

Cene di gala e mostra mercato per il Diamante Bianco di San Giovanni d'Asso

notizia pubblicata 11 Novembre 2022 alle ore 11:30 nella categoria **Enogastronomia**



Nei weekend 12-13 e 19-20 novembre, a San Giovanni d'Asso (Montalcino) si svolge la 36^a edizione della Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi. San Giovanni d'Asso è un castello circondato da un piccolo borgo medievale immerso nella natura. Il sabato sera (12 e 19 novembre) il salone del castello diventa la prestigiosa location di cene di gala (esclusivamente su prenotazione) con affermati chef stellati come Iside De Cesare de 'La Parolina' di Acquapendente.

Attorno al suo 'Diamante Bianco', San Giovanni d'Asso offre una festa ricca di proposte, dallo 'Square Food', stand gastronomici delle eccellenze locali dove pranzare e cenare a km 0, alla 'Cerca del tartufo' insieme ai tartufai senesi e i loro cani.

Per chi vuole vivere esperienze di un'altra epoca, c'è un antico treno a vapore che, partendo da Grosseto e da Siena, porta attraverso una ferrovia non più in servizio fino al Castello di San Giovanni. E' il famoso "Treno Natura" per scoprire paesaggi inconsueti della campagna senese.

La Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete senesi si svolge nei due classici week end centrali di novembre (12-13 e 19-20) e offre molte possibilità per conoscere il territorio e i suoi prodotti tipici. Insieme ai punti vendita, lungo il borgo, del cosiddetto 'Diamante bianco', considerato uno dei migliori tartufi italiani, ci sono infatti degustazioni e vendita formaggi pecorini a latte crudo, insaccati, carni di Chianina e Cinta Senese, olio Evo di grande qualità, il vino della Doc Orcia e, dopo la fusione con Montalcino, anche sua

maestà il Brunello.

Non mancheranno visite ad aziende agricole, al Museo del Tartufo, cantine, frantoi e caseifici, trekking fra boschi e campagne, stand gastronomici (in particolare quello curato dalla Pro Loco con le ricette autentiche delle massaie di San Giovanni) e una rete di ristoranti specializzati che propongono piatti e menù dove protagonista è il Diamante Bianco accompagnato da tutti i prodotti tipici locali. [W](#)