

## Pietralunga

Simbolica sfida di arte culinaria tra Umbria e Marche accomunate dalla produzione del miglior bianco d'Italia

# Matrimonio al sapor di tartufo

di LUIGI FOGLIETTI

**C**ONTRARIAMENTE alla famosa grida di manzoniana memoria "Questo matrimonio non s'ha da fare", a Pietralunga, invece, un matrimonio s'è fatto.

E come ogni matrimonio che si rispetti ha avuto la sua bella cerimonia con tanto di fiori sui tavoli imbanditi a Palazzo Fiorucci, un elegante contenitore che i coniugi Volpi-Giombetti, eredi della nobile famiglia altotiberina, hanno messo a disposizione per il banchetto in occasione della 23ª edizione della Mostra mercato del tartufo e della patata bianca di Pietralunga, che si chiude oggi.

E gli sposi? I tartufi bianchi di Pietralunga e quelli di Sant'Angelo in Vado che sono finiti in tavola per una amichevole sfida sulla qualità. Testimoni i rispettivi sindaci Mirko Ceci e Settimio Bravi con il presidente della Provincia di Perugia Marco Vinicio Guastiechi e l'assessore Renato Claudio Minardi per quella di Pesaro Urbino. E la sfida al profumo di "trifola", per altro bipartisan essendo i due comuni, l'Umbro di centrosinistra ed il marchigiano di centrodestra, è salomonicamente finita in parità.

Ma se questo era il challenge round tra due eccellenze di due regioni vicine e note per la produzione del famosissimo tartufo, ora il quanto di sfida per stabilire quale sia il bianco a più alta qualità, cioè da primato, è stato lanciato alla pluridecorata Alba, considerata la regina della produzione tartuficola bianca. Con una puntualizzazione però fatta dai due sindaci: "Fra l'alta Umbria e l'entroterra marchigiano viene prodotta una quantità pari all'80 per cento del tartufo bianco pregiato a livello nazionale". Quindi sottovoce hanno fatto intendere che, se non ci fosse la trifola umbro-marchigiana, la piemontese Alba dovrebbe chiudere i battenti a metà stagione.



Comunque, se "sfida" c'era per stabilire chi avrebbe riportato la vittoria, sono scesi in campo due chef di alto rango come Lucio Valcelli del ristorante "La Botticella" di Pietralunga e il collega Daniele Fortucci della trattoria "Taddeo e Federico" di Sant'Angelo in Vado che hanno preparato piatti delle rispettive tradizioni gastronomiche locali a base, ovviamente, di tartufo, sotto la supervisione dello chef Pierluigi Manfroni del ristorante "Il Bersaglio" di Città di Castello e di Giancarlo

Picchierelli presidente nazionale della Associazione "Città del Tartufo".

Per l'Umbria il menù era composto da Sfogliatina farcita di scamorza e uova con vellutata allo zafferano e lamelle di tartufo di Pietralunga; Crespetta con ripieno di ricotta su letto di fonduta al tartufo bianco; Lombatina di agnello da latte dell'Appennino con tartufo bianco e patate bianche novelle di Pietralunga. Per le Marche Carpaccio di bovino marchigiano con cuori di sedano e tartufo soufflé di patata rossa con uovo

Alcuni momenti della cerimonia di Pietralunga con il presidente della Provincia Guastiechi, l'assessore di Pesaro Minardi, i sindaci Ceci e Bravi. In alto Floriana Bertelli

e tartufo; Passatelli alla fonduta di cascio di Urbino e tartufo; Coscia di vitello con vellutata tartufo e patate con la "golettia".

Il dessert "bipartisan": srigno di pasta sfoglia con crema chantilly e frutti di bosco. Il tutto innaffiato da Torre di Giano "Vigna il Pino" Lungarotti, Rosso di Montefalco Caprai, Passito di Sagrantino Caprai.

Verdetto insindacabile della giuria presieduta dalla giornalista del Tg3 Floriana Bertelli, e composta da giornalisti e dai deputati, Walter Verini del Pd

e Franco Asciutti del Pdl unitamente ai sindaci e Presidenti di Provincia di Perugia e Pesaro e Urbino, che ha decretato un assoluto "ex aequo" che non lascia scampo ad eventuali ricorsi.

Ed ora i due comuni, forti del sostegno istituzionale delle rispettive province recentemente protagoniste anche su altri fronti come la clamorosa occupazione simbolica della Galleria della Guinza, hanno deciso di lanciare la sfida ad Alba, "capitale" del tartufo bianco, per una finalissima all'ultima "scaglia" di prelibata trifola. "Il nostro tartufo bianco, quello dell'Alta Umbria e dell'entroterra marchigiano al confine fra le Province di Perugia e Pesaro e Urbino - ha dichiarato orgoglioso il presidente della Provincia di Perugia Marco Vinicio Guastiechi, al termine della contesa culinaria-istituzionale - affiancato dall'assessore al bilancio della Provincia di Pesaro-Urbino, Renato Claudio Minardi, - non teme confronti sotto ogni profilo organolettico e gastronomico. Sfide simboliche come quella organizzata dai comuni di Pietralunga e Sant'Angelo in Vado servono indubbiamente a promuovere i nostri territori in ambito turistico ed economico. Il tartufo è il vero e proprio testimonial del comparto agro-alimentare che da queste parti propone un paniere ricco di prodotti di assoluta eccellenza. Dunque siamo pronti ad una nuova sfida, magari con Alba, grande territorio del tartufo bianco". "L'unione fa la forza anche in cucina e superando le barriere politiche - hanno dichiarato Mirko Ceci e Settimio Bravi, sindaci di Pietralunga e Sant'Angelo in Vado, visibilmente soddisfatti dopo il "testa a testa" fra i fornelli - e se Alba accetterà il confronto noi non ci tireremo certo indietro, perché per due comuni piccoli come i nostri questi sono momenti di promozione strategici".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

10 ottobre 2010