

13 Marzo 2023

FOSSOMBRONE - Appuntamento domenica 19 marzo con la 39esima edizione del Festival Tartufo Bianchetto e Vino Bianchetto di Fossombrone. All'interno della manifestazione l'Associazione Italiana Sommelier premierà le 25 aziende i cui vini hanno dato il miglior abbinamento con le diverse preparazioni culinarie a base di tartufo nell'ambito del progetto "Le Marche dei tartufi, i vini da tartufo delle Marche". Riconoscimento speciale anche ai 5 chef e alle 5 aziende che hanno offerto i tartufi.

Condizioni ambientali e pedoclimatiche favorevoli fanno delle Marche una delle poche regioni italiane in grado di produrre una gran quantità di tartufi di tutte le specie. Dal Montefeltro al Piceno, i tartufi marchigiani possiedono tutti i requisiti per essere protagonisti dodici mesi l'anno.

Lo sa bene l'Associazione Italiana Sommelier Marche che, dopo lo stop imposto dalla pandemia, è tornata a lavorare al progetto "Le Marche dei tartufi, i vini da tartufo delle Marche". Obiettivo, come suggerisce il nome, diffondere la conoscenza, valorizzare le principali tipologie di questo prezioso dono della terra e, al contempo, selezionare i migliori vini della regione da abbinarvi. Selezione che, annualmente, approda in una sezione ad hoc all'interno della storica guida "Le Marche nel bicchiere" edita dall'Ais.

Le delegazioni di zona hanno selezionato quindici vini per provincia da abbinare ciascuno a cinque preparazioni culinarie con a base una delle cinque specie di tartufo più comune: il bianco a Pesaro Urbino, il bianchetto a Macerata, il nero estivo in Ancona, il nero autunnale o uncinato a Fermo e il nero pregiato ad Ascoli Piceno.

I piatti, uno per provincia, sono stati preparati da cinque ristoratori sommelier Ais. A comporre le cinque giurie, presiedute dall'ideatore del progetto **Piergiorgio Angelini**, il presidente Ais Marche **Stefano Isidori**, il delegato Ais Pesaro nonché coideatore del format **Raffaele Papi** e ciascun delegato di zona che ha coordinato l'evento nella propria provincia. Offrire una chiave di lettura sul tartufo e sul suo utilizzo in cucina coinvolgendo in un primo momento le scuole, questa l'idea: "Siamo partiti dagli istituti alberghieri con ricette della tradizione adattate al tartufo, organizzando all'interno delle scuole degli incontri con i ragazzi su come utilizzare il tartufo in cucina e con quali vini abbinarlo. Poi il blocco causato dal Covid, da lì l'ingresso del progetto nei locali in sinergia con i nostri soci ristoratori anche per valorizzare il loro lavoro e la loro crescita professionale", afferma Papi.

Fondamentale il sostegno della Regione Marche, dell'IMT e del Consorzio Vini Piceni.

“Insieme a loro vogliamo consolidare l’immagine delle Marche quale regione tartufigena per eccellenza. I tartufi e i vini da tartufo possono diventare un brand fortissimo capace di lanciare l’immagine della nostra regione e convogliare turisti da ogni dove. Il tartufo è presente in ogni provincia, la qualità è alta, così come è alta la qualità dei nostri vini. Noi, come associazione, vogliamo valorizzare entrambe queste ricchezze” precisa Isidori.

Qual è, dunque, il vino che meglio si sposa al tartufo? “In genere i tartufi non rappresentano una portata a sé stante, ma vengono usati come condimenti di svariati piatti o incorporati ad altri ingredienti. Pertanto il vino andrà scelto in base alla complessità di quanto cucinato, tenendo conto degli ingredienti, dei condimenti e del tipo di cottura. Inoltre, dato che i tartufi incorporati nelle preparazioni ne aumentano complessità e profumo ci orienteremo verso vini dotati di maggior complessità e persistenza, in ogni caso mai troppo freschi di acidità o amarognoli e, per quanto riguarda i rossi, morbidi e dal tannino levigato”, spiega Angelini.

Appuntamento, dunque, domenica 19 marzo a Fossombrone. Alle ore 11,00 tavola rotonda presso la chiesa di San Filippo e premiazione, a seguire cooking show a cura della chef **Rosaria Morganti** del ristorante “Due Cigni” di Montecosaro.

Ristoranti partecipanti: Osteria Ophis di Offida, Ristorante Due cigni di Montecosaro Scalo, Agriturismo Aion di Ancona, Osteria specialità al tartufo di Cianni Tartufi e figli di Fratte Rosa e Festa Restaurant di Porto Sant’Elpidio.

Vini vincitori con gli gnocchi al tartufo nero pregiato

Menestrello 2016 - Galiardi - Cartoceto (PU)

Incrocio Bruni 54 Allos 2018 - Polenta - Ancona (AN)

Giulia Morichelli d’Altemps 2018 - Murolo - Urbisaglia (MC)

Falerio Pecorino Franco Franco 2019 - Officina del Sole - Montegiorgio (FM)

Offida Pecorino Montemisio 2020 - Castignano, Cantine dal 1960 - Castignano (AP)

Vini vincitori con le lasagnette aperte e tartufo bianchetto

Bianchello del Metauro Superiore Chiaraluce 2019 - Crespaia - Fano (PU)

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Stefano Antonucci 2019 - Santa Barbara - Barbara (AN)

Verdicchio di Matelica Fonte La Spina 2020 - Cantina di Esanatoglia - Esanatoglia (MC)

Falerio Pecorino Posato 2018 - Cantina Bastianelli - Monte san Pietrangeli (FM)

Trebbiano Trebbien 2019 - Valter Mattoni - Castorano (AP)

Vini vincitori con la faraona ripiena al tartufo nero estivo

Roy 2019 - Fiorini - Terre Roveresche (PU)

Conero Riserva Dorico 2017 - Moroder - Ancona (AN)

Bentornaia 2017 - Terre di San Ginesio - Ripe di San Ginesio (MC)

La Morosa de Monteverde 2018 - Terrapremiata - Montegiorgio (FM)

Piceno superiore Polisia 2018 - Vigneti Vallorani - Colli del Tronto (AP)

Vini vincitori con l'uovo croccante dal tuorlo cremoso con il tartufo bianco

Colli Pesaresi Focara Pinot Nero Focara Blanc de Noir 2019 - Roberto Lucarelli - Cartoceto (PU)

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Mirizzi Ergo 2019 - Montecappone Mirizzi - Jesi (AN)

Incrocio Bruni 54 2020 - I tre filari - Recanati (MC)

Falerio Pecorino Collemonteverde 2020 - Rio Maggio - Montegranaro (FM)

Offida Pecorino 2020 - Le vigne di Clementina Fabi - Montedinove (AP)

Vini vincitori con bottoni di seppia al tartufo uncinato

Bianchello del Metauro Superiore San Leone 2019 - Cignano - Fossombrone (PU)

Verdicchio di Matelica Godenzia 2019 - Cantine Mecella - Fabriano (AN)

Verdicchio di Matelica Torre del Parco 2020 - Tenuta Piano di Rustano - Castelraimondo (MC)

Malvasia Emmar 2020 - La Pila - Montegiorgio (FM)

Offida Pecorino Navicchio 2020 - Il Conte Villa Prandone - Montepandone (AP)