SANT'AGOSTINO (FE), TUTTO PRONTO PER LA SAGRA DEL TARTUFO DI SETTEMBRE



Category: Enogastronomia

Sant'Agostino, popolosa cittadina situata nella pianura ferrarese, dal 1 al 12 settembre 2016, chiama a raccolta tutti gli amanti del **tartufo bianco** nella suggestiva cornice del bosco della Panfilia. Il paese ubicato nella parte settentrionale della **Panfilia**, fa parte dal 2009 dell'Associazione Nazionale Città del Tartufo: un legame antico e profondo che affonda le sue radici nell'origine alluvionale dei terreni e nella presenza di essenze arboree adatte alla sua crescita.



Così, per celebrare il prezioso tubero, è organizzata la Sagra, giunta alla 37^ edizione, che farà rivivere come per magia il connubio inscindibile tra la comunità santagostinese, l'area naturale che la circonda e l'esperienza nella preparazione di ricette che esaltano un prodotto dal profumo e dal sapore inconfondibili, fra i più amati ovunque.
Per questo, tutti gli aromi del bosco della Panfilia sono racchiusi nei piatti preparati con grande coinvolgimento e maestria dalle massaie locali che propongono, fantasia di antipasti al tartufo e sformato di zucca oppure di spinaci al tartufo, quindi tortellini, tagliolini, crespelle e lasagne al tartufo come primi piatti, e come secondi, tagliata, cotoletta, faraona e uova col tartufo.

Nel grande "Ristorante Tenda" con posti a sedere al coperto, aperto tutte le sere nel periodo della sagra dalle 19.30 e la domenica anche a mezzogiorno, non mancheranno le portate più classiche della tradizione locale come i tagliolini al ragù, i tortellini in brodo, la faraona al cartoccio e la torta di tagliatelle.
Comunque, protagonista assoluto della kermesse santagostinese restano i pregiati tartufi raccolti nella zona di Sant'Agostino, primo paese della provincia di Ferrara a far parte dell'Associazione

Nazionale Città del Tartufo. Inoltre, gli squisiti tuberi sono protagonisti anche di divertenti iniziative come gli incontri con gli chef, in programma il lunedì, il martedì ed il mercoledì; infatti, lo chef, Alessio Malaguti della "Trattoria La Rosa 1908", coadiuvato dagli allievi dell'Istituto Alberghiero "Orio Vergani" di Ferrara, propone assaggi per tutti della sua prelibata creazione. Si tratta dei passatelli al tartufo e non mancano momenti dedicati alla ideazione di nuove ricette con accostamenti particolari come quelli tra pesce e tartufo - realizzato dallo chef, Davide Carli del Ristorante "Le Piramidi" oltre alle nuove ricette preparate dalle "rizdore" tra cui spiccano le rosette Nerina al tartufo e la famosa fagiolada.



Mentre, chi vuole trasformarsi in "cercatore di tartufi" per un giorno, può visitare il Bosco della Panfilia, in cui i prelibati tartufi crescono sotto pioppi, salici, querce, noccioli e betulle: un vero e proprio paradiso naturalistico situato a pochi passi dal fiume Reno, che si può scoprire anche sabato 3 settembre alle 17 nel corso della 9^edizione della Camminata del Bosco Panfilia. Per i camperisti sarà infine disponibile un parcheggio in Viale Europa, nell'area della scuola media di Sant'Agostino.

www.sagratartufo.it

(i.c.)