



Tartufo, il diamante che unisce un'intera regione

La prima edizione del “Tartufo Award” ha sancito l’avvio di un progetto di valorizzazione del fungo ipogeo sostenuto dalla Regione Marche che mira a promuovere le 6 città del Tartufo: Acqualagna, Amandola, Apecchio, Fossombrone, Pergola e Sant’Angelo in Vado



Da sn: il sindaco Luca Lisi, lo chef Michele Renga e Alvin Crescentini (Foto © Raffaello De Crescenzo).

Il 27 luglio 2021 è una data che per certi versi entrerà nella **storia del tartufo** e della **Regione Marche**: ad Acqualagna (PU), infatti, si è tenuta la prima edizione del **“Tartufo Award – Città del Tartufo delle Marche”** per celebrare la preziosa trifola che rientra tra le gemme gastronomiche del territorio.

Sei comuni dell'unica regione italiana declinata al plurale (Acqualagna, Amandola, Apecchio, Fossombrone, Pergola e Sant'Angelo in Vado) hanno deciso di superare inutili campanilismi e divisioni, in nome di Sua Maestà il Tartufo, elemento accomunante e diamante pregiato che dà lustro ad una terra meravigliosamente ricca di squisite prelibatezze.

Tartufo Award – Città del Tartufo delle Marche

La kermesse si è svolta ad Acqualagna presso l'**Hotel Ristorante La Ginestra Passo del Furlo**, dell'elegantissima **Marina Giacomel**. L'incontro è stato voluto fortemente dal sindaco del Comune promotore della manifestazione, **Luca Lisi**, che ha accolto altri colleghi primi cittadini e in particolare: **Adolfo Marinangeli** (sindaco di Amandola), **Vittorio Nicolucci** (sindaco di Apecchio), **Gabriele Bonci** (sindaco di Fossombrone), **Simona Guidarelli** (sindaco di Pergola) e **Stefano Parri** (sindaco di Sant'Angelo in Vado).

A sublimare i palati degli astanti, sei portate, una per ogni comune, realizzate da altrettanti chef provenienti dalle diverse località della regione e magistralmente coordinati da **Pasquale Antonio Bedini**

, chef Console dell'[Accademia Italia di Gastronomia e Gastrofisica](#). A lui il compito di coordinare le varie squadre che hanno messo in campo la propria maestria per realizzare un **menù completamente a base di Tartufo Nero estivo**, noto anche con l'appellativo volgare di "[Scorzone](#)".

Prima di sedersi a tavola, però, si è tenuta anche una piccola caccia al tartufo, con **Giorgio Remedia**, tartuficoltore, allevatore e addestratore di cani da tartufo, nonché grande esperto del settore.



Giorgio Remedia, tartuficoltore, allevatore e addestratore di cani da tartufo (Foto © Raffaello De Crescenzo)

I piatti a base di tartufo delle Marche

A tavola, le danze si sono aperte con due antipasti: il "*Carpaccio di Marchigiana, servito su un crostino con mousse di ricotta e maggiorana, con riduzione di birra artigianale e Tartufo Nero estivo*", presentato dallo chef **Alessandro Valentini** – Commissione De.C.O. – della città del Tartufo di Apecchio. A questa prima entrè, ha fatto seguito un secondo antipasto, estremamente scenografico: "*L'uovo cotto a bassa temperatura con Tartufo Nero estivo della città del Tartufo di Pergola*" realizzato dallo chef **Gianluca Passetti** del Ristorante "Il Gatto e la Volpe".



Da sn: “Carpaccio di Marchigiana” e “L’uovo cotto a bassa temperatura con Tartufo Nero estivo” (Foto © F. Crescenzo).

