

LA SFIDA DEL GUSTO FINISCE IN PARITÀ

Gli chef Uliassi e Bottura hanno proposto quattro piatti originali ed elaborati

Acqualagna A colpi di fornelli eccellenti, di tartufo gigante, di gioielli creativi e di Eat Parade, l'arte della cucina griffata sul Raidue da Bruno Gambacorta. L'autore e il suo libro "Alla scoperta di personaggi, storie, prodotti e ricette fuori dal comune" sono stati presentati ieri mattina alla fiera nazionale del tartufo di Acqualagna, nel Salotto da gustare, da Luciano Murgia, noto giornalista pesarese, con accompagnamento di piatti al prelibato prodotto ipogeo e degustazione gratuita da parte di insegnanti (Mauro Budassi e Roberto Dormicchi), tecnici ed alunni del professionale Istituto Alberghiero di Piobbico, una rara isola tra le istituzioni scolastiche.

L'appuntamento di ieri della 46esima fiera nazionale del tartufo bianco pregiato di Acqualagna straripa di gente, di commercio con prodotti locali presi d'assalto e di workshop così singolari da meritarsi decine di telecamere mediatiche a riprendere i gioielli dei due celebri chef (Mauro Uliassi del ristorante "Madonnina del Pescatore" di Senigallia e Massimo Bottura del ristorante "Francescana" di Modena), fra i 10 cuochi ritenuti migliori a livello internazionale, in mezzo ai cosiddetti "diamanti" del bosco.

L'appuntamento dei super chef era attesissimo. Il salotto straripava di addetti ai lavori, signore imbellettate dallo sguardo ammiccante e "scippatori" dei segreti culinari d'élite.

Quattro le "opere" al tartufo. L'emiliano Massimo Bottura ha proposto un'autentica lirica nonostante il nome volgare di "macaròn". Una ricetta tra dolce e salato cosperso di petali di tartufo come fossero gemme. Altro capolavoro "neve al sole" (lumache, interiora, whisky con sentori di torba, peperoncino e tartufo nero pianello), un primo piatto che assomiglia ad una meringa con albumi disidratati. Pensate: 6 mesi per stabilizzare e realizzare questa soluzione come meglio non si può.

Il marchigiano Uliassi ha preparato un fondente di patate con tartufo, radici di erbe di campo ed alzavola (piccola anatra). Da leccarsi i baffi così per i cappelletti con burro, salvia e sua "maestà" il bianco. Tutto quanto è stato annaffiato da due calici di vini selezionati da Otello Renzi (Verdicchio Tralivio Saltarelli di Poggio San Marcello e Verdicchio Antonucci di Barbara). Risultato di estrema parità nel paradiso dei buongustai. 85 gli ospiti presenti in sala che sono riusciti a prenotarsi un posto.

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

"La scelta dei gemelli non è casuale - ha dichiarato il primo cittadino - In natura esistono tartufi gemelli, rari e preziosi come i due big Uliassi e Bottura, due principi della cucina italiana alla corte di re tartufo". Prima di andarsene, Uliassi ha sostenuto: "Acqualagna è il sunto delle Marche: territorio, business e visibilità. Amo le Marche, amo Acqualagna".

(Fonte: www.corriereadriatico.it)