

IL GUSTO DELLA SFIDA

**L'ORGOGGIO
IL NOSTRO TUBERO BIANCO
NON TEME CONFRONTI
NELL'INTERA PENISOLA**

**IL QUANTO
SE ALBA ACCETTERA'
DI CONFRONTARSI CON NOI
NON CI TIREREMO INDIETRO**

I gourmet di Umbria e Marche si scoprono fratelli di trifola

E' finita in parità la gara tra i comuni di Pietralunga e Sant'Angelo in Vado

di FABRIZIO PALADINO

DAL «PATTO» per la galleria della Guinza, al «patto» per il tartufo. E anche questa volta due regioni vicine tra loro hanno unito le forze: l'obiettivo, ambizioso, è quello di confrontarsi ad armi pari con Alba, da sempre considerata la «capitale» della trifola d'Italia. E la «sfida» politico-gastronomica di ieri tra il Comune umbro di Pietralunga (centrosinistra) e quello marchigiano di Sant'Angelo in Vado (centrodestra) ieri è finita in parità. Il verdetto insindacabile della giuria, composta da giornalisti e da due deputati di Pd e Pdl (Walter Verini e Franco Asciutti), unitamente ai sindaci e Presidenti di Provincia di Perugia e Pesaro e Urbino, ha decretato un assoluto «ex aequo» che non lascia scampo ad eventuali ricorsi. Il tutto subito dopo il taglio del nastro della Mostra mercato del tartufo e della patata bianca di Pietralunga. E ora i due comuni forti del sostegno istituzionale delle province umbro-marchigiane hanno deciso di lanciare la sfida ad Alba 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 Guasticchi, al termine della contesa culinaria-istituzionale, affiancato dall'as-

sessore al bilancio della Provincia di Pesaro-Urbino, Renato Claudio Minardi — non teme confronti sotto ogni profilo organolettico e gastronomico. Sfide simboliche come quella di oggi servono 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». «L'unione fa la forza anche in cucina — 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 — se Alba accetterà il confronto noi non ci tireremo certo indietro». Soddisfatto dell'iniziativa e dell'idea di lanciare la sfida ad Alba, Giancarlo Picchiarelli, presidente dell'Associazione Cit-

**LA GIURIA
Era composta da deputati
sindaci, giornalisti
e presidenti di Provincia**

tà del tartufo. E' senza dubbio a detta degli esperti una stagione ottima in Umbria e nelle Marche per il tartufo bianco, di grande qualità e pezzature super. Anche i prezzi sembrano tornare su livelli, si fa per dire, accettabili. Un chilo di tartufo bianco oggi sfiora 1.500 euro ben al di sotto dei 4.000 ed oltre delle scorse stagioni.



TRIFOLA DA RECORD
Il presidente della Provincia Guasticchi (sotto) tiene in mano un gigantesco tartufo; tanti ospiti ieri tra gli stand della kermesse pietralungnese



LA GIORNATA

Mostra al via

Inaugurata la ventitreesima edizione della kermesse nel borgo altotiberino che in questi giorni propone anche la degustazione di altri prodotti del bosco

I prezzi

Un chilo di tartufo di assoluta qualità oggi sfiora i 1500 euro; rispetto al recente passato i prezzi sembrano tornare su livelli «accettabili»



Coppia d'oro

La «sfida» ha visto la supervisione dello chef Pierluigi Manfroni che si è pure incontrato con Giuliano Martinelli, uno dei principali imprenditori del settore

NUMERI & CHEF

Valcelli con Forlucci E' alta gastronomia

— PIETRALUNGA —

IL TERRITORIO compreso tra Pietralunga, Città di Castello, Gubbio e Sant'Angelo in Vado produce una quantità di tartufo bianco pregiato pari quasi all'80 per cento della produzione nazionale. La «sfida» che è andata in scena ieri nell'ambito della 23ª edizione della Mostra mercato di tartufo e patata bianca ha visto di fronte due chef d'eccezione in rappresentanza dei rispettivi schieramenti. Lucio Valcelli, del ristorante «La Botticella» di Pietralunga da una parte e il collega Daniele Forlucci, della trattoria «L'Addeo e Federico» di Sant'Angelo in Vado dall'altra. Il tutto sotto la «supervisione» di Pierluigi Manfroni, titolare del ristorante «Il Bersaglio» di Città di Castello.



L'INAUGURAZIONE
Numerosi amministratori pubblici al taglio del nastro della mostra-mercato che ha anticipato la particolare sfida

10 ottobre 2010