

## Ritornano le terre del tartufo 5-6 dicembre 2009

sabato 14 novembre 2009

MUCCIA (MC), TORNA IL FESTIVAL "TERRE DEL TARTUFO";  
Al via venerdì 4 dicembre con una lezione di cucina della conduttrice Tv Wilma De Angelis

MUCCIA – Il tartufo torna protagonista nel borgo di Maddalena di Muccia, nel cuore dei Monti Sibillini. Da venerdì 4 a domenica 6 dicembre si annunciano tre giornate golose con il festival - fiera "Terre del tartufo", manifestazione che intende valorizzare e promuovere i prodotti tipici della Marca di Camerino.

La rassegna, ideata dalla Comunità Montana di Camerino, ruota intorno al tartufo nero pregiato, ma negli stand allestiti all'interno della distilleria dello storico marchio Varnelli è posto anche per altri prodotti del territorio: salumi e formaggi, miele e frutti di bosco, legumi e cereali, funghi ed erbe, dolci e frutta, fino ad arrivare agli splendidi manufatti realizzati dagli artigiani del luogo.

L'onore di iniziare questa rassegna va a Wilma De Angelis, personaggio legato al mondo della cucina che proprio 30 anni fa andava in video con la prima puntata del Telemenu', programma di cucina ideato da Paolo Limiti in onda su Telemontecarlo. Alle 16 di venerdì 4 dicembre, De Angelis, forte della sua esperienza con programmi gastronomici, parla del tartufo in cucina al teatro di Pievetorina.

La giornata seguente, sabato 5, si apre alle 10.30 con il taglio del nastro e con una visita tra gli stand. Alle 11 il primo appuntamento culturale con Evio Hermas Ercoli e il gastronomo Ettore Franca dal titolo "Sulla rotta dell'anice", mentre alle 15, nella sala Varnelli, parte il primo laboratorio a numero chiuso, promosso dal Centro italiano di Analisi Sensoriale di Matelica. Alle 15.30, quasi in contemporanea ma nel padiglione centrale, è la volta del "digestivo riflessivo", tra letteratura e tartufo a cura di Giuseppe Riccardo Festa, mentre alle 16.30 è in programma la conferenza dal titolo "Le nostre ricchezze del territorio". Chiude la fitta giornata il "duello gastronomico" di Carlo Cambi: "Black or white: esiste il meglio tra i sublimi?"

Domenica si riprende alle 10.30 con il convegno sul tartufo della Marca di Camerino, promosso dall'Università di Camerino e moderato dal giornalista Ugo Bellesi. Si ripetono gli appuntamenti con il laboratorio di Analisi Sensoriale nella sala Varnelli e con il "digestivo riflessivo" nel padiglione centrale. Alle 16.30, Evio Hermas Ercoli presenta il volume edito dalla Camera di Commercio "Grand tour. Il viaggio di formazione lungo la via Lauretana", strada che passa proprio nell'abitato di Muccia. La rassegna si chiude con un ultimo "duello gastronomico", sempre condotto dal giornalista Cambi, "Bianco, rosso e scorzone".

Negli oltre mille mq di stand e sale presentazioni è previsto anche un bookshop con in vendita la collana che presenta un interessante percorso nell'enogastronomia, nella cultura, nella storia e nelle tradizioni del territorio maceratese edito dalla Camera di Commercio di Macerata, i volumi pubblicati dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Macerata ed i libri della Newton Compton, casa editrice del "Gambero Rosso", scritto da Carlo Cambi. Un altro angolo è quello dei regali natalizi, dove è possibile farsi confezionare dei cesti enogastronomici con i prodotti acquistati sul posto.

E se camminando giunge la fame, nessun problema: all'interno della struttura è previsto un punto ristoro, con un ristorante che prepara ricette prese dal manuale di Antonio Nebbia, cuoco maceratese del Settecento. Per i visitatori e turisti è anche la possibilità di mangiare nei vari locali del territorio con un menù a prezzo convenzionato, completamente a base di tartufo nero pregiato, al prezzo di 28 euro, per tutto il mese di dicembre 2009 e gennaio 2010.

Alle "Terre del tartufo" collaborano anche la Provincia di Macerata, la Regione Marche, Valli Varanensi e l'Università di Camerino.