



## TARTUFO DI GUBBIO, SFIDA TRA GRANDI CHEF

Sette chef di raffinata maestria per un prodotto di assoluta qualità: il fungo ipogeo di Gubbio. E', infatti, nella città umbra che si svolgerà, nei giorni lunedì 25 e martedì 26 novembre prossimi, il "Premio Tartufo di Gubbio", manifestazione giunta alla quinta edizione. Si tratta di una vera e propria sfida fra sette grandi chef che saranno chiamati a preparare ciascuno un antipasto, un primo e secondo piatto a piacimento, con il solo obbligo di utilizzare, in ogni menù, il tartufo bianco di Gubbio. Il regolamento del premio prevede che sia una giuria di esperti, coordinata dal giornalista enogastronomico Claudio Zeni (collaboratore del nostro Goloso&Curioso), a scegliere il vincitore. Un compito non facile, come testimoniano le precedenti edizioni, in quanto a Gubbio convergono i migliori chef nazionali, agguerriti e pronti a sfidarsi nella preparazione di piatti, tutti di assoluta qualità. Un vincitore, però, deve esserci ed è sulle sfumature di sapore, su lievissime differenze di gusto, sugli abbinamenti arditi, ma non estremi, che si basa il giudizio dei giurati, esperti di cucina e riconosciuti buongustai. Il lotto dei sette concorrenti è composito e sottolinea l'importanza della manifestazione, in quanto gli chef provengono da varie località e da ristoranti di fama nazionale. Tra questi anche lo chef del ristorante "La Dolce vita" del Grand Hotel Rimini, Claudio Di Bernardo (*nella foto*), cuoco arrivato allo storico albergo riminese, dimora prediletta del grande regista Federico Fellini, oggi cinque stelle della prestigiosa catena alberghiera [Select Hotels](#) Collection della famiglia Batani.

Ogni chef svelerà le proprie scelte solo ed esclusivamente durante la gara. Di certo c'è che il tartufo sarà al centro dell'attenzione e delle soluzioni degli chef. Una competizione gastronomica dall'esito incerto, come incerta è l'origine della parola tartufo. Alcuni studiosi fanno risalire ai latini il nome, terrae tuber, da cui tartufo. Certo è, invece, che il tartufo era conosciuto ed apprezzato fin dall'antichità, visto che le prime notizie certe del fungo ipogeo compaiono nella "Naturalis Historia" di Plinio il Vecchio. Grazie, poi, al filosofo greco Plutarco di Cheronea venne tramandata la convinzione che il tartufo si originasse dalla combinazione dell'acqua con il calore dei fulmini. Tradizione a cui si ispirò anche Giovenale che sottolineava come il tartufo fosse nato dopo che Giove aveva scagliato un fulmine vicino ad una quercia (i tartufi si trovano spesso vicino a queste piante secolari) e poiché Giove era famoso anche per la sua esuberanza sessuale al tartufo furono assegnate anche prodigiose qualità afrodisiache.

## Morello Pecchioli

Tartufo di gubbio, sfida tra grandi chef

[Tutti gli articoli >](#)

[Presentazione](#)

[Commenti \(0\)](#)

[Contatta](#)



### Morello Pecchioli

Direttore di Golosoecurioso. Giornalista professionista. Archeogastronomo. Cronista è stato caposervizio del giornale L'Arena di Verona, responsabile della redazione di Villafranca e delle pagine speciali del quotidiano di Verona: Gusto, Turismo, Week End, Salute e benessere, Motori. Ha scritto "Il Bianco di Custoza" (Morganti editore); "La cantina sociale di Negrar" in "Scritti per Giuseppe Gaburro, analisi economica e società civile" (Cedam); "Il rosto e l'alessio, la cucina veronese tra l'occupazione francese e quella austriaca" (Ideabozzi); "Berto Barbarani il poeta di Verona" (Biblioteca di storia e di attualità, L'Arena). Ha scritto altri libri, prefazioni e saggi di argomento storico ed enogastronomico. Collabora con la rivista dell'Aiv De Vinis, con la rivista di enogastronomia bilingue Papageno; con Civiltà del bere, con le guide "Audi", "Metti a tavola i grandi veneti", "Nord Est a tavola". Ha collaborato, con la direzione di Edoardo Raspelli, alla Guida l'Espresso. Ha vinto i premi Cilento 2006; Giornalista del Durello 2007; Garda Hills 2008.