

## La gara dei cani da tartufo, 170 stand e tante sorprese: la fiera di Sant'Agata Feltria torna il 13 ottobre

**Eventi - 11 ottobre 2019 - 14:36**



Il cane da tartufo, con il suo olfatto sviluppato e “accompagnato” dal padrone, sarà il protagonista della seconda domenica della **Fiera nazionale del Tartufo Bianco pregiato di Sant'Agata Feltria**.

Domenica 13 Ottobre, nel Parco Montefeltro della cittadina dell'alta Valmarecchia, è in programma la “Gara per cani da tartufo”, dalle ore 9. Una ventina i quattrozampe già iscritti fino ad oggi alla manifestazione, due dei quali arrivano da Trento insieme ai loro “conduttori”. Dovranno trovare nel minor tempo, il maggior numero di “palline” di tartufo, debitamente nascoste in precedenza dalla giuria. I cani che superano il barrage si troveranno a sfidarsi nella finalissima che decreterà il vincitore 2019. La premiazione avverrà alle 11.30 in Piazza Garibaldi, per mano del sindaco di Sant'Agata Feltria Guglielmino Cerbara.

Forte dello straordinario successo di pubblico riscosso domenica scorsa, 6 ottobre, la Fiera Nazionale, giunta alla **XXXV edizione**, si propone nuovamente di 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 per tutte le domeniche del mese di ottobre (6, 13, 20, 27) 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, e in particolare proprio Sant'Agata Feltria), 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, per salvaguardare l'integrità del nostro ambiente.

“La produzione al momento attuale di tartufo è buona – assicurano gli esperti – e i prezzi sono abbordabili: da 1200 a 2500 euro al kg”.

Il prezioso tubero è garantito dalla presenza di 8 stand, in rappresentanza di zone diverse d'Italia, tutte ad alta vocazione.

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 e verranno utilizzati solo prodotti biodegradabili. Inoltre sono stati posizionati anche appositi contenitori per la raccolta dei rifiuti biodegradabili. Durante la manifestazione sarà presente uno stand del Comune di Amatrice: espone prodotti tipici del paese in provincia di Rieti colpito dal terremoto. Un piccolo ma sentito segnale nei confronti di Amatrice e della sua rinascita.

Ospite anche la Pro Loco di Urbania ((l'antica Casteldurante, il paese della Befana e delle pregevolissime ceramiche e maioliche). Saranno inoltre presenti i sindaci di Urbania e Greccio (il paese del primo presepe realizzato da San Francesco): insieme a queste cittadine, Sant'Agata Feltria sta mettendo a punto "un progetto di valorizzazione delle migliori tradizioni natalizie e dei presepi in particolare, e dei Mercatini del Natale", spiega l'assessore al Turismo, cultura e attività produttive, Franco Vicini.

Nelle quattro domeniche di ottobre S. Agata si trasforma 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. **170 gli stand** – arrivati da diverse regioni d'Italia – presenti in fiera, sempre più curati e capaci di regalare emozioni di vario genere.

Ogni domenica la Fiera – oltre alla proposta di elevata qualità enogastronomica – si arricchisce di spettacoli itineranti, musica, animazioni.

All'interno della manifestazione si svolge **Wine 2019** "Cultura e piacere del vino", nelle vie del borgo. È prevista **musica e spettacoli itineranti**. Tra questi, domenica va in scena "Wanna Gonna Show".

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.

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 (Casteldelci), 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 coordinata da Food in Tour di Riccione con la collaborazione di Apt dell'Emilia Romagna, l'iniziativa "Tartufo per un giorno" porta nel borgo esperti, curiosi ed appassionati da tutto il mondo (dal Giappone alla Danimarca) per una dimostrazione di ricerca del tartufo con il cavatore Sauro Podestà e il suo cane Chicco, prima di degustare il tartufo nelle sue diverse e gustose varianti nei ristoranti del paese. 14 operatori turistici Canadesi giovedì 10 ottobre han cercare il tartufo nei boschi santagatesi.

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