Bis anche per quanto riguarda i primi: innanzitutto un grande classico, le “*Tagliatelle al Tartufo Nero estivo della città del Tartufo di Fossombrone*”, della chef **Paola Antonioli**, direttamente dai fornelli dell’Albergo Pizzeria Ristorante Mancinelli. Un piatto con un impatto al naso importante ed un richiamo alla componente grassa piuttosto forte: burro su tutto, ma anche glutammato da brodo. Questa componente grassa e il sapore della cottura nel brodo si ritrovano anche in bocca, dove tendono un po’ a sovrastare il tartufo, che però rimane ben presente al naso. La finezza della tagliatella è eccellente e la cottura è perfetta; l’abbinamento con il [Bianchetto del Metauro](#) ci lascia una bocca estremamente pulita, con il profumo del tartufo che ci accompagna verso la prossima portata: il “*Cappellaccio su vellutata di patate e Tartufo Nero estivo della città del Tartufo di Sant’Angelo in Vado*”, creazione dello chef **Daniele Galvani**, del Ristorante “I Palazzi”.

«Un bignè ripieno di territorio; un piatto evocativo, con del macerato di sottobosco»: questo il commento a caldo di **Davide Eusebi**, uno dei membri della giuria (assieme a Veronique Angeletti, Cesare Zucca, Otello Renzi ed il sottoscritto Raffaello De Crescenzo), chiamati a esprimersi sui piatti.



Da sn: “Tagliatelle al Tartufo Nero estivo” e “Cappellaccio su vellutata di patate e Tartufo Nero” (Foto © Riccardo Crescenzo).

Il secondo piatto porta la firma dello chef **Aurelio Damiani** della città del Tartufo di Amandola: un “*Capocollo di maiale brasato al vino cotto con pesche della Val d’Aso e Tartufo Nero estivo*”. Piatto che richiede notevole maestria per dosare i diversi ingredienti, onde evitare di far scivolare in secondo piano sua maestà il Tartufo.

Dulcis in fundo, “*Nero su Nero*”, un meraviglioso dessert servito con una tartelletta di pasta frolla con crema di ricotta, noci e miele di timo selvatico, disco di cioccolato 90% e composta di Tartufo Nero estivo di Acqualagna. Una cremosa nuvola di gusto, opera dello chef “padrone di casa” **Michele Renga**, del Ristorante La Ginestra Passo del Furlo, presso cui si è svolto l’intero pranzo.



Da sn: “Capocollo di maiale brasato al vino cotto” e “Nero su Nero” (Foto © Raffaello De Crescenzo).

«Abbiamo lavorato tutti insieme come una vera brigata!» ha raccontato con soddisfazione ed orgoglio lo chef Bedini, coordinatore delle varie brigate, ai microfoni di Alvin Crescentini, brillante conduttore dell’evento, molto abile a coinvolgere tutta la sala ed anche a strappare una promessa per la prossima edizione del Tartufo Award.

Promessa rafforzata anche dall’idea promossa dalla padrona di casa, Marina Giacomel, di ideare un menù comune da proporre nei vari ristoranti degli **chef delle città del Tartufo**.

Numerosi gli interventi interessanti durante il corso della manifestazione, tra cui quello dello storico chef **Nico Giacomel**, una pietra miliare della ristorazione locale, e quello di **Paolo Cesaretti**, coordinatore del [Consorzio della Casciotta di Urbino](#), che ha ricordato come anche la filiera del formaggio possa contare delle eccellenze straordinarie nelle Marche: dalla Casciotta stessa al Formaggio di fossa, passando per la Mozzarella S.T.G. (Specialità tipica garantita).

Così come il Tartufo è in grado di unire un’intera regione, il Bianchello del Metauro è il vino, promosso anche con l’iniziativa Bianchello d’Autore, cui spetta l’onore di legare tra loro almeno 5 dei 6 comuni presenti all’evento: quelli della zona del Nord delle Marche. Interessante sarà vedere, magari nella prossima edizione, la risposta enologica di Amandola (ed in generale della zona sud delle Marche).



Alcuni dei vini e delle birre serviti durante l'evento (Foto © Raffaello De Crescenzo).

Non ci resta che aspettare la prossima puntata di **Tartufo Award** e visitare le città del Tartufo, in occasioni degli eventi in programma nei mesi a venire.

Data di creazione

02/08/2021

Autore

raffaello-decrescenzo