

facebook twitter YouTube **il Magazine** Fiere & Eventi - Servizi Speciali - Commenti - **LUOGHI**

LOCAL

Giornale delle Identità Territoriali *Genius*

La nostra Mission
RistorantiLocal
Aziende online
Istituzioni online

Home Chi Siamo Contatti

Francesco TIGANI SAVA edito da Sensazioni Mediterranee Srl
Antonio Jerocades massone e giacobino (1738 - 1803)
Sensazioni Mediterranee

Umberto Ferrarì Novità: un Saggio rigoroso, ricco e documentato
Società d'élite in Calabria 1872-2012
2 Secoli di Storia di Catanzaro
Circoli, mondanità, cultura, economia, politica...

Link: <http://www.localgenius.eu/eccellenze-gastronomiche-dal-29-agosto-la-sagra-del-tartufo-di-santagostino-10754.htm>

5 Giugno 2015

Eccellenze gastronomiche, dal 29 agosto la **Sagra del Tartufo di Sant'Agostino**

Per 16 giorni, tra Ferrara e Modena, i cuochi e le cuoche chiamati a raccolta dall'Associazione Amici del Territorio prepareranno menu a base di tartufo



Tra i piatti proposti ci saranno la Parmigiana al Tartufo e Parmigiano Reggiano e i Tortellini al Tartufo fatti a mano (immagine allegata alla nota stampa)

Un'esperienza gastronomica per palati sopraffini. Dal 29 agosto al 13 settembre 2015 torna la *Sagra del Tartufo di Sant'Agostino* (Fe), che per la sua 36esima edizione vuole stupire i buongustai con piatti a base del tubero nero pregiato. Per 16 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 la Parmigiana al 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 diffonderanno i profumi delle prelibatezze cucinate con il prezioso fungo, protagonista anche di diverse iniziative che vedranno all'opera chef e studenti di scuole alberghiere nella creazione di nuovi deliziosi piatti. Lo si legge in un comunicato ufficiale diramato il 4 giugno 2015 dall'ufficio stampa Ella Studio, e che citiamo testualmente.

"L'obiettivo della Sagra, sostenuta da Appennino Food (www.appenninofood.it) – spiega la nota stampa-, è la

valorizzazione del territorio, che può vantare il privilegio di custodire nella terra il suo ottimo tartufo. Per conoscerlo meglio, il sabato pomeriggio e la domenica mattina i visitatori possono prenotare tour guidati nel Bosco della Panfilia, dove il tubero cresce sotto pioppi, salici, querce, noccioli e betulle. I fondi raccolti con la 36esima Sagra del Tartufo vengono destinati ad iniziative di solidarietà e per la ricostruzione dal terremoto del 2012. A novembre, inoltre, c'è la IX Sagra del re dei tartufi, il famoso Tartufo bianco, *tuber magnatum pico*, che si svolge nei primi 3 weekend del mese, dal 5 al 22". "Con il consorzio Visit Ferrara (www.visitferrara.eu) che unisce più di 80 operatori turistici della Provincia ferrarese – citiamo ancora testualmente - una notte in hotel, B&B o agriturismo nei pressi della 36esima Sagra del Tartufo, cena nel ristorante-tenda a base di piatti del prezioso tubero, aperitivo a Ferrara e ingresso al Castello Estense a partire da 120 euro a persona". La Sagra del Tartufo – si legge in conclusione - è organizzata dall'Associazione Amici del Territorio della Comunità di Sant'Agostino in collaborazione con associazioni e commercianti locali tra cui spiccano la Trattoria La Rosa, Bothegà, il Pastificio Andalini e con il patrocinio dell'Associazione nazionale Città del Tartufo. La tenda-ristorante – termina il comunicato - apre tutte le sere alle 19.30 e la domenica anche a pranzo alle 12.00.