

L'Accademia del tartufo nel mondo
organizza



Cena sotto le stelle a base di tartufo nero estivo

Mercoledì 28 giugno Abbazia di Sant'Urbano

Nella meravigliosa cornice dell'Abbazia di Sant'Urbano, cinque Chef Ambassador ci faranno conoscere Sua Maestà il tartufo, una pepita da valorizzare tutto l'anno attraverso piatti di terra e di mare abbinati ai migliori vini marchigiani.

APERITIVO

Il pane e l'olio della Valle di San Clemente

ANTIPASTI

Cuore di vitello, crema di parmigiano e tartufo nero estivo
Chioccioline di Terra con crumble al cioccolato e tartufo nero estivo

PRIMO

Tortello di caccia zafferano di Matelica e tartufo nero estivo

SECONDO

Maialino alla brace con zuppetta di rana pescatrice, fave e tartufo nero estivo,
emulsione mela fermentata ed il suo kombucha

PRE DESSERT

Pecorino di Apino miele dello Smeraldo e tartufo nero estivo.

DOLCE

Namelaka di funghi e tartufi con un crumble di nocciole e cacao amaro
ed una mou al Remy saint Martin

VINI

Metodo Classico Brut Mg09 di Marco Gozzi
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC "Arsicci" di Fattoria Nanni
Marche Rosso Pinot Nero IGT "Adelaide" di Podere sul Lago
Verdicchio di Matelica DOC ColleStefano

Costo della serata **60 euro** - Prenotazione obbligatoria entro domenica 25 giugno
al 3381293628 (Ristorante Lo Smeraldo). Posti limitati.

Abbazia di Sant'Urbano, Contrada Sant'Urbano n.5, Apino MC



ORGANIZZATORE

L'Accademia del Tartufo nel Mondo

La prima organizzazione specializzata dedicata al tartufo, che parla al mondo del tartufo, alle istituzioni, alla ristorazione ed a tutti i consumatori. Una rivista scientifica ma anche di narrazione, che mette al primo posto il valore e la filiera del tartufo italiano, da valorizzare tutto l'anno come prodotto di eccellenza.

PROTAGONISTI

Gli Chef Ambassador della provincia di Macerata

Cinque grandi Chef presenteranno la cucina marchigiana al tartufo estivo.

Massimo Garofoli

Chef del ristorante Mescola di Civitanova Marche

Diego Ciciliani

Chef del ristorante Lo Smeraldo di Cingoli

Michela Domizi

Chef del ristorante La Sella di Pitino di San Severino Marche

Mirko Pezzanesi

Chef del ristorante Casolare dei Segreti di Treia

Rodrigo Staffolani

Chef del ristorante Misidia di Ripe San Ginesio

LOCATION

L'Abbazia di Sant'Urbano

Nel cuore delle Marche, la Valle di San Clemente è un luogo segreto ricco di storia, natura e spiritualità. Al suo interno l'Abbazia romanica di Sant'Urbano, testimonianza millenaria di epoca benedettina e nodo di una rete internazionale, fulcro di una comunità locale che è espressione di uno stile di vita antico ma futuro.

Cena sotto le stelle a base di tartufo nero estivo

Mercoledì 28 giugno

Abbazia di Sant'Urbano

