



Gran Galà e La Tradizione è Servita quando cucinare il tartufo diventa un'arte

*A Palazzo Mercuri e in Piazza delle Erbe due Show Cooking
per valorizzare gli abbinamenti tra tartufo, vini e prodotti locali*

Sant'Angelo in Vado (PU), 28 settembre 2016 – Quale sarà l'azienda vitivinicola che conquisterà l'attestato "**Vino da Tartufo 2016**? Per rispondere a questa domanda occorrerà attendere fino a **mercoledì 26 ottobre** quando alla "**Corte Gastronomica**" di **Palazzo Mercuri**, 5 chef rinomati del territorio delizieranno i palati dei commensali dando vita al **Gran Galà del Tartufo**.

A cucinare prelibate pietanze, dall'antipasto al dolce, saranno **Andrea Melagrana** del Ristorante Antico Furlo di Acqualagna, **Gianluca Passetti** del Ristorante Il Gatto e La Volpe di Pergola, **Andrea Marzuoli** della Locanda Girolomoni di Isola del Piano, **Cristian Sartori** del Ristorante Arcimboldo di Canavaccio e **Daniele Forlucci** del Ristorante Braveria di Urbania.

Cinque chef conosciuti e stimati anche al di fuori dei confini provinciali che saranno affiancati nelle loro "creazioni" da enogastronomi e delegati Ais (Associazione Italiana Sommelier) di fama nazionale ai quali spetterà il compito di stabilire quale, tra le aziende vitivinicole che partecipano all'evento, potrà vantarsi di produrre il vino che si sposa meglio con le qualità del tartufo bianco aggiudicandosi così l'**attestato di alta valorizzazione**.

La cena del 26 ottobre è solo l'atto conclusivo del Gran Galà del Tartufo il quale avrà un'anticipazione, sempre molto seguita da curiosi e buongustai, **mercoledì 19** quando, sempre a Palazzo Mercuri, gli chef e i sommelier dell'Ais si incontreranno per studiare gli abbinamenti migliori tra queste due eccellenze del nostro territorio, vino e tartufo. Il Gran Galà del Tartufo è organizzato da Ais Marche, delegazione Ais Urbino e Montefeltro con il coordinamento di Gianmoris Orciari.

Da Palazzo Mercuri a **Piazza delle Erbe** il passo è breve ed ecco allora che a cimentarsi ai fornelli arrivano ristoratori e chef rigorosamente di Sant'Angelo in Vado per dare vita alla seconda edizione de "**La Tradizione è Servita**", **Show Cooking** che si terrà nella nuova tensostruttura **domenica 9 ottobre**.

Una giuria tecnica, composta da enogastronomi ed esperti del settore, giudicherà i piatti presentati dai partecipanti in base a equilibrio, armonia, presentazione cromatica e valorizzazione del tartufo, protagonista indiscusso della gara assieme a tutte le altre tipicità della Massa Trabaria.

Gli chef "incroceranno le pentole" a partire dalle 16.30, utilizzando, oltre al tartufo, prodotti a chilometro 0 offerti da **Coldiretti Marche**. Agli stessi concorrenti la possibilità di scegliere se preparare un antipasto, un primo, un secondo o un dolce. Direttore della gara sarà il consulente enogastronomico Giuseppe Cristini.