

Rifulge l'oro di Pergola

Presentata la Fiera del tartufo, siglato il binomio con i Bronzi

ECCELLENZE DA SCOPRIRE

MASSIMO FOGHETTI

Pergola

Presentare la fiera del tartufo di Pergola sul litorale fanese, così come ha fatto ieri il sindaco Francesco Baldelli, risponde a un duplice obiettivo: costituire un preciso rapporto costa - entroterra nel segno dell'enogastronomia e unire ancora di più Fano e Pergola nella valorizzazione dei beni patrimoniali del territorio, come possono essere i prodotti della terra, del mare, le bellezze artistiche e ambientali, le testimonianze archeologiche; del resto entrambe le città combattono da tempo una lotta per la difesa di reperti storici di grande valore come i bronzi dorati che ritraggono il gruppo equestre e il Lisippo.

Proprio di una statua del giovane che s'incorona, rivendicato da Fano al Getty Museum, il neo assessore al turismo e alla cultura di Fano, Maria Antonia Cucuzza, ha fatto dono al sindaco di Pergola Baldelli, evidenziando a questo proposito una comunione d'intenti e un patto di collaborazione finalizzato a valorizzare il territorio nella sua interezza.

L'oro di Pergola rifulge tanto con il pregiatissimo tartufo bianco e nero quanto con il gruppo bronzeo, il cui valore artistico si somma alla suggestione creata dal mistero della sua

destinazione: ce n'è più che a sufficienza perché il turismo della costa possa essere coinvolto nella frequentazione del centro cesanense.

L'iniziativa, che si svolgerà il 7 - 14 - 21 ottobre è stata apprezzata anche dall'assessore al Turismo della Provincia di Pesaro Renato Claudio Minardi, dal presidente di "Terre di Rossini e Raffaello" Gianfranco Santi e dal direttore generale della Camera di Commercio Fabrizio Schiavoni.

Oltre all'anticipo della data rispetto alle 16 edizioni trascorse, quest'anno è stata evidenziata un'ulteriore novità: l'associazione del 12° Festival della Cucina Italiana, volto - come è noto - a valorizzare certe straordinarietà nascoste proprio nei piccoli centri italiani e poco conosciute. Inoltre un ristorante allestito nel centro cittadino e curato dal presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi, sezione Marche, Flavio Cerioni del ristorante La lanterna di Metaurilia, in collaborazione con i ristoratori locali, offrirà al pubblico le specialità tipiche abbinata al tartufo: tagliatelle, riso, frittate e il piatto speciale "l'oro di Pergola".

Il 7 ottobre, il prestigioso scenario del Museo dei bronzi dorati costituirà la sede della consegna del trofeo nazionale "Galvanina" consegnata a quattro illustri protagonisti della scena culturale, enogastronomica, giornalistica e produttiva nazionale. Il 14 seguirà il premio riservato agli studenti degli istituti alberghieri per la realizzazione di un panino a base del profumato tartufo nero di Pergola.



La riscossa culturale dell'entroterra

Con l'Oro di Pergola nasce un nuovo brand. A Sant'Angelo in Vado serate olimpiche

di MARCO GIOVENCO

FANO – Storia, arte e gastronomia sopraffina legano il territorio di Fano all'entroterra di Pergola. Sono il gruppo equestre dei Bronzi di Pergola e il Lisippo, ma anche il pesce dell'Adriatico e l'inebriante tartufo bianco pregiato di Pergola. È su questi elementi che si basa un nuovo rilancio della già fiorente Fiera del tartufo bianco pregiato di Pergola, la cui 17^a edizione, in programma il 7, 14 e 21 ottobre prossimi, godrà del nuovo brand L'oro di Pergola. «Un chiaro riferimento al gruppo equestre ricoperto d'oro e al tartufo bianco, tesoro gastronomico di inestimabile valore economico e turistico» dice, numeri alla mano, il sindaco di Pergola Francesco Baldelli. «Tra il 2009 e il 2011 -prosegue- Pergola ha superato il 70% per quanto riguarda gli arrivi turistici e il 44,2% per le presenze (nel 2011, rispetto al 2010, +50% e +16,9%), e a rafforzare il tutto le 50mila presenze nelle tre giornate di fiera del tartufo del 2011». Un contesto promettente che, quest'anno, si è sposato con il 12° Festival della Cucina Italiana, iniziativa nata per valorizzare le eccellenze nascoste nei piccoli centri italiani e che, dopo tappe

internazionali, torna nelle Marche. Lo farà nella via principale di Pergola, su fino al museo dei Bronzi, tra mostre-mercato del prezioso tubero e di tanti prodotti tipici non solo marchigiani. Inoltre il centro storico ospiterà un ristorante curato dal presidente dell'Accademia Nazionale Italcuochi, sezione Marche, Flavio Cerioni del ristorante Alla Lanterna di Fano. Grazie alla collaborazione dei ristoratori locali verranno offerte al pubblico specialità tipiche abbinate al tartufo: tagliatelle, riso, frittate e il piatto speciale «L'oro di Pergola». A far da cornice, poi, le grandi eccellenze italiane a livello di insaccati, formaggi, vini e prodotti sottolio riuniti in un salotto di degustazione. In occasione della fiera, poi, il museo di Pergola ospiterà la cerimonia di consegna del Trofeo nazionale Galvanina, assegnato a quattro illustri protagonisti della scena culturale, giornalistica, produttiva e enogastronomica. Il primo

