

Publireddazionale a pagamento

Quando il menù è pregiato... a Sant'Agostino (FE), dall'1 al 12 settembre, la 37ª Sagra del Tartufo

Un'esperienza gastronomica per palati sovrappi. Dal 1° al 12 settembre 2016 torna la **Sagra del Tartufo di Sant'Agostino (FE)**, che per la sua 37esima edizione vuole stupire i buongustai con piatti a base del pregiato tartufo. Per 12 giorni, nello stand coperto di Viale Europa, sulla strada provinciale tra Ferrara e Modena, i cuochi e le cuoche (ci sono anche tante nonne) chiamati a raccolta dall'Associazione Amici del Territorio della Comunità di Sant'Agostino, preparano menu di qualità a base di tartufo, tra cui da sottolineare la **Parmigiana al tartufo** (pietanza a base di tartufo e Parmigiano Reggiano) e i **Tortellini al tartufo** fatti a mano, specialità che identificano la manifestazione. Sotto il grande ristorante-tenda con 600 posti a sedere si diffondono i profumi delle prelibatezze cucinate con il prezioso fungo, protagonista anche di diverse iniziative che, fra le tante iniziative, vedranno all'opera grandi chef nelle serate di lunedì, martedì e mercoledì.

Lunedì 5 settembre, ai fornelli, con lo **Chef Alessio Malaguti della Trattoria La Rosa 1908** – che da 108 anni si dedica al tartufo – ci saranno **gli studenti dell'Istituto Alberghiero Orio Vergani di Ferrara**, i quali ripresenteranno il famoso piatto "passatelli al Tartufo", ideato apposi-

tamente dallo Chef per noi e che l'anno scorso ha avuto tanto successo. Un'occasione unica, da non perdere.

Martedì 6 settembre, protagonista in tavola è il **filetto di Rombo al tartufo**. Pesce e tartufo, un abbinamento a primo impatto insolito, semplice, molto raffinato e leggero ideato per noi dalle mani esperte dello **Chef Davide Carli del ristorante le Piramidi** di Lido di Spina.

Mercoledì 7 settembre, le nostre **Rizdore** hanno pensato ad una serata speciale dove si potranno assaporare tre nuove ricette: **la pasta della**

suo ottimo tartufo. Per conoscerlo meglio i visitatori possono abbinare al pranzo o alla cena alla sagra un **tour nel Bosco della Panfilia**, dove il tartufo cresce sotto pioppi, salici, querce, noccioli e betulle. Una bella esperienza, assolutamente da provare e condividere con famiglia e amici.

Una piacevole giornata da trascorrere in assoluto relax, coccolati dal "vocio naturale" del bosco e dallo scorrere delle tranquille **acque del Reno**.

Sabato 3 settembre, alle 17.00, 9ª **Camminata del Bosco Panfilia**. All'interno del bosco, si parte con una **Mini camminata di 2 km** per i più piccoli, alle 17.30 una **Camminata competitiva di circa 8.2 km** e, a seguire, una **camminata ludicomotoria e nordic walking**. Ritrovo ore 16.30 nelle adiacenze del Palareno in viale Europa con partenza da via Caduti di Nassiriya a Sant'A-



La Sagra del Tartufo è organizzata dall'Associazione Amici del Territorio della Comunità di Sant'Agostino in collaborazione con associazioni e commercianti del territorio tra cui spiccano la Trattoria La Rosa 1908, Bothegà, il Pastificio Andalini e con il patrocinio dell'Associazione nazionale Città del Tartufo e del Comune di Sant'Agostino.



Contessa di Canossa al tartufo, la ormai mitica **Fagiolada** (connubio tra fagioli e tartufo) e le famose **Rosette Nerina al tartufo**.

L'obiettivo della Sagra è la valorizzazione del territorio, che può vantare il privilegio di custodire nella terra il



gostino. Premio di partecipazione a tutti i partecipanti.

I fondi raccolti con la 37ª Sagra del Tartufo vengono destinati ad iniziative di solidarietà e per la ricostruzione dal terremoto.

La tenda-ristorante apre **tutte le sere alle 19.30 e la domenica anche a pranzo alle 12.00**.

Per informazioni: Sagra del Tartufo di Sant'Agostino (FE)
Associazione Amici del Territorio della Comunità di Sant'Agostino – Viale Europa, 37 – Sant'Agostino (FE)
Info e prenotazioni:
tel. 339.6812551
Email: infosagratartufo@gmail.com
www.sagratartufo.it