

Muzzana del Turgnano: fiera del tartufo bianco pregiato friulano

Data: Invalid Date | Autore: Gianluca Teobaldo



MUZZANA DEL TURGNANA (UD), 18 NOVEMBRE 2013 - Un prezioso “tesoro nascosto” della terra. Una delizia in grado di appagare e abbracciare tutti i palati, anche quelli più delicati. È il tartufo bianco, capace di sprigionare profumi e sapori indimenticabili, il grande protagonista della fiera “Trifule in fieste”, giunta alla quarta edizione e di scena il 23 e 24 novembre a Muzzana del Turgnano.

Un evento unico, quello organizzato dall'associazione “Mat” (“Muzzana Amatori Tartufi”), in grado di calamitare non soltanto i turisti-gourmet, ma anche i curiosi che desiderano scoprire questo prodotto e i funghi. Il pregiato tartufo bianco di Muzzana, leccornia rara e affascinante, viene raccolto un paio di settimane prima della fiera nel bosco planiziale del centro situato nella Bassa Friulana. Non si tratta di una distesa di alberi comune, ma di un vero “relict” 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”.

“Trifule in fieste”, appuntamento a ingresso libero, consentirà a tutti di gustare questo straordinario frutto della terra, grazie a cinque piatti in abbinamento ai migliori vini del Friuli Venezia Giulia; il risultato finale è straordinario, e permetterà ai partecipanti di apprezzare lo spiccato profumo e il gustoso sapore del tartufo locale. A ulteriore garanzia di una manifestazione di altissima qualità, si esibiranno ai fornelli rinomati chef.

Non mancherà la comodità di gustare i sopraffini menu serviti nello speciale ristorante, aperto e riscaldato, approntato nel cuore del paese. Sono circa 200 i posti a sedere, arricchiti da un elegante servizio di piatti in porcellana e bicchieri di cristallo, capaci di rendere ancora più magica l'atmosfera mentre si gustano le ottime specialità a base di tartufo bianco. Il tutto, sotto a "benedizione" del cane da tartufo che è anche il simbolo dell'associazione "Mat".

Ma non finisce qui. Durante i due giorni della festa, non ci sono soltanto ottimi e pregiati tuberi, ma anche il grande gusto della cucina tradizionale, grazie al ristorante "Friulano" dove talentuosi cuochi sono pronti a stupire i visitatori con sapori carnici, delle Valli del Natisone e Bassa Friulana. Il tutto, con la splendida cornice di una Muzzana del Turgnano vestita a festa, dove oltre 40 stand in paese sono pronti ad allietare chi passeggia tra , composte, marmellate, formaggi, artigianato locale. Non mancheranno i tartufi locali e provenienti da altre zone.

L'inaugurazione ufficiale è prevista per le 11 di sabato 23 novembre, ma già da un'ora prima saranno aperti gli stand. Tante, nel pomeriggio dello stesso giorno e presso la Sala Parrocchiale, anche le manifestazioni collaterali all'evento: dalla presentazione del sito www.boschidimuzzana.it con successivo convegno "Flora e vegetazione delle nostre risorgive" (dalle 15.30), sino all'asta legata al tartufo bianco - inizio ore 17.15 -, il ricavato della quale sarà devoluto per scopi benefici. Il giorno seguente si parte con la visita al bosco "Selva Arvonchi" alle 9, 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 22 novembre, invece, la mostra del libro allestita presso "Villa Muciana" di Muzzana del Turgnano, possibile grazie alla collaborazione del gruppo giovanile "La Stanzute".

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 affascinante, raro prodotto della gastronomia e cultura di casa nostra, potrà trovare a Muzzana quanto cerca. Il tartufo bianco, una meraviglia tutta da scoprire.

Notizia segnalata da Paola Treppo [MORE]