

Muzzana del Turgnano
Udine - Friuli Venezia Giulia - Italy
Associazione "Muzzana Amatori Tartufi"

Fiera del tartufo bianco pregiato friulano
Alla scoperta di un raro tesoro della terra, il frutto dell'antica Foresta Lupanica
La novità 2014: il tartufo nero friulano in cucina e in tavola
Promozione a 360 gradi della cultura del prezioso tubero in Fvg



Muzzana del Turgnano
22 e 23 novembre 2014
Ingresso libero
Inaugurazione sabato 22 novembre alle ore 11

Un **prezioso tesoro nascosto della terra**, il **tartufo**. Non solo quello **Bianco Pregiato Friulano**, ma, quest'anno, **anche quello Nero Friulano**. L'ormai tradizionale fiera "**Trìfule in fieste**" che si tiene a **Muzzana del Turgnano**, in provincia di Udine, **dedica spazio quest'anno, infatti, a tutti i tartufi del Friuli Venezia Giulia**. Nell'ottica di **promuovere la "cultura del tartufo"**, in tutti i sensi: conoscenza, raccolta, cucina, degustazione, abbinamenti, curiosità: il mondo del prezioso tubero a 360 gradi. **Festa**, quindi, come sempre, a Muzzana, **sabato 22 e domenica 23 novembre**, ma anche **informazione e solidarietà**. Pure per l'edizione 2014, nel pomeriggio di sabato, si terrà

non a caso l'"**asta del tartufo**" il cui ricavato che sarà devoluto a scopi benefici.

Si tratta di un **evento unico**, organizzato dall'associazione "**Mat**", la **Muzzana Amatori Tartufi** che come ha come **simbolo il cane da tartufo**, quello previsto il 22 e 23 novembre, in grado di stuzzicare e appagare il palato dei **turisti-gourmet**, ma anche di richiamare i **curiosi** di cucina, natura ed eccellenze della tavola. Per la fiera 2014, infatti, **saranno aperti** il **ristorante del tartufo**, in piazza, al coperto, con **200 posti a sedere** in ambienti riscaldati e curati in ogni dettaglio, e il **ristorante friulano**, con tante specialità gastronomiche di diverse aree della generosa terra del Friuli Venezia Giulia in abbinamento coi **migliori vini del Fvg**. Sarà allestita poi la **mostra mercato**, **lungo le vie del paese**, con tanti stand da scoprire. Una **quarantina gli espositori**, provenienti anche da fuori regione, che daranno modo ai visitatori di **assaggiare e conoscere da vicino delizie di ogni genere: birra artigianale, salumi, formaggio, miele, composte e marmellate ma anche artigianato locale**. A rappresentare il Friuli Venezia Giulia le specialità della **Carnia**, della **Bassa Friulana**, del **Medio Friuli** - presente pure con la celebre "Blave di Mortean" -, delle **Valli del Natisone** e non solo.

I ristoranti restano aperti sabato e domenica a pranzo e a cena; non è necessaria la prenotazione ma per informazioni si può chiamare comunque il numero + 39 338 9323907.

***

La raccolta

Il **Tartufo bianco pregiato friulano** di Muzzana, leccornia rara e capace di appagare anche i palati più raffinati, viene **raccolto un paio di settimane prima della fiera nel bosco planiziale** del centro nella Bassa Friulana. Non si tratta di una distesa di alberi comune, ma di un vero "relitto" dell'era glaciale, **sopravvissuto alle bonifiche regionali del secolo scorso**. A conferma dell'assoluta **eccellenza di questo tubero fuori dal comune, c'è la certificazione forestale sostenibile** che fa del tartufo bianco muzzanese un vero "unicum".

I nuovi piatti col tartufo nero friulano

"Trìfule in fieste" è un appuntamento **a ingresso libero**; consentirà a tutti di gustare questo straordinario frutto della terra, grazie a **diversi piatti in abbinamento ai migliori vini del Friuli Venezia Giulia**; tra **le novità di quest'anno**, nel menù del **ristorante del tartufo** ci saranno il **carpaccio di branzino di valle e la tartare di pezzata rossa**, **entrambe servite con una salsa calda al tartufo nero fresco friulano**. Il risultato finale sarà straordinario: permetterà ai partecipanti di apprezzare lo spiccato profumo e il gustoso sapore del tartufo locale e anche di quello nero. A ulteriore garanzia di una **manifestazione di altissima qualità**, si esibiranno ai fornelli **rinomati chef**.

Gli eventi a corollario

La fiera è sostenuta dalla **Banca di Credito Cooperativo della Bassa Friulana** col prezioso aiuto di altri **partner pubblici e privati**. L'**inaugurazione** ufficiale è prevista alle **ore 11 di sabato 22** novembre. Tante, nel pomeriggio dello stesso giorno e presso la Sala Parrocchiale, anche le manifestazioni a corollario: alle 15.30 **convegno "Il Tartufo dalla terra alla tavola"** con Virgilio Vezzola, presidente dell'Associazione Tartufai bresciani; segue, alle 17, l'"**asta dei tartufi**" con un successivo momento conviviale.

Domenica si parte alle 9 con la visita guidata al bosco **"Selva di Arvonchi"**, per proseguire con la giornata di festa, nel contesto della quale è prevista anche **l'animazione per bambini**, rendendo l'appuntamento a misura di tutta la famiglia. Aprirà già il 20 novembre, invece, **la mostra del libro allestita presso "Villa Muciana"** di Muzzana del Turgnano, a cura del Comune, in collaborazione con lo sportello friulano e il gruppo giovanile "La Stanzute". Sabato saranno presenti i volontari

dell'**ora del racconto** e, a seguire, il **laboratorio di letture per bambini** a cura di Luisa Pestrin con al presentazione dei minilibri scritti dai bambini.

L'arte e al storia del tartufo: esperti sempre a disposizione

Per l'intera durata della fiera **gli esperti tartufai saranno a disposizione per spiegare l'arte della raccolta e la storia del pregiato tubero bianco friulano**. Chi vuole scoprire questo affascinate, raro prodotto della gastronomia e cultura di casa nostra, potrà trovare a Muzzana quanto cerca.

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismofvg.it

Info
http://www.muzzanamatoritartufi.it
info@muzzanamatoritartufi.it
+39 338 9323907 + 39 338 9907440

https://www.facebook.com/tartufomuzzana

ersa
REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

Col patrocinio della Provincia di Udine

Con cortese richiesta di diffusione e partecipazione, grazie e buon lavoro
Paola Treppo per "Muzzana Amatori Tartufi"
Paola Treppo +39 338.9907440; paola.treppo1@tin.it