



## Il Gal Piceno e Il Gal Périgord-Vert insieme per per la promozione dei territori dei tartufi.

**Rafforzare l'identità e l'attrattività dei territori** a partire dall'immagine prestigiosa del **tartufo**, in due territori con potenzialità identiche e da valorizzare, e promuovere a livello europeo, questi gli obiettivi del progetto di **cooperazione transnazionale "Terre del Tartufo"** approvato dalla Regione Marche nell'ambito della **Misura 421 PSL PICENO**, che vede coinvolti il **Gal Piceno** con le **Comunità montana dei sibillini** e del **Tronto**, **(ITALIA)** e il **Gal Périgord-Vert (FRANCIA)** con la **Comunità di Comuni di Mareuil e l'URTA** (Unione Regionale dei Tartuficoltori di Aquitaine).

Il progetto dopo la fase preliminare dedicata alla definizione del partenariato e alla progettazione esecutiva diventa operativo con incontri di scambio tra i due GAL di conoscenza dei territori e dei suoi prodotti enogastronomici legati al tartufo.

**Il 3 dicembre** è stata dedicata alla cucina presso il ristorante "Belvedere" (Palmiano) sono state illustrate, presentate e degustate le ricette francesi –"Chef Grégoire Rousseau", le ricette italiane Chef della Federazione Italiana Cuochi Provincia di Ascoli Piceno con il supporto del Somelier dell'Ais Marche che ha brillantemente illustrato gli abbinamenti dei vini italiani e francesi e dei ragazzi e docenti dell'Istituto Alberghiero di San Benedetto del tronto e di Ascoli Piceno che hanno effettuato il servizio sala, cucina e accoglienza. Presenti la condotta slow food, la Federazione cuochi di Fermo e gli operatori del settore cuochi, ristoratori del territorio, e la delegazione francese che hanno assaggiato e discusso delle ricette fornendo spunti e suggerimento, confrontandosi tra loro..

La delegazione francese del Périgord-Vert composta dai Presidente e dai tartuficoltori e responsabili regionali del settore della tartuficoltura e tecnici dell'urta hanno, effettuato delle visite alla tartufaie del territorio Leader Piceno Asse IV ( Roccafluvione e Comunanza ). Hanno potuto inoltre apprezzare un ottima cucina di tartufo bianco, non disponibile nei territori francesi, grazie allo chef Simonetti Graziano, il quale era già stato in Francia nel Perigoth Vert nel 2011 come chef per un seminario organizzato dai Francesi.

Nel