

## ACQUALAGNA, IL TARTUFO CON GLI CHEF BOTTURA E ULIASSI

Workshop alla Fiera

Ottantacinque ospiti sono riusciti a prenotarsi un posto al **Salotto da Gustare**



Gli chef Bottura e Uliassi ad Acqualagna

Acqualagna (Pesaro Urbino), 6 novembre 2011 - Successo al workshop con **Massimo Bottura** e **Mauro Uliassi** che hanno cucinato 4 piatti dedicati al **tartufo bianco** pregiato di **Acqualagna** e al tartufo nero. Ottantacinque gli ospiti presenti in sala che sono riusciti a prenotarsi un posto al Salotto da Gustare alla 46esima Fiera Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato di Acqualagna.

Mauro Uliassi ha preparato fonduta di patate con radici di erba di campo, alzavola e tartufo nero; cappelletti con burro, salvia e tartufo bianco.

Massimo Bottura ha cucinato: "neve sciolta al sole" e " macaron in rottura di confine tra il dolce e salato". Le degustazioni sono state accompagnate da due calici di verdicchio promosso da IMT e PICENOS.

A suggello della grande amicizia tra i due chef e del valore della loro maestria, **il sindaco di Acqualagna Andrea Pierotti ha omaggiato i due chef con un dono prezioso: dei gemelli da polso realizzati dall'orefice designer Claudia Ottaviani a forma di tartufo.**

(Fonte: [www.ilrestodelcarlino.it](http://www.ilrestodelcarlino.it))