

FESTIVAL AMANDOLA, TARTUFO BIANCO BRAND PER RILANCIO POST-SISMA



AMANDOLA - Lo sviluppo del “brand Monti Sibillini” per il rilancio turistico della zona dopo il sisma. È la “ricetta” per far ripartire e sviluppare Amandola (Fermo) proposta dallo chef **Massimo Bottura**, patron dell’Osteria Francescana di Modena, eletta l’estate scorsa miglior ristorante al mondo nella classifica dei World’s 50 Best Restaurants 2018.

Bottura ha preso parte a “Diamanti in Tavola”, festival del tartufo bianco pregiato e dei prodotti tipici dei Sibillini che si svolge nella città del Fermano fino all’11 novembre.

“Serve un progetto turistico che sia basato su alcuni punti essenziali - ha osservato lo chef tre stelle Michelin - lo sviluppo del brand ‘Monti Sibillini’, l’orgoglio di difendere e promuovere il valore del tartufo di questo territorio e portarlo a livello di Alba e Acqualagna perché ne ha tutte le potenzialità e creare eventi che coinvolgano anche le persone, i residenti. Possono fare loro stessi promozione turistica anche soltanto sorridendo al turista”.

Bottura si è messo ai fornelli con altri chef dell’Ascolano e del Fermano come **Aurelio Damiani, Enrico Mazzaroni, Sabrina Tuzi, Sabatino Lattanzi** e al pasticciere **Roberto Cantalacqua**.

L’obiettivo era richiamare l’attenzione turistica sulle zone colpite dal terremoto e raccogliere fondi per “Food for Soul”, associazione no-profit fondata da Bottura e **Lara Gilmore** impegnata a combattere lo spreco alimentare e alla quale è stato destinato l’incasso della cena-evento. Sono state servite pietanze che avevano come ingrediente principale il tartufo bianco pregiato dei Sibillini.

“Per quanto possibile bisogna dimenticare il terremoto - ha detto Bottura - come abbiamo fatto noi in Emilia dove la parte produttiva, le imprese, hanno subito fatto squadra per ripartire Occorre un progetto turistico, un treno che una volta lanciato, aggreghi componenti sociali e imprenditoriali pronte a viaggiare in un’unica direzione”.

“Fondamentale - ha concluso lo chef - è creare eventi come Diamanti in Tavola e puntare in maniera pressante sul brand ‘Monti Sibillini’ e sui prodotti, in primis il tartufo, di grande qualità e con potenziale economico e promozionale importante”.