



BUONETERRE

A MILLESIMO VA IN SCENA IL TARTUFO DELL'IMPERATORE

Da sabato 26 febbraio al via un ciclo di incontri degustazione, in cui il pregiato fungo viene accostato ai prodotti dalla rete di Buone Terre

Da sempre è **uno dei frutti** della terra più prestigiosi e ricercati, protagonista sulle tavole di nobili, re e imperatori di tutta Europa. Da pochi mesi la sua importanza è stata riconosciuta anche dall'**Unesco**, che ha inserito tra i beni immateriali patrimonio dell'Umanità **la cavatura**, ossia l'arte di cercare e raccogliere il tartufo.

Quando, poi, questo pregiato fungo ipogeo viene accostato a **prodotti e materie prime di eccellenza**, come olio extravergine, primizie dell'orto, pasta e salumi artigianali, il risultato sono piatti gourmet, unici e capaci di soddisfare anche i palati più esigenti.

Per dimostrarlo, arriva la rassegna **"Il Tartufo dell'Imperatore"**, nuovo ciclo di incontri-degustazione che prenderà il via **sabato 26 febbraio** a Millesimo. Il titolo rievoca l'amore che lo stesso **Napoleone Bonaparte**, figura protagonista della storia cittadina, pare nutrisse per il frutto più ricercato di queste valli.

La rassegna è organizzata da **Buone Terre**, la rete di produttori locali di Valbormida e Riviera di Ponente, particolarmente attenti al rispetto delle tradizioni e della natura, in collaborazione con il Comune di Millesimo, la Federazione Italiana Cuochi - Associazione Cuochi Savona, l'Associazione Tartufai e Tartuficoltori Liguri.

L'appuntamento è fissato ogni quarto sabato del mese, dalle ore 10, in concomitanza con il Mercato di Buone Terre, nella **Sala rossa del Comune di Millesimo**. Ogni incontro vedrà protagonisti cuochi ed esperti tartufai che sveleranno trucchi e ricette per valorizzare al massimo le qualità del tartufo, proposto in abbinamento ai prodotti di Buone Terre.

"L'enogastronomia è cultura da mangiare; il principe della tavola si sposa con i prodotti di Buone Terre per una cucina degna di un Imperatore" commenta Gabriele Ferrari, presidente della rete BT. "L'iniziativa è un modo per parlare di gastronomia e territorio per tutto l'anno, ponendo al centro dell'attenzione Millesimo con la sua Festa Nazionale, e creando un rapporto virtuoso tra Paesi e produttori in chiave turistica. I prodotti tipici sono i veri Ambasciatori del territorio, capaci di raccontare le tipicità di ogni valle e aprire le porte a un turismo consapevole di qualità".

Sabato 26 febbraio è in programma il primo incontro, dedicato ai **"Piatti classici della tradizione valbormidese"**, che verranno non solo illustrati ma anche preparati sul posto da un rinomato chef.

Questo il programma tipo di ogni masterclass, riservata a un massimo di 20 ospiti: alle ore 10 prenderà via l'incontro nella Sala Rossa del Comune; al termine della degustazione, intorno alle 11,30 i partecipanti saranno accompagnati in un tour tra i banchi del Mercato per toccare con mano le golosità offerte dai produttori di Buone Terre.

La rassegna proseguirà **fino a novembre**, con altri **sei incontri** che sottolineeranno l'unicità del tartufo in abbinamento a ogni tipo di pietanza, carni, paste, formaggi e uova, perfino al momento del dessert.

Ecco il calendario completo degli appuntamenti:

26 febbraio: "I piatti tradizionali valbormidesi".

26 marzo: "Cotta e cruda: la carne col tartufo".

25 giugno: "Paste ripiene, intingoli e condimenti per i primi".

23 luglio: "Formaggi freschi e stagionati: abbinamenti insoliti".

24 settembre: "I dolci: quando il tartufo finisce in fondo".

22 ottobre: "Le uova: mille ricette per un classico".

26 novembre: "Un menù di tartufo per tutti".

Per partecipare alle masterclass è necessaria la prenotazione.

Per informazioni, tel. 333 103 5799; www.buone-terre.it.