

**PUBLIKOMPASS**  
SERVIZI PROMOZIONALI

**DOMANI E DOMENICA APPUNTAMENTO CON LA SAGRA A CELLA MONTE**

# Il tartufo bianco della Valle Ghenza fra musica, giocoleria e buona tavola

«Re tartufo» in scena a Cella Monte. Domani e domenica è in programma la «Sagra del Tartufo Bianco in Valle Ghenza», giunta alla 24ª edizione. La manifestazione si terrà in Regione Sardegna all'interno del Palatenda riscaldato, dove si potranno gustare le specialità preparate dai cuochi della Pro loco. La «Sagra del Tartufo Bianco in Valle Ghenza» è organizzata dal Comune, con il patrocinio di Regione e Provincia, e la collaborazione della Pro loco.

Si inizia domani alle 10 con il convegno «L'influenza del clima nella produzione del tartufo» organizzato dall'Ecomuseo della Pietra da Cantoni. Previsti interventi del sindaco di Cella Monte, Carla Freddi, di Fabio Petrella, ricercatore Ipla, Stefano Bisoffi, direttore generale Cra, Ettore Broveglio e Mario Palenzona. Alle 12 aperitivo con degustazione di vini locali e alle 12,30 il pranzo con specialità a base di tartufo. Alle 15 il momento clou. Il concorso dei tartufi. Dopo la presentazione seguirà la pesatura dei migliori esemplari di tartufo bianco. Alle 15,30 le premiazioni da parte del Comune di Cella Monte del miglior esemplare e gruppo per i «trifolau» della Valle Ghenza.

Novità dell'edizione 2016 è l'esibizione di un gruppo di giovani artisti dell'oratorio del Duomo di Casale protagonisti dalle 15 nelle vie e nelle piazze di Cella Monte di uno spettacolo di strada fra giocoleria, sbandieratori e saltimbanchi. Alle 19,30 nuovo appuntamento gastronomico al Palatenda.

Domenica, dalle 10 mostra mercato di prodotti tipici lungo le vie del centro storico e all'interno del Palatenda. Alle 12,30 pranzo sotto il Palatenda riscaldato e dalle 15 show musicale con la Bandragola Orkestar Torino Street Band.

Queste le specialità che si potranno degustare a Cella Monte sabato a pranzo e cena, domenica solo a pranzo. Antipasti: tris di salumi cel-

lesi (cacciatore con tartufo nero, salame cotto e crudo), carne cruda con tartufo nero, cardì in bagna cauda, robiola con tartufo nero (prezzi dai 5 ai 7 euro). Primi: agnolotti con sugo alla piemontese con tartufo nero (8 euro), pasta e fagioli (5 euro). Secondi: uova al tegamino con tartufo nero, bollito misto con bagnetto, polenta salsiccia e fagioli, tris di formaggi con mostarda d'uva (prezzi dai 6 agli 8 euro). Dessert: zabaione con Krumiri Rossi (4 euro), crostata di frutta (3 euro). Acqua e pane compresi. I vini saranno quelli dei produttori locali.

Chi vorrà fare due passi nel paese e nelle frazioni potrà ammirare palazzi storici, edifici di pregio, splendidi cortili, cappellette votive, la chiesetta di San Quirico. In frazione Coppi si possono ammirare gli «infernot» più belli del Monferrato e non a caso il Monferrato degli infernot è stato riconosciuto patrimonio dell'umanità e nominato sito Unesco.

La Bandragola Orkestar è una brass band italiana nata all'inizio del 2005 con il nome Bandakadabra nel cuore multietnico di Torino, Porta Palazzo, dall'incontro di musicisti provenienti dalle realtà più disparate che amalgamano suoni e diverse esperienze fino a trovare una propria identità collettiva. jazz, blues, folk, klezmer, musica bandistica e tradizionale piemontese si contaminano sino a fondersi in un nuovo stile. Bandragola Orkestar ha collaborato con diversi musicisti tra cui Carlo Actis Dato, Piero Ponzio, Gianluigi Carlone, Jasmina Tesanovic, Roy Paci, Giorgio Giovannini, Emanuel Miller, Luca Morino, e ha portato il proprio entusiasmo in giro per l'Italia e l'Europa in numerosi festival e manifestazioni, dalle Olimpiadi di Torino 2006 all'Edinburgh Jazz Festival, passando per la Sardegna con Musica sulle Bocche e Sant'Anna Arresi Jazz Festival. Propone un concerto-spettacolo di circa un'ora e mezza.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.