

Nel fine settimana arriva "Tiferno eat", il festival dedicato al cibo di strada. Protagoniste le eccellenze umbre

A spasso gustando prelibatezze

► **CITTA' DI CASTELLO** - Anche il cibo di strada, meglio noto come street food, debutterà in centro storico durante il fine settimana nella due giorni dedicata i sapori e alla valorizzazione dei prodotti tipici locali. Un'edizione quella di "Tiferno Eat" molto "local" che metterà al centro i protagonisti assoluti della gastronomia umbra. Dal sedano al vinsanto, dal mazzafegato alla fagiolina grazie alla partecipazione di tutti i presidi regionali dello Slow Food (la Roweja di Civita di Cascia, il Cocotto di Grutti, il Mazzafegato dell'Alta Valle del Tevere, il Sedano Nero di Trevi, la Fagiolina del Trasimeno, la Fava Cottora dell'America e il Vinosanto affumicato dell'Alta Valle del Tevere). Sono stati il responsabile di Slow Food Umbria Sergio Consighi e della Condotta Valterberina Marino Marini a spiegare la filosofia di Tiferno Eat chiarendo che "portare la visione di Slow Food nel cibo di strada a Città di Castello è culturalemente facile, dato che è una città che da sempre ha dimostrato un particolarissima sensibilità

In Italia per ritirare la laurea ad honorem

C'era anche il ministro albanese dell'agricoltura Edmond Panariti

► **CITTA' DI CASTELLO**

Alla presentazione di "Tiferno Eat" ha presenziato anche il ministro all'agricoltura albanese Edmond Panariti in Italia per ritirare la laurea ad honorem dell'Università di Perugia. Il ministro è tornato in città dopo la visita ufficiale del marzo scorso nell'ambito del programma internazionale di sviluppo rurale Creare, di cui Città di Castello è l'unico partner dell'Unione Europea insieme al governo di Tirana e all'organizzazione non governativa Tamat. Il programma Creare nasce dal bando per la conversione del debito albanese nei confronti dell'Italia e ha visto la proposta di cui Città di Castello è partner, risultare tra le 12 ammesse a finanziamento da parte dell'Unione Europea su un totale di 96 presentate. Il sindaco Bacchetta e l'assessore Secondi hanno sottolineato come "il rapporto con l'Albania sta dimostrando che è possibile crescere distribuendo con equilibrio risorse e rapporti nei settori economici di maggior dinamismo".



L'incontro a Tiferno Eat il sindaco Bacchetta e il ministro Panariti

che in americano significa fare due chiacchiere) sul suo lavoro editoriale dedicato alla storia orale del mondo del cibo. Oltre al grande stand di piazza Matteotti per la somministrazione del cibo di strada di qualità e le aree tematiche, per tutta la giornata in largo Gildoni sarà allestito il Mercato della terra Food che porterà in piazza i piccoli produttori del territorio e i produttori dei Presidi Slow Food dell'Umbria. L'assessore Riccardo Carletti ha auspicato "il radicamento nel calendario cittadino di una manifestazione che valorizzi ricette, prodotti o ingredienti che hanno una storia profondamente intrecciata all'identità territoriale e raccontano aspetti essenziali di un luogo". Oltre al cibo, anche esperienze emozionanti come quella dei ragazzi del Centro di Formazione G.O. Bufalini, che lavoreranno gomito a gomito con gli chef plurititolati Slow Food "Chiara Filippi, Fausto Bondini, Pierfrancesco Pascasio, la Brigata Carlo Perini di Cucina Popolare e molti altri che realizzeranno il cibo di strada di qualità.

giosa, "Vino, olio e grano, sacro e profano tra emozioni e nutrimento". Domenica "Tiferno Eat" aprirà i battenti alle 9 e proseguirà per l'intera giornata, proponendo alle 18 nell'area conferenze di piazza Fanfani un incontro con Karima Moyer, l'autrice di "Chewing the fat" ("Masticare il grasso"

verso i temi della cucina popolare, dei prodotti enogastronomici del territorio e dell'alimentazione in genere". Gli stand verranno aperti sabato alle 11 mentre alle 16 è previsto l'inizio delle dimostrazioni di molitura ed assaggio. Seguirà, nell'area conferenze di piazza Fanfani il convegno della triade reli-