

Un marchio per tutelare il tartufo nero pregiato

Autore: editore

Data: 30 Novembre 2010

Il 4 e il 5 dicembre a Muccia, nel cuore dei Monti Sibillini, si svolgerà 'Tartufo di Marca', il Festival del Nero pregiato. Il tartufo rappresenta una delle massime espressioni della cucina italiana, è un autentico prodotto 'made in Italy' ed è sempre stato presente nelle tavole maceratesi. In programma una tavola rotonda con il ricercatore Alessandro Di Pietro; il Giuliano Bianchi, presidente della Camera di Commercio di Macerata; Andrea Catorci, docente dell'Università di Camerino proporrà un marchio per difendere il Nero pregiato dalle imitazioni, mentre un laboratorio, a cura del Centro Italiano di analisi sensoriale di Matelica aiuterà a riconoscere "il vero dal falso". I due appuntamenti sono solo una parte del ricco programma che nel corso delle 2 giornate, prevede anche duelli gastronomici, aperitivi culturali e presentazioni di libri. Le lezioni di cucina saranno la novità dell'anno. Il fine settimana sarà accompagnato dal mercatino natalizio con 40 stand allestiti all'interno della distilleria dello storico marchio Varnelli con le tipicità del territorio. Nei circa 1000 mq di spazio espositivo si troverà anche l'area ristorante, la zona riservata agli artigiani con l'esposizione di manufatti, un bookshop e l'angolo dei regali. Il taglio del nastro verrà affidato ad Anna Moroni, partner di Antonella Clerici nella trasmissione di Rai1 'La prova del cuoco'. I ristoranti del territorio offriranno ai visitatori e ai turisti, attratti dai piaceri della buona tavola, un menù a prezzo convenzionato, completamente a base di tartufo Nero pregiato.

Riferimento articolo: https://travelnostop.com/marche/enogastronomia/un-marchio-per-tutelare-il-tartufo-nero-pregiato_81631

Generato il 16/05/2026