca del tartufo con il tartufaio Sauro Podestà e il suo cane springer Chicco, prima di degustare il tartufo nelle sue diverse e gustose varianti al ristorante “Tulipano Nero”.

La visita al paese è anche l’occasione per ammirare gli antichi monumenti di alto valore architettonico: il Teatro Angelo Mariani, Rocca Fregoso (ora trasformata nella Rocca delle Fiabe, una spettacolare e multimediale esposizione a tema), il Convento di San Girolamo, le fontane d’arte.

“Il nostro territorio, tutta l’alta Valmarecchia ha il suo valore aggiunto – è convinto il presidente di Pro Loco Stefano Lidoni – proprio nella sua capacità di proporsi unitariamente e Sant’Agata Feltria si propone con piacere in questo percorso. La Fiera rappresenta, infatti, una grande attrattiva per il paese, ma con le sue decine di migliaia di presenze è un prezioso volano anche per il turismo e l’economia di una intera vallata”.