Il tartufo bianco del Molise considerato il miglior tartufo della 60^ edizione della Fiera Internazionale di Acqualagna

Data: 11 dicembre 2025 | Autore: Redazione



La soddisfazione del Presidente della Regione Molise Francesco Roberti : “Lavoreremo per un accordo di programma con la cotituita dorsale del tartufo”.

*“Accidenti, sembra un quadro di “**Joan Miró i Ferrà**”,* l’esclamazione forbita della giornalista belga **Veronique Angeletti**al calar del mattino quando, dopo la straordinaria performance dello chef molisano **Nicola Vizzarri**, la si è fornita del piatto da degustare per favorirne la traduzione gastronomica in termini di parere tecnico. Acqualagna, si sa, come lo è Alba, è la Patria indiscussa del tartufo bianco in termini fieristici, di visibilità territoriale, di economia prodotta. Un piccolo paese di circa 4.200 abitanti che orbita intorno al magnifico tubero - corpo fruttifero di fungo Ascomycota sotterraneo - con la sua Fiera internazionale, giunta alla 60^ edizione, riveste da incredibile attrattore in termini culturali, turistici e significativamente, detta il tempo alle decine di attività atte alla ristorazione d’eccellenza, che trovasi ubicate nella splendida valle del Furlo. Migliaia di persone da tutto il mondo si riversano nella valle in cerca di emozioni, di nuove esperienze, di buon cibo. Attività freneticamente messe alla prova da chi sa di poter godere dell’essenza di un gioiello sempre più ricercato. Allestimenti garbati che non condizionano il tempo nello scandire programmi culturali, tra i quali non mancano gli insuperabili cooking show, dei quali attori protagonisti di fama nazionale e

internazionale. Il Molise, per la prima volta assoluta, si è mostrato in quel della provincia di Pesaro-Urbino, regalando entusiasticamente la sua dirompente competenza e la sua straordinaria qualità, sia in termini professionali che in termini strettamente legati alla qualità inconfondibile del tartufo bianco. Non a caso, la prova dei cinque sensi, condotta con la solita maestria e competenza dal Direttore dell'Associazione Città del Tartufo **Antonella Brancadoro,**ha posto sul gradino più alto del podio, proprio il tartufo bianco molisano, per l'occasione fornito dal **Centro Tartufi Molise** della famiglia **Palombo**. Per meglio far da apripista all'internazionalizzazione amministrativa del tubero molisano, da parte dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura guidato da **Salvatore Micone,**proprio in accordo con la **CTM**da Castropignano, di specie, si è decisi e fortemente la partecipazione alla gara culinaria tra le Città del Tartufo, associazione della quale la Regione Molise è firmataria costituente. Ben sei città si son sfidate a suon di pentole, tegami e….. tartufo bianco. **Alba** (Piemonte), **Acqualagna** (Marche), il **Molise**, **Città di Castello** (Umbria) **Amandola** (Marche), **Millesimo** (Liguria), hanno consegnato le loro cucine ai migliori chef d'Italia. Per il Molise non si poteva che favorire l'inclusività alla manifestazione dello chef, già membro della Nazionale – NIC – e coach della Nazionale AIC, **Nicola Vizzarri,**reduce dalla vittoria conquistata alle recenti Olimpiadi della Cucina d'Arezzo. La sfida improba per molti, si è rivelata una vera e propria entusiastica competizione, che ha magnificato il tartufo molisano e spalmato di colori la bellissima tavolozza che la sala gremitissima ha voluto premializzare di assoluta bellezza. L' attento compositore, qual è stato l'organizzatore di sala, lo chef **Antonio Bedini**, noto per eleganza e competenza internazionale, ha magistralmente disposto l'orchestra formata dagli chef concorrenti, al cospetto di una giuria popolare composta da ben cinquanta esperti e di quella tecnica, composta da **Veronique Angeletti, Marco Faiella**chef executive, **Florio Bisello,** dell'Accademia Italiana della Cucina, **Gabriele Principato**, presidente della stessa, del Corriere della Sera. **Marcello Pennazzi**, di **Pasta Luciana Mosconi**ha sovrainteso, essendo main sponsor della manifestazione culinaria che ha assegnato l'**Award**della 60^ edizione della fiera. Una gara a colpi di assoluta capacità interpretativa che ha visto lo chef **Vizzarri** primeggiare per compostezza, maestria, manualità, colori. Così il verde della purea di cime di rape, il bianco-paglierino della fonduta di caciocavallo dell'Alto Molise, l'arancio della purea di zucche, il rosa del gambero dell'Adriatico, la magia delle mille striature del tartufo bianco molisano, hanno accompagnato lo spaghettino casereccio della **Luciana Mosconi**, sino alla magnifica composizione di un piatto dalla libido papillare e non solo per questo definito: un quadro di **Mirò.**La gara è impietosa a volte, però! La libido sull'estemporanea mal posta di chi prevenuto alla bellezza, pone il **Mirò**al gradino più basso del podio nonostante le palette del pubblico hanno acclamato i colori e osannato il miglior tartufo dell'intera Fiera. Ciò non ha spento il sorriso e gli apprezzamenti di tutti, compresi quelli della brava **Giulia Capocchi,**già Miss Italia, oggi conduttrice di Linea Verde Sentieri, hanno fatto da contorno alla telefonata del Presidente della Regione, **Francesco Roberti**che, nell'interloquire con il bravo sindaco della città marchigiana **Pierluigi Grassi**, con l'assessore regionale all'agricoltura delle Marche, il neo eletto **Enrico Rossi**, con l'amministrazione provinciale e il già senatore **Antonio Razzi**, presente in qualità di ospite, ha auspicato la sottoscrizione di un accordo programmatico per favorire azioni comuni a tutela del tubero più famoso al mondo. Il Molise non ha bisogno di fattori di integrazione autoreferenziali ma di lungimiranza, progetti e soprattutto di……tartufo!

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/il-tartufo-bianco-del-molise-considerato-il-miglior-tartufo-della-60-edizione-della-fiera-internazionale-di-acqualagna/149407