

La gara del tartufo più bello il clou della terza domenica di fiera a Sant'Agata. Omaggio musicale a Guccini

Attualità - 20 ottobre 2018 - 15:07



Il tartufo c'è, i prezzi sono più che abbordabili (bianco pregiato a partire da 1.200 euro), la qualità è ottima. E il meteo è più che primaverile. Le premesse per un'altra domenica da "leccarsi i baffi" a Sant'Agata feltria ci sono tutte.

Dopo i record di domenica 14 ottobre, con migliaia e migliaia di presenze e un flusso ininterrotto e gioioso nel borgo dell'alta Valmarecchia, la Fiera Nazionale del Tartufo Bianco pregiato si prepara a vivere la terza domenica (domenica 21 ottobre) e cala l'asso nella manica: va in scena la gara tra i commercianti per il tartufo più bello. Non necessariamente la trifola più grande (anche se notoriamente ci sono pezzature davvero importanti), ma anche quella più compatta, più "bella" esteticamente e dal profumo più vivace. Sarà la giuria a decretare il vincitore tra gli 8 concorrenti provenienti da tutta l'Italia centrale dell'edizione 2018 in piazza Garibaldi.

Domenica 21 ottobre, terzo appuntamento delle quattro domeniche (7, 14, 21 e 28) dedicate al tartufo nella Fiera di Sant'Agata Feltria, in Valmarecchia, in cui si potrà sempre più gustare il profumo intenso dell'Oro dei Boschi e il suo sapore inimitabile. Giunta alla XXXIV edizione, la Fiera organizzata dalla Pro Loco (che domenica scorsa ha fatto registrare il tutto esaurito) propone la valorizzazione di prodotti tipici, selezionando le eccellenze, primo fra tutti, appunto, il tartufo bianco pregiato.

Tutta Sant'Agata si trasforma in un luogo dove immergersi in un'atmosfera. **170 gli stand** – arrivati da diverse regioni d'Italia – presenti in fiera, sempre più curati e capaci di regalare emozioni di vario genere merceologico.

Ogni domenica la manifestazione si arricchisce di spettacoli itineranti, musiche, animazioni, mostre. Al suo interno si svolge WINE 2018 "Cultura e piacere del vino", nelle vie del borgo, un "giro" di aziende vitivinicole rappresentative che propongono eccellente vino magari da

sperimentare in abbinamento con i piatti al tartufo.

È prevista musica e spettacoli itineranti, con “Wanna Gonna Show”.

C'è la possibilità di vedere dal vivo “**Artigiani al lavoro**”, mentre presso la Salita Rocca delle Fiabe sono esposti 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.

Grande novità dell'edizione 2018: ogni domenica pomeriggio il Teatro Mariani è aperto al pubblico e ospita spettacoli e concerti organizzati dal Comitato Salvaguardia Beni Culturali.

Alle ore 17.30 di domenica 14 ottobre va in scena la canzone d'autore, con l'omaggio a Francesco Guccini e “storie da osteria”: “Te lo faccio vedere chi sono io”, il titolo.

Al termine aperitivo convenzionato riservato al pubblico dello spettacolo. Ingresso 7 euro. “**CantarDiVino**”, questo il titolo della rassegna che si snoderà per le quattro domeniche di fiera, è l'anteprima della stagione teatrale 2018/19 del Teatro Mariani. Un'ora di buona musica e teatro immersi in un teatro da favola, uno dei più antichi lignei d'Italia. Il Teatro ospiterà poi domenica 28 ottobre un altro concerto omaggio a Domenico Modugno.

Il “**Capannone dei Ristoranti**” è aperto tutte le domeniche di Fiera dalle ore 11:00 alle 17:00. Ogni piatto ha un costo di 8,00 euro. Quattro i ristoranti che danno vita al “Capannone”: Villa Labor (Montecopiolo), La Giardiniera (Casteldelci), Il Palazzo (Palazzo – Sant'Agata Feltria), Sottobosco (Badia Tedalda).

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

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 Chicco (springer maschio di 6 anni).