



BUONETERRE

TORNA IN SCENA IL TARTUFO DELL'IMPERATORE

Sabato 26 marzo a Millesimo, secondo incontro-degustazione della rassegna, in cui il pregiato alimento viene abbinato ai prodotti di Buone Terre

Prosegue nella cittadina valbormidese il percorso alla scoperta del tesoro più pregiato del suo territorio, amato anche da nobili, re e imperatori.

Il pregiato fungo ipogeo è al centro della rassegna **"Il tartufo dell'imperatore"**, 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.

Il titolo della rassegna rievoca l'amore che **Napoleone Bonaparte**, figura protagonista della storia locale, pare nutrisse per il frutto più ricercato di queste valli.

In ogni incontro cuochi ed esperti tartufai sveleranno i trucchi e le ricette per valorizzare al massimo le qualità del pregiato fungo, in abbinamento a varie pietanze. In particolare, il tartufo viene accostato ad altre **eccellenze locali**, come l'olio extravergine, le primizie dell'orto, pasta e salumi artigianali, prodotti con passione dai coltivatori e dalle aziende di Buone Terre.

Il risultato sono piatti gourmet, unici e capaci di soddisfare anche i palati più esigenti, che vengono preparati dagli chef dal vivo e vengono poi degustati dai partecipanti.

Il prossimo appuntamento è sabato 26 marzo, alle 10, nella **Sala rossa del Comune di Millesimo**, con "Cotta e cruda: la carne col tartufo".

La rassegna prosegue **fino al 26 novembre, sempre al sabato mattina**, in concomitanza con l'appuntamento mensile del Mercato di Buone Terre.

Ecco il calendario:

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.

Info e iscrizioni: tel. 3312851520; info@buone-terre.it.