

CONTESA A PIETRALUNGA

## La sfida del tartufo bianco in Altotevere

di GILBERTO SCALABRINI

PIETRALUNGA - Fin dal tempo dei Romani il tartufo è stato considerato prodigioso, non solo per il suo potere nutritivo, ma anche per le sue qualità afrodisiache. Non si è mai saputo, però, se fosse di destra o di sinistra.

Per gli abitanti dell'Altotevere il famoso tubero bianco di cui è ricca la zona, in particolare il Comune di Pietralunga, è di sinistra. Per quelli di Sant'Angelo in Vado, un paesino in provincia di Pesaro e Urbino, dove ci sono circa 600 cavaletti, è di destra.

Allora il sindaco Mirko Ceci di Pietralunga, per dirimere la questione, ha lanciato la sfida culinaria al sapore di trifola tra il tartufo bianco umbro e quello bianco marchigiano. Il suo collega di centro destra, Settimio Bravi, ha sportivamente accettato.

La piacevole tenzone si svolgerà saba-

to 9 ottobre all'ora di pranzo, nell'ambito della 23ª Mostra mercato del tartufo e della patata bianca di Pietralunga. A confrontarsi sui fornelli gli chef Lucio Valcelli, del ristorante "La botticella" di Pietralunga e Daniele Forlucci, della trattoria "Taddeo e Federico" di Sant'Angelo in Vado. Supervisore e coordinatore sarà Pierluigi Manfroni, chef de "Il bersaglio" di Città di Castello. Ognuno porterà i tuberi della propria terra. Pietralunga servirà come primo piatto gnocchetti di patate al tartufo, mentre gli ospiti i passatelli locali. A innaffiare la sfida sarà il buon vino umbro. Padrini dell'evento un deputato di sinistra e uno di destra. A fare da giuria giornalisti locali e nazionali.

Il vincitore si aggiudicherà il titolo di "miglior tartufo bianco dell'Appennino". Solo allora, scopriremo se questa prelibatezza è di destra o di sinistra.

Sicuramente è per palati fini! La mostra dovrà contribuire -come ha spiegato il presidente della provincia Marco Vinicio Guasticchi- a «rilanciare e valorizzare entrambi i territori, accomunati da una stessa eccellenza e divisi solo dall'Appennino. Questo tartufo non ha nulla da invidiare a quello di Alba, anzi sono convinto che è il migliore. Il prossimo anno lanceremo la sfida ad Alba».

A sposarsi con il tartufo bianco c'è lei, la patata bianca.

«Regina della nostra cucina -ha spiegato il sindaco Ceci- ha caratteristiche organolettiche uniche, esaltate dalla qualità del tartufo. La tre giorni, che per noi rappresenta un momento di promozione turistica importante, offrirà anche musica, spettacoli ed eventi di folklore. Per l'occasione, poi, i ristoranti e le taverne proporranno degustazioni di specialità al tartufo e piatti tipici locali».

1 ottobre 2010