



Illustrato alla stampa il programma della XX Fiera Provinciale del tartufo di San Pietro Avellana. Per il quarto anno consecutivo l'appuntamento, che si terrà nel centro altomolisano sabato 8 e domenica 9 agosto prossimi, è stato trasformato dal Presidente della Provincia, dott. Luigi Mazzuto, in un evento che associa la degustazione e l'acquisto del pregiato tubero alla valorizzazione dello stesso mediante tavole e dibattiti con grandi esperti.

“Puntiamo con decisione – ha dichiarato il Presidente Mazzuto - sulla valorizzazione del tartufo che dovrà diventare uno dei punti di forza per lo sviluppo economico della Provincia. Tanto che ho assegnato un'apposita delega assessorile in questo particolare ambito per realizzare l'obiettivo che ci siamo prefissati. Il nostro intento è, infatti, quello di promuovere, attraverso manifestazioni come questa, la conoscenza su larga scala, la produzione e la vendita del tartufo della nostra provincia. Abbiamo anche intenzione di istituire a breve – ha sottolineato il presidente – un borsino del tartufo per le contrattazioni del prezioso tubero. Istituiremo anche delle collaborazioni con le realtà più avanzate che operano in questo settore”. Il presidente ha anche voluto rivolgere un appello ai cercatori di tartufo. “Confido – ha concluso Mazzuto - nella massima collaborazione con i cercatori di tartufo e con tutti gli altri operatori del settore affinché si possa fare realmente 'squadra', riuscendo così a promuovere questa preziosa risorsa per l'economia del nostro territorio”.

Alla presentazione hanno partecipato gli assessori provinciali Florindo Di Lucente e Francesco Del Basso, presente anche il sindaco di San Pietro Avellana Antonio Di Ludovico. Ad aprire la conferenza stampa l'assessore Francesco Del Basso che, incaricato per lo Sviluppo e Produzione tartuficola, ha colto l'occasione per ribadire l'impegno dell'Ente di Via Berta rispetto alla valorizzazione del rinomato prodotto della cucina internazionale. “Questa manifestazione che continua a crescere e migliorarsi di anno in anno – ha detto l'assessore Del Basso – fa parte di un progetto più ampio e ben più ambizioso che ha l'obiettivo di lanciare il tartufo molisano e in particolar modo della provincia pentra sul mercato nazionale ed internazionale quale prodotto unico, riconosciuto e di altissima qualità”. Aspetto rilevante da segnalare è che il menù offerto nel corso di questa XX edizione sarà riproposto a Berlino in occasione dei Mondiali di Atletica leggera. Appuntamento al quale sarà presente l'assessore allo Sport, Angelo Iapaolo, su delega del presidente Mazzuto. La singolare nota è stata riferita da Florindo Di Lucente, assessore al turismo. “Quest'anno – ha precisato Di Lucente – intendiamo portare l'evento di San Pietro Avellana fuori dal confine provinciale e regionale, allargandone il contesto a livello europeo. Il prossimo 30 agosto – ha poi aggiunto l'assessore – scadono i termini per le

richieste dei fondi PIT e tra le proposte progettuali candidate saranno privilegiati programmi volti a rilanciare l'Alto Molise, oltre che per le sue bellezze naturalistiche, anche per i prodotti dell'enogastronomia. Puntiamo all'eccellenza per il futuro e continuiamo nella nostra opera di sensibilizzazione all'uso del tartufo anche dei consumatori molisani. Tutto questo sarà fatto – ha concluso Di Lucente – in piena sinergia con gli altri organismi istituzionali, prime fra tutti le amministrazioni comunali”. Infine la parola è passata al sindaco di San Pietro Avellana Antonio Di Ludovico che ha innanzitutto ringraziato la Provincia di Isernia e il Presidio Turistico per il supporto logistico all'organizzazione dell'iniziativa: “solo grazie al contributo fattivo di questo Ente è possibile dare garanzia di continuità alla Fiera che celebra quest'anno il suo primo ventennale. La longevità della manifestazione aggiunge valore all'evento, che per l'occasione dell'anniversario propone numerose novità. Tra queste la competizione ciotartuficola intitolata al compianto consigliere provinciale Igino Silvestri. Si tratta di una gara di ricerca del tartufo con i cani – ha spiegato il primo cittadino – denominata ‘1° Premio Igino Silvestri’ in memoria e in onore del consigliere Silvestri che nei suoi lunghi anni di amministrazione ha dato un importante contributo alla promozione del tartufo di San Pietro Avellana. Neppure tralasciata l'arte – ha concluso Di Ludovico – con una splendida mostra dei bronzi di Alessandro Caetani, artista e scultore di origini sanpietresi, che oggi vanta l'esposizione delle sue opere in ogni parte del mondo”.

PROGRAMMA

8 AGOSTO

ore 17:00 Convegno inaugurale: “Prospettive e opportunità del tartufo molisano”

Apertura degli stand espositivi

ore 19:00 Inaugurazione ufficiale

ore 20:00-22:00 Apertura dello stand gastronomico

ore 21:00 Concerto bandistico

9 AGOSTO

ore 10:00 Apertura degli stand espositivi

ore 13:00 - 15:00 Apertura dello stand gastronomico

ore 16:00 Gara di cerca del tartufo con i cani “1° Premio Igino Silvestri”

ore 17:00 Incontro su “La cucina con il Tartufo” : “Il tartufo nella storia della gastronomia italiana” (Giovanna Maria May, Delegata Accademia Italiana della Cucina); “Il tartufo in cucina” (Adriano Cozzolino, Presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi aderente alla F.I.C.)

ore 20:00 - 22:00 Apertura dello stand gastronomico

ore 22:00 Concerto del “Libero Consorzio folk” di pizzica salentina

NELLE DUE GIORNATE:

ore 9.30 -18.30 Visite guidate alla Riserva Naturale UNESCO di Montedimezzo

ore 21.00 - 24.00 Visite guidate all'Osservatorio Astronomico “Leopoldo del Re”

Mostra dei bronzi di Alessandro Caetani

Lo stand gastronomico è curato dalla F.I.C. Federazione Italiana Cuochi - Associazione Provinciale di Isernia - in collaborazione con l' Istituto Professionale Alberghiero di Agnone

MENÙ DEL PRANZO DEL 9 AGOSTO

- Involtino di melanzane alla scamorza passita
- Sformatino di tagliolini al ragù bianco
- Filetto di manzo bardato con patate schiacciate al rosmarino
- Mousse meringata alle pere
- Vino e acqua

MENÙ DELLE CENE DELL' 8 E 9 AGOSTO

- Crostone ai riccioli di salsiccia e caciocavallo
- Zuppa rustica di legumi e cereali all'olio extravergine
- Coscio d'agnello ai frutti di bosco
- Torta di ricotta al mosto cotto
- Vino e acqua

Costo di ciascun menù € 13,00

Tutte le pietanze prevedono l'uso di tartufo fresco (Tuber Aestivum Vittadinii)