

20 Gennaio 2019

Acqualagna Tartufi

Salsa ai funghi champignon con tartufo di Acqualagna: aroma di bosco da portare in tavola

Una preparazione che unisce i sapori d'eccellenza di un territorio unico. È ottima come ingrediente per bruschette, frittate e primi piatti a base di tartufo nero



Marche

Il lato più intenso delle Marche si gusta nei suoi tartufi, ma anche nelle preparazioni che sanno esaltare questo ingrediente così raffinato. È il caso della **Salsa ai funghi champignon con tartufo di Acqualagna**, che mette sottovetro questa combinazione di sapori, unita ad olio extravergine di oliva, erbe aromatiche e sale. La ricetta - messa a punto da Acqualagna Tartufi [1] - vede protagonista il "nero estivo" e si presta come base per **bruschette e frittate**, ma anche come ingrediente per condire primi piatti.

Questa specialità non poteva che nascere ad **Acqualagna**, piccola città nell'entroterra della provincia di Pesaro e Urbino, nota anche come la capitale del tartufo. Da sempre il suo territorio custodisce il prezioso tubero che qui, grazie alle qualità del clima e dei terreni, si può trovare (e gustare) in ogni stagione nelle sue **diverse varietà**. Inoltre, le caratteristiche dell'area hanno portato nel tempo al fiorire di numerosi eventi [2] che "lungo tutto l'anno" celebrano l'amato tartufo e la plurisecolare attività di ricerca, produzione e commercializzazione legata a questi luoghi.

Tutto quello che avreste sempre voluto sapere sul tartufo. Spiegato da chi se ne intende

A completare il quadro ci pensa la tradizione portata avanti da Acqualagna Tartufi che prende le mosse da un'attenta raccolta nelle **zone locali**. La trasformazione avviene poi secondo antiche **tecniche artigianali** combinate con **moderne tecnologie**. Lo stabilimento ospita tutti i passaggi del processo produttivo: dalla scelta delle materie prime, alla sterilizzazione, passando per la pulitura, la cottura secondo le ricette tradizionali e infine il confezionamento. La produzione non si limita alle sole specialità al tartufo, ma

prevede altri prodotti fra cui funghi e formaggi stagionati, lavorati con la stessa cura e nel rispetto del sapere conservato e tramandato lungo le generazioni.

Links

[1] <https://www.acqualagnatartufi.com/index.php/it/>

[2] <http://www.acqualagna.com/fiere-tartufo/>