

Cooking show del tartufo, oggi si sfidano gli studenti

Nella piazza del gusto le ricette di tre istituti alberghieri regionali

LA MANIFESTAZIONE

PERGOLA Gustosissima anteprima oggi della Fiera Nazionale del tartufo bianco pregiato di Pergola che scatterà domenica. Grazie a una delle grandi novità di questa 23esima edizione, la collaborazione e partecipazione dell'Ais Marche, l'amministrazione comunale organizza il cooking show "Il Tartufo Bianco esaltato in sala e in cucina". L'appuntamento è alle 11.30 presso la piazza del gusto nel ristorante 'Marche da Mangiare'.

Vedrà la partecipazione di tre istituti Alberghieri delle Marche, il 'Tarantelli' di Sant'Elpidio a Mare, il 'Varnelli' di Cingoli e il 'Celli' di Cagli-Piobbico. Gli allievi presenteranno al pubblico tre ricette, una per provincia, ideate per esaltare la fragranza aromatica del tartufo bianco delle Marche. Gli alunni coinvolti non solo dovranno cucinare questi piatti, ma dovranno curare il servizio del tartufo ossia ciò che riguarda la sua presentazione nel piatto. Il tartufo bianco marchigiano sarà



Il sindaco Francesco Baldelli

lamellato direttamente sul piatto dagli alunni in sala. Ciascun piatto sarà degustato in abbinamento ad un vino marchigiano prodotto nella provincia di provenienza in abbinamento alla preparazione presentata.

«Questo desiderio di coin-

Alla fiera di Pergola che inizia domenica sarà allestito anche il Salotto dei vini delle Marche

volgere le scuole alberghiere del territorio – spiega il sindaco Francesco Baldelli - permetterà di dare maggiori e più complete competenze a chi in futuro si accosterà al mondo della ristorazione regionale affascinato da quanto più gustoso ed interessante esiste nella nostra tradizione enogastronomica».

Sempre grazie alla collaborazione con Ais, nelle tre domeniche della Fiera verrà organizzato il 'Salotto dei vini delle Marche', elegante spazio sotto le logge del palazzo comunale. Verranno presentati al pubblico in due momenti della giornata i vini delle Marche insieme all'Istituto marchigiano di tutela vini e al Consorzio dei vini piceni. Alcuni sommelier saranno a disposizione di chi darà la

propria adesione per far conoscere, assaggiare e disquisire sulle eno-denominazioni marchigiane presenti nel banco di assaggio. Già da alcuni anni l'Associazione italiana sommelier Marche dedica una sezione de "Le Marche nel Bicchiere" ai "Vini da Tartufo" delle Marche. Il progetto ha visto protagonisti molti attori, ognuno dei quali ha contribuito con le proprie competenze alla sua realizzazione. Gli obiettivi di questa sezione sono molteplici, ma hanno tutti uno scopo, promuovere le biodiversità tartufigene che nascono nei boschi marchigiani, dal nero pregiato di Acquaviva Picena al bianco pregiato di Pergola.

Marco Spadola

© RIPRODUZIONE RISERVATA

