



# BUONETERRE

## A MILLESIMO, IN SCENA IL TARTUFO DELL'IMPERATORE

**Sabato 26 febbraio ha preso il 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. Da pochi mesi la sua importanza è stata riconosciuta 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, il 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.

La dimostrazione arriva dalla rassegna **"Il Tartufo dell'Imperatore"**, nuovo ciclo di incontri-degustazione che ha preso 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 pronti a svelare trucchi e ricette per valorizzare al massimo le qualità del tartufo, proposto in abbinamento ai prodotti di Buone Terre.

"L'iniziativa è un ottimo 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" commenta Aldo Picalli, sindaco di Millesimo, che ha partecipato all'inaugurazione della rassegna. "I prodotti tipici sono i veri Ambasciatori del territorio, capaci di raccontare le tipicità delle nostre valli valle e attirare un turismo di qualità".

"La valorizzazione del territorio passa anche attraverso una produzione agroalimentare di qualità, per due motivi. Da un lato, ci permette di offrire ai consumatori locali prodotti buoni e sani, perché in fondo siamo ciò che mangiamo" aggiunge Jole Buscaglia vicepresidente di Buone Terre, la rete che ha organizzato la rassegna. "Inoltre, tutto questo ci permette di creare preziose opportunità di lavoro: io,

per esempio, con la mia azienda agricola a Calizzano riesco, senza rinunciare ai miei principi di rispetto per la natura e le tradizioni, ad avere 4 dipendenti, 4 persone del paese che lavorano con me”.

La rassegna proseguirà **fino al 26 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.

Ogni masterclass sarà riservata a un massimo di 20 ospiti e avrà questo programma, alle ore 10 prenderà via l'incontro nella Sala Rossa del Comune, con degustazione di piatti preparati in diretta da uno chef; al termine, 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.

Ecco il calendario completo degli appuntamenti:

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](http://www.buone-terre.it).