



Jeunes Restaurateurs d'Europe

per

 **acqualagna** www.acqualagna.com
**48^a FIERA NAZIONALE
DEL TARTUFO BIANCO**



Ottobre 2013

Si svolgerà a **Acqualagna** la **48^{ma} Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato** nei giorni **27 ottobre e 1, 2, 3, 9 e 10 novembre**.

Si tratta di un evento tra enogastronomia, storia e natura che si svolge in un luogo privilegiato - per secolare tradizione - di promozione e commercializzazione a livello nazionale e internazionale del tartufo: Acqualagna è infatti sede di raccolta dei 2/3 (circa 600 quintali) dell'intera produzione nazionale di tutti i tipi del prezioso tubero.

L'intera cittadina in provincia di Pesaro e Urbino, mette a disposizione i propri spazi per gli stand dei commercianti di tartufo fresco e il **Palatartufo**, con i suoi quattromila mq, accoglie gli oltre duecentomila visitatori che possono assaggiare ed acquistare le produzioni tipiche del luogo legate al tartufo e prelibatezze di altre regioni, e visitare l'area dedicata all'artigianato locale.

In un'antica dimora storica restaurata, il **Palazzo del Gusto**, si possono inoltre effettuare degustazioni guidate delle eccellenze del territorio (tra le quali Olio DOP di Cartoceto, Prosciutto di Carpegna, Caciotta d'Urbino e naturalmente....tartufo nero e bianco pregiato di Acqualagna) accompagnate dalle produzioni enologiche e dalle migliori etichette dei birrifici artigianali provinciali e regionali descritte nelle loro peculiarità e caratteristiche da sommelier e gastronomi. Non mancano presso il **Palazzo della Cultura** mostre, convegni, presentazioni di prodotti ed eventi di grande successo.

Il momento clou della manifestazione sarà però l'appetitosa novità di questa edizione, il **Salotto da Gustare**: lezioni di cucina per grandi e piccini, sfide ai fornelli tra vip, presentazioni di libri "da gustare" e, vero fiore all'occhiello di questo angolo dei sapori, show cooking che vedranno come protagonisti alcuni dei

Jeunes Restaurateurs d'Europe che animeranno questo teatro il cui palco è costituito da una cucina a vista nell'ambito della quale gli chef interpreteranno re Tartufo declinandolo secondo la tipicità della rispettiva regione di provenienza.

Vedremo allora come l'estro di **Luca Collami** (Ristorante Baldin - Genova Sestri Ponente) elaborerà e interpreterà il tortello di pesto, pinoli e tartufo di Acqualagna, o l'Altipiano di Asiago così caro a **Alessandro Dal Degan** (Ristorante La Tana - Asiago) - una delle quattro new entry dell'associazione - ispirerà la sua abile tecnica per ottenere qualcosa di inedito e unico, e come lo sgombro alla mugnaia di **Cristiano Tomei** (Ristorante L'Imbuto - Lucca Center of Contemporary Art - Lucca) si unirà all'affascinante tubero.

Sicuramente diversi saranno lo stile e l'approccio di ciascuno, ma altrettanto certamente tutti e tre rispetteranno il profondo senso di appartenenza del tartufo alla più solida tradizione culinaria italiana e di valorizzazione delle materie prime, esaltandone con creatività l'eccellenza e la qualità così come è nello spirito più profondo che accomuna tutti i **JRE** e che contribuisce all'evoluzione del gusto contemporaneo.

Sabato 09 novembre
ore 19.00 – Cristiano Tomei
Domenica 10 novembre
ore 12.45 – Alessandro Dal Degan
ore 18.30 – Luca Collami

Ufficio Stampa JRE - Italia
88 Studio – Marisa Cartotto
Via A. Massena, 10 - 20145 Milano
Tel. 02 33605034 – mobile 335 212797
info@88studiosagl.com