

Ripercorrere la STRADA dell'Appennino

La Strada del Tartufo dell'Appennino Centrale è un percorso per conoscere e vivere i territori di 11 Comunità montane distribuite nelle province di Arezzo, Forlì-Cesena, Perugia e Pesaro-Urbino. Vi sono interessate le 4 regioni (Toscana, Umbria, Emilia-Romagna e Marche) che hanno costituito il Patto territoriale Appennino Centrale, finanziato dal ministero dell'Economia e delle Finanze. «Andar per tartufi nell'Appennino centrale è forse uno dei modi migliori per conoscerlo - afferma il presidente del Patto, **Roberto Rossi** (nella foto) - e lo si può fare in ogni stagione, perché il tartufo, bianco o nero, è presente tutto l'anno sull'Appennino. Seguendo il



profumo del tartufo si gode di una natura tranquilla e suggestiva, di città e borghi ricchi di storia e d'arte, dell'artigianato di tradizione, di una gastronomia dai sapori genuini e raffinati».

Il tartufo bianco, che matura già a ottobre, cede il passo a dicembre al nero pregiato e poi al nero d'inverno, al moscato e al bianchetto, mentre la stagione calda dell'Appennino è dominata dal tartufo estivo e dalla novità del "nero liscio", che diminuiscono in autunno con l'avvento dell'uncinato e del "nero ordinario". È impossibile trovare un ristorante che non proponga una specialità a base di tartufo. Se siete a Gubbio, ad esempio, i consigli sono senz'altro due: la "Taverna del Lupo"



e "La Fornace di Mastro Giorgio", nel centro storico. A Città di Castello la nostra esperienza suggerisce "Il Bersaglio". Un laboratorio specializzato in commercio e lavorazione del tartufo e dei prodotti del bosco è quello di Saverio Bianconi a Città di Castello. Con il tartufo i buongustai possono trovare tante altre specialità locali, come il farro perlato, la cicerchia, il pecorino di fossa, il formaggio al tartufo nero, la carne di qualità del vitellone dell'Appennino centrale, la crescìa al formaggio, il pancaciato con le noci.