

Fiera del Tartufo Sant'Agata Feltria: prende il via la 36esima edizione in tutta sicurezza

Eventi - 02 ottobre 2020 - 18:29



Perché sia festa, lo sia per tutti e in sicurezza. La Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Sant'Agata Feltria è pronta domenica 4 ottobre ad alzare il proprio "gustoso" sipario sulla edizione numero 36. Ed è pronta a farlo regalando a tutti una manifestazione sempre più attraente, e in grado di garantire efficaci misure di salute e di sicurezza. L'inaugurazione è prevista alle ore 11.30, in piazza Garibaldi: sarà il Presidente della Regione Emilia-Romagna Stefano Bonaccini a tagliare il tradizionale taglio del nastro. Saranno presenti numerosi ospiti istituzionali, rappresentanti delle forze dell'ordine, dell'imprenditoria e della cultura, tutti accolti a nome della cittadina dal sindaco di Sant'Agata Feltria Guglielmino Cerbara e dal presidente Pro Loco (organizzatrice della Fiera) Stefano Lidoni.

Sant'Agata Feltria si prepara a rapire tutti i visitatori con il profumo intenso e unico dell'Oro dei Boschi e il suo gusto inimitabile. Il borgo da domenica e per tutte e quattro le domeniche del mese di ottobre (4, 11, 18, 25) 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.

Ci sarà "Oro dei Boschi" nel paniere santagatese? Tra gli esperti regna l'ottimismo. "La 'caccia' al tartufo nel nostro territorio è appena agli inizi, ma la stagione induce all'ottimismo. - assicura l'esperto Marco Davide Cangini, da anni colonna della Pro Loco di Sant'Agata Feltria - Le piogge di giugno e luglio hanno aiutato il micelio a conservarsi, con l'umidità può fiorire. Le piogge di questi ultimi giorni fanno ben sperare: se le temperature non dovessero scendere troppo, ci attendiamo buone fiorite, confermate anche dai prezzi del tuber magnatum pico". 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. E i prezzi? Giancarlo Marini, storico commerciante della Fiera, è sicuro: "Durante la manifestazione il pregiato bianco sarà di

ottima qualità e a prezzi per tutte le tasche”. Si può andare dai 1.300-1.500 euro al kg per le pezzature più piccole, ai 2.800 euro per quelle più importanti.

L'edizione 2020 della Fiera sarà all'insegna del divertimento sicuro. Ai tre ingressi principali gli oltre 60 volontari, riconoscibili in pettorina arancione con catarifrangente e la scritta “sicurezza Fiera nazionale tartufo”, accoglieranno i visitatori. Sono disponibili mascherine per chi eventualmente le avesse dimenticate, oltre a mappe e informazioni utili.

Le strutture ricettive del paese sono pronte con i loro piatti saporiti e gustosi, la tensostruttura della Pro Loco accoglie i buongustai, con l'unica novità dei posti ridotti in base alle attuali normative e al distanziamento. Simpatica novità anche per la gastronomia da asporto: il Comitato Fiera ha istituito aree verdi appositamente per il pic-nic.

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. 170 gli stand – in arrivo da diverse regioni d'Italia – presenti in fiera, sempre più curati e capaci di regalare emozioni.

WINE 2020 propone “Cultura e piacere del vino”, nelle suggestive vie del borgo. 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.

La Piazzetta Bio è la Piazzetta dei prodotti biologici naturali e delle erbe.

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).

La Fiera è anche l'occasione per ammirare antichi monumenti di alto valore architettonico e storico: il Teatro Angelo Mariani, Rocca Fregoso (trasformata in Rocca delle Fiabe, spettacolare e multimediale esposizione a tema), il Convento di San Girolamo, le fontane d'arte. Previste visite guidate.

“La Fiera rappresenta una grande attrattiva per il paese, ma con le sue numerose presenze è un prezioso volano anche per il turismo e l'economia di una intera vallata. - assicura il presidente della Pro Loco, Stefano Lidoni - Lo sforzo, concordato con Prefettura e forze ordine, per organizzare la Fiera 2020, garantendo la sicurezza, il distanziamento e il rispetto di tutte le normative anti-covid, è un impegno notevole che la Pro Loco ha assunto perché la XXXVI edizione sia festa per tutti. Anche sotto questo aspetto, la Fiera di Sant'Agata Feltria dimostra di essere nel suo settore una delle manifestazioni più importanti d'Italia”.