

Savigno, terra di tartufo e di persone unite dalla voglia di fare.

32' edizione del Festival Internazionale del tartufo bianco di Savigno, Valsamoggia (BO)

Si è appena concluso il secondo week-end della 32' edizione del Festival Internazionale del tartufo bianco di Savigno. Chi non ha avuto modo di partecipare, può farlo durante l'ultimo appuntamento che si svolgerà il 14 e il 15 Novembre 2015. Savégggn, Savigno in dialetto bolognese, una piccola cittadina che dal 1' Gennaio 2014 è entrata a far parte del Comune di Valsamoggia, in provincia di Bologna. Ho passato qui il mio ultimo fine settimana, avvolta dai magnifici colori autunnali dei colli bolognesi, e inebriata dai profumi di tartufo.

La voglia di fare delle persone fa la differenza nella promozione dei territori.

Una manifestazione di lunga data che, grazie alla voglia di fare dei suoi cittadini, ha permesso l'offerta di numerose proposte culturali e gastronomiche. Con il patrocinio della Valsamoggia, molti volontari insieme alla ProLoco e alle Associazioni locali, cito in particolare l'Associazione Tartufai della Valsamoggia e l'Ascom, hanno reso possibile il successo di una fiera che ha visto protagonista il tartufo e il suo territorio.





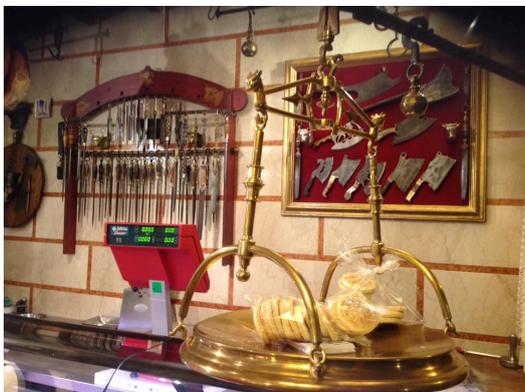
Il protagonista: il tartufo.

Il tartufo evoca profumi e sapori... per chi li ama. Evoca natura, piante e boschi. Evoca persone, che con il migliore amico dell'uomo, e aggiungo della donna, instaurano un rapporto di fiducia e di rispetto. Il tartufo, un fungo ipogeo (che vive sottoterra), ricercato e amato da molti. Durante i miei giorni trascorsi a Savigno, al seguito di Stefano Barbieri, guida ambientale, e di Remo Guidotti, tartufaio per eccellenza e Presidente dell'Associazione Tartufai Savigno-Valsamoggia, ho conosciuto direttamente "sul campo" le difficoltà e le esigenze che scaturiscono dalla sua raccolta. La salvaguardia dell'ambiente, come sempre, è un fattore determinante. Di questo però ve ne parlerò più avanti.

Un aiuto alla Fondazione Ricerca Fibrosi Cistica FFC.

Unire l'utile al dilettevole. Fare del bene promuovendo il territorio senza mai dimenticare chi vive difficoltà che solo la ricerca può aiutare. Per questo motivo il ricavato della cena al tartufo del 7 Novembre a cura dello chef Igles Corelli, a cui hanno partecipato gli umoristi ZAP&IDA con le loro simpatiche vignette e calembour (giochi di parole illustrati), verrà devoluto alla Fondazione Ricerca Fibrosi Cistica FFC. www.fibrosicisticaricerca.it







Aziende del territorio che reinvestono sul territorio.

Appennino Food, una nota azienda locale di prodotti a base di funghi e tartufi, principale sponsor dell'evento. Il sostegno di Luigi e Angelo Dattilo, i titolari, ha contribuito alla riuscita della manifestazione. Ho avuto modo di conoscere e chiacchierare con Luigi davanti ad un caffè.

Grazie alla sua passione per i tartufi sviluppata con una femmina di Bracco Pointer, nel 1994 a 26 anni, ha deciso di trasformare un piacere in una realtà commerciale. Lasciata la divisa da carabiniere, con Angelo, il fratello geometra, ha avviato un'attività di trasformazione dei tartufi. Un'azienda del territorio che promuove il territorio.

Potrete vivere tutto questo il prossimo week-end. Savigno vi aspetta!





Tartufo Savigno www.tartufosavigno.com Hashtag della manifestazione: #LiveSavignoTruffle

Ufficio Stampa: Laura Rangoni – E mail laura.rangoni@gmail.com

Tartufi&Friends, dopo Roma e Milano continua il percorso nella Food Halls di Harrods a Londra.

Il 23 Febbraio, entrando a Tartufi&Friends di Milano, dopo una giornata vissuta intensamente per i tanti impegni, mi sono concessa una pausa di natura e di gusto chiedendo alla gentile barlady Paola Coppini un cocktail agricolo: un Bloody Mary rivisitato alle erbe.

E' iniziata così la serata di presentazione della nuova sede di Tartufi&Friends che, dopo Roma e Milano, apre un nuovo locale a Londra, nell'esclusivo Harrods, il 'food emporium' più famoso al mondo.

Bruce Langlands, direttore dei Ristoranti e Food Halls di

Harrods, ha ritenuto rappresentativo un prodotto del nostro territorio che ci distingue: il tartufo. Un fungo ipogeo spontaneo apprezzato dagli appassionati per il puro piacere gustativo, la cui ricerca avviene per mani esperte da Settembre a Gennaio.

Alberto Sermoneta, CEO di Tartufi&Friends, con orgoglio, ci ha espresso la sua soddisfazione per l'opportunità di entrare nel 'food emporium' più famoso al mondo.



Bloody Mary rivisitato alle erbe

In un ambiente elegante e raffinato, curato dall'architetto Laura Franco, avvolta dalle atmosfere retrò e da un rigoglioso giardino verticale, ho potuto apprezzare le preparazioni dello chef romano **Alessandro Cocco**. Una giovane promessa della cucina italiana che ha già avuto modo di cimentarsi nel ristorante Social Heinz Beck di Dubai, e nel ristorante Resort l'Andana tenuta la Badiola Maison Alain Ducasse.

Una cena con un menù che ho avuto il piacere di degustare in anteprima, in cui il tartufo è stato protagonista, ma senza mai prevaricare gli altri sapori. Ognuno ha i suoi gusti, ma per me, come si suol dire, la morte sua è con le uova!



Uova in camicia su fondutina di pecorino con tartufo fresco



Tartare di Manzo Fassone, uova di quaglia e tartufo fresco



Truffle Martini Tartufi

Una serata di gran gusto conclusa con un tonico tra i miei preferiti, la China Clementi. Un digestivo dalla lunga storia, prodotto dall'antica officina farmaceutica fondata nel 1880 dal Dottor Giuseppe Clementi, a Fivizzano, in provincia di Massa Carrara.

Il principio attivo, la **China**, è di particolare interesse dal punto di vista erboristico per le sue proprietà benefiche e digestive, e per l'azione normalizzante sulla funzionalità dell'apparato digerente.



China Clementi

www.tartufiandfriends.it