

A PIETRALUNGA LA MOSTRA DEL TARTUFO E DELLA PATATA BIANCA

6 Ottobre 2020

di **Redazione**



PERUGIA – Su 2 mila abitanti 400 sono cavatori e 120 addetti alla trasformazione nelle aziende del territorio: Pietralunga è una “città del tartufo” a tutti gli effetti, ad alta densità quindi sia di trifole sia di tartufai, oltre ad essere una città che si identifica con un’altra eccellenza, quella della particolarissima patata bianca.

Non poteva quindi rinunciare anche nel 2020 alla sua “Mostra mercato del tartufo e della patata bianca” che anche in un anno di limitazioni e divieti per il Covid torna con la 33esima

edizione sabato 10 e domenica 11 ottobre.

Il programma è stato presentato nella sede della Provincia di Perugia da **Mirko Ceci**, sindaco di Pietralunga, accompagnato da **Maria Grazia Bartocci**, consigliere comunale con delega al tartufo, **Giuliano Martinelli** del comitato organizzatore, alla presenza di **Luciano Bacchetta**, presidente della Provincia di Perugia, e **Antonella Brancadoro**, direttrice dell'Associazione nazionale Città del tartufo, della quale Pietralunga è membro.

“In percentuale credo che siamo i primi a livello nazionale per il più alto numero di tartufai per abitante” ha detto il sindaco annunciando il “grande sforzo” della macchina organizzativa per proporre un evento che garantisca il rispetto della normativa anti-Covid in vigore con “un elaborato piano di sicurezza”.

Adeguarsi alle esigenze del periodo sarà inevitabilmente anche il tartufo in mostra, che i visitatori potranno apprezzare attraverso il vetro dei vasetti “in cui sarà già confezionato e toccato quindi solo dall’operatore con guanti visto che la manipolazione è proibita”, come ha ricordato Martinelli.

“Pensavamo che dopo le piogge di luglio sarebbe stato difficile trovarlo – ha aggiunto -, invece il tartufo anche se poco è di primissima qualità e freschissimo”.

A dimostrare la forte identità legata al tartufo di Pietralunga sono quindi i numeri che questo territorio esprime ma anche, come è stato sottolineato, la presenza di una “pattuglia” di sole donne cavatrici di tartufo sempre più nutrita, guidata da **Elisa Ioni**, definita “lady trifola”.

La vocazione tartufigena del territorio, inoltre, significa anche un numero importante di cani, inseparabili compagni nella cerca, per una grande tradizione che ha portato negli anni alla crescita di tre grandi aziende che lavorano il tartufo e un orizzonte internazionale che permette di arrivare in oltre cento Paesi nel mondo.

La mostra-mercato sarà suddivisa in tre aree, una dedicata agli espositori del tartufo, un'altra a prodotti enogastronomici e artigianali del territorio e una terza, a pagamento, la Street food gourmet “Le Vie del Tartufo”, staffetta di chef che proporranno i loro piatti lungo le vie del borgo. Una sessantina gli stand i quali si potrà accedere con ingressi contingentati per un massimo di 700 persone.

Per evitare file e assembramenti – è stato spiegato – sarà possibile prenotare gli accessi inviando un sms o *Whatsapp* al 366-8227897. Tra gli eventi, domenica è prevista la gara podistica “Tartufissima Eco Trails” alle 9,30 e alle 12 il cooking show di **Anna Moroni**.