

Val Tidone, alla scoperta del tartufo nero e della patata rossa

Di Raffaele d'Argenzio. Ha collaborato Arline Vavassori

In autunno la natura ci regala i frutti più preziosi, quelli che non puoi coltivare, ma li devi cercare, scoprire, in una sorta di caccia al tesoro. E a volte è bello anche andare alla scoperta anche di un territorio. Ce ne sono alcuni fuori dalle rotte più note, **l'Alta Val Tidone**, nel Piacentino, Qui, nella frazione di **Pecorara** si è tenuta la **32° edizione della Rassegna provinciale del tartufo**, in particolare di quello nero, per celebrare l'apertura della stagione di funghi e tartufi.



La piazza di Pecorara con le bancarelle di tartufi

Si tratta di un appuntamento molto atteso dai gourmand locali, che ha reso celebri queste colline. Il **tartufo nero di Pecorara** è infatti tra i primi tartufi a vantare la

Denominazione Comunale, con un vero e proprio disciplinare che i cavatori devono seguire. Per il piccolo centro appenninico “il tartufo nero è una straordinaria opportunità per fare conoscere questo territorio, ancora incontaminato, dove il contatto con la natura fa parte della quotidianità”, come ha commentato il sindaco Franco Albertini.



Così, lo scorso 15 ottobre, nella piazza e nelle vie di Pecorara si è respirata l'aria buona dei colli col profumo del tartufo nero. Numerosi i banchi con gli esemplari migliori, dalla forma sferica e dall'aroma deciso. In quello dei funghi, a cura del comune, abbiamo trovato anche quelli belli da vedere, ma non da **non mangiare**, poiché velenosi o tossici.



Chi è salito quassù ha potuto anche gustare i piatti dove il tartufo nero è protagonista insieme ai funghi e alle **patate rosse**, che rappresentano la profonda anima agricola di questa terra. Il coinvolgimento dei ristoranti locali ha permesso di assaporare il **tartufo nero** già nella giornata di sabato.



In particolare in una specifica cena degustazione preparata

dall'Accademia della Cucina piacentina tenuta presso il Borgo di Mulino Lentino. Tra i piatti il rosti di patate di Busseto con uovo di quaglia e tartufo nero e il risotto al tartufo nero al profumo d'arancia.



Il borgo hotel Mulino Lentino

Decisamente questa Rassegna del Tartufo Nero è una festa, anche con musica e dj, da cui si torna con sacchetti pieni di tartufi, funghi, miele ed anche patate, (la patata di montagna è speciale) e anche con un sacchetto d'allegria.



Dopo aver gustato il buono, non si deve però dimenticare il bello. E noi abbiamo scoperto la **Rocca d'Olgisio** che non è da non perdere. Già posseduta dal casato dei Dal Verme, oggi è considerata come il più bel castello della provincia piacentina. Si possono visitare i suoi maestosi interni da aprile ad ottobre, per fare il pieno di storia e di cultura.



La Rocca d'Olgisio

INFO

- **Rocca d'Olgisio**, Pianello Val Tidone (PC) Tel. 0523.998045

DOVE COMPRARE

- **Caseificio bio Manfredi Giovanni**, località Colombara 1, Pecorara (Pc) Tel.348.5642533



Formaggio bio dell'Azienda Agricola Manfredi

- **Cantina Gaiaschi**, Genepreto Ca' di Sotto 1, Alta Val Tidone (PC) Tel.0523.990346



Vini della cantina Gaiaschi

- **Azienda agricola Corte Dei Principi**, produzione biscotti, località Case Fracchioni 20, Alta Val Tidone (PC) Tel.338.4217773

DOVE DORMIRE

- **Mulino Borgo Lentino**, casa vacanze e Museo dell'arte molitoria, località Mulino Lentino Alta Val Tidone (PC), www.mulinodellentino.it;