nome svelato è quello di Pino Cuttaia, chef stellato Michelin. Tra le altre simpatiche iniziative della fiera c'è «Un panino tutto d'oro», dedicato agli studenti e che vedrà la creazione di un panino, classico street food dei ragazzi, a base del profumato tartufo nero di Pergola. E restando nell'entroterra pesarese, questa sera a Sant'Angelo in Vado, torna l'appuntamento con lo Shopping di Sera, curato con il Comune dall'Associazione Commercianti Vado presieduta da Luca Litti. Il centro vadese indossa i colori di Olimpia con una serie di iniziative dedicate alle imminenti Olimpiadi. Ce n'è per tutti i gusti: gastronomia con i migliori piatti del territorio

(stasera la pizza); musica con venti concerti dal vivo proposti da noti gruppi pop-rock; e poi animazione per i più piccoli con le associazioni sportive impegnate in dimostrazioni di vari sport per bambini.



Da il Lisippo, i Bronzi di Pergola e i Giochi Olimpici di Londra 2012







Il sindaco di Pergola e l'assessore al Turismo di Fano

Gemellaggio gastronomico di prestigio

La Fiera del tartufo bianco di Pergola a braccetto con il Festival della cucina italiana

LA DODICESIMA edizione del «Festival della cucina italiana», prestigiosissima iniziativa volta a valorizzare le straordinarietà gastronomiche, e non solo, nascoste nei piccoli centri dello Stivale, parlerà marchigiano e più precisamente pergolese, affiancando la diciassettesima «Fiera del tartufo bianco pregiato» della città dei Bronzi. Questo felice connubio, destinato a dare ancora più spessoro alla kermesse dell'alta Valcesano dedicata al prezioso fungo ipogeo, è stato anticipato ieri in una conferenza stampa, con tanto di gustosissimi assaggi, al ristorante «Alla lanterna» di Metaurilia di Fano, alla presenza del sindaco di Pergola Francesco Baldelli; dell'assessore alla cultura e al turismo fanese Maria Antonia Cocuzza (che ha regalato al primo cittadino cesanense una copia in miniatura del Lisippo, «in segno del connubio mare-entroterra, indispensabile per lo sviluppo del territorio»); del presidente della Cia di Pesaro-Urbino Gianfranco Santi; del segretario generale della Camera di Commercio Fabrizio Schiavoni; e di Elsa Mazzolini, fondatrice del «Festival della cucina italiana» e direttore de «La media travelfood», mensile di econo-

mia e cultura del cibo.

UNA LOCATION, «Alla lanterna», non casuale, visto che il proprietario è Flavio Cerioni, presidente della sezione Marche dell'Accademia Nazionale Italcuochi. E proprio Cerioni, in collaborazione con i ristoratori locali, offrirà al pubblico durante la «Fiera», in programma per il 7, il 14 e il 21 ottobre prossimi, una serie di specialità tipiche abbinate al tartufo: tagliatelle, riso, frittate e il piatto speciale denominato «L'oro di Pergola». E mentre sotto i portici del municipio alcune



LA NOVITA'

C'è pure il premio culturale «Galvanina»: riconoscimento anche al critico Vittorio Sgarbi

grandi eccellenze italiane per quanto riguarda insaccati, formaggi, vini e prodotti sottolio, saranno riuniti in un salotto di degustazione ad altissimo livello, in una delle piazze del centro storico un grande Tir-cucina proporrà anche il pesce del vicino Adriatico. **IL PRESTIGIOSO** scenario del museo dei Bronzi, costituirà do-

menica 7 ottobre l'esclusiva sede per la consegna del «Trofeo nazionale Galvanina» a quattro illustri protagonisti della scena culturale, enogastronomica, giornalistica e produttiva nazionale e i primi due nomi resi noti sono davvero straordinari: Vittorio Sgarbi e lo chef Pino Cuttaia.

Stessa ambientazione il 14 ottobre per il premio riservato agli studenti degli istituti alberghieri sul tema «Un panino tutto d'oro» in-



centrato sulla creazione di un panino gastronomico a base del profumato tartufo di Pergola. «Con questo concorso — ha evidenziato Elsa Mazzolini — si intende creare una sorta di cibo di strada ad alto valore aggiunto; si tratta della prima competizione di questo genere e soprattutto di una formula che lega un prodotto di nicchia ed un ingrediente “povero” come il panino».

E ancora il museo dei Bronzi vedrà domenica 21 ottobre l'assegnazione del premio riservato ai ragazzi delle scuole medie locali per il miglior tema e la migliore ricerca su ciò che individueranno di maggior prestigio tra i beni paesaggistici, culturali, architettonici e gastronomici del loro territorio.

Sandro Franceschetti

Da sinistra
Flavio Cerioni,
Fabrizio
Schiavoni,
Francesco
Baldelli, Maria
Antonia
Cucuzza,
Ganfranco
Santi e Elsa
Mazzolini; nella
foto a destra la
consegna del
Lisippo al
sindaco Baldelli

