

Dir. Resp.: Omar Monestier

Fine settimana di tartufo, gemellaggi stand e degustazioni

Il centro di San Miniato si prepara a una nuova invasione Gourmet show in piazza del Seminario con ospiti importanti

► SAN MINIATO

Un altro weekend intenso della 44ª la Mostra mercato nazionale del Tartufo di San Miniato porterà il tartufo bianco a mettere in atto le alleanze del gusto con altre realtà e prodotti d'eccellenza della gastronomia italiana e di altri paesi europei.

Oggi a mezzogiorno, in municipio, il sindaco Vittorio Gabbanini sottoscriverà il patto d'amicizia con il comune laziale di Sonnino, dopo la SS. Messa celebrata in duomo. Dopo che da molto tempo le due comunità hanno avuto vari scambi a livello istituzionale e partecipando all'associazione "Un sorriso per Valeria". Dalla città laziale arriveranno con pullman e con molti prodotti tipici e di altissima qualità che presenteranno e venderanno sotto i Loggiati nelle due giornate. Inoltre Vitaliano Marchesi, chef del ristorante Marcus di Sonnino si esibirà con un gourmet show all'Officina del Tartufo. Sempre a proposito di amicizia fra le due comunità avremo sarà fra gli ospiti il comune di San Felice sul Panaro, ospite fisso da alcuni anni della Mostra, comune che San Miniato ha aiutato quando ci fu il terre-

moto. Sempre sotto i Loggiati presenteranno il Parmigiano Reggiano, l'aceto balsamico, i prodotti del Mulino Ariani e tante altre specialità. Domani la famosa "sfogliina" di San Felice sul Panaro, Milena Luppi, preparerà i tagliolini al tartufo bianco.

Ancora una volta il centro nevralgico della mostra sarà l'Officina del Tartufo, in piazza del Seminario, presentata da Veronica Maffei con gourmet show di qualità: Luca Cai dell'Osteria "Il magazzino di Luca" di Firenze, con il grande chef Carlo Bernardini, oggi, e Stefano Pinciari, del ristorante "PS" di Cerreto Guidi. Sempre all'Officina del Tartufo oggi la condotta Slow Food di San Miniato presenterà "Pesce dimenticato e ritrovato, un'eccellenza del nostro mare", guida ai piatti locali e stagionali nei piatti di Silvia Volpe del ristorante "Bacco e la volpe" di Livorno, col biologo marino dell'Acquario di Livorno Giovanni Raimondi. Special guest di domani sarà il conte Gaddo della Gherardesca. Sarà presente anche Augusto Tocci, già responsabile dell'Istituto Selvicoltura di Arezzo, uno dei più grandi esperti sulla ricerca sul tartufo a livello mondiale.



Tartufi in mostra (foto Franco Silvi)