

# CASALECCHIO e Valsamoggia

## Tartufo bianco, che star Nel salotto di Bologna si celebra il prezioso fungo

**Valsamoggia** In Galleria Cavour la 'Truffle Night'



Alcuni momenti della 'White Truffle Night' in Galleria Cavour a Bologna, serata dedicata al tartufo bianco della Valsamoggia

di ZOE PEDERZINI

- VALSAMOGGIA -

**LA GALLERIA CAVOUR** di Bologna ha aperto le porte alla 'White Truffle Night', ieri sera, per promuovere il prestigioso tartufo bianco, prodotto d'eccellenza della Valsamoggia, in occasione della recente apertura dei 120 giorni della 'caccia' alla prestigiosa delizia. La serata, che mirava a valorizzare un prodotto gastronomico d'eccellenza del nostro territorio, ha goduto del patrocinio del Comune di Bologna, della Città metropolitana e del Comune di Valsamoggia, con il sostegno di Emil Banca.

«**IL NOSTRO OBIETTIVO** è di partecipare al progetto di sostenibilità e sviluppo del territorio al fianco della Città metropolitana», spiega Paola Pizzighini Benelli, 'padrona di casa'

di Galleria Cavour Green, insieme a Maurizio de Vito Piscicelli.

«Il bilancio di una città non si fa unicamente con i soldi, ma anche con i 'capitali', soprattutto quelli di tradizione e ambiente», sono state poi le parole dell'assessore al Bilancio di Bologna Davide Conte. L'economia del territorio regionale è fortemente improntata sul settore agroalimentare, ha sottolineato Simona Caselli, assessore regionale ad Agricoltura, caccia e pesca, sottolineando quanto siano positivi i dati dell'economia e del turismo. Lo stesso conferma Celso De Scrilli, presidente di Bologna Welcome: «Bologna ha la più alta percentuale di turisti stranieri e un prodotto come il tartufo, già conosciuto sul mercato estero, attira ancor più di prima gli appassionati del cibo».

**UN PRODOTTO** eccezionale, autentico, «da toccare il meno possibile sfruttandolo al me-

glio», descrivendolo con le parole di Luigi Dattilo, presidente del cda di Appennino Food Group. Proprio Dattilo ha, infine, lanciato la prima edizione del premio giornalistico nazionale 'Appennino Food Truffles', riconoscimento che sarà assegnato nell'autunno 2018 al miglior servizio giornalistico dedicato al tartufo in Valsamoggia.

**CON LA COLLABORAZIONE** del principale partner 'Appennino Food Truffle', la serata ha poi proposto una selezione di tartufo del territorio che gli chef di ViviValsamoggia hanno sapientemente abbinato al Parmigiano reggiano e a vini delle cantine locali.

La serata ha infine animato Galleria Cavour grazie, anche, alla presenza di un cacciatore di tartufo in compagnia del suo fedele cane, protagonista del 'Truffle Hunting Tour', il tour dedicato alla caccia al tartufo.

A destra, uno chef di ViviValsamoggia; sotto, foto di gruppo con anche il cane da tartufo



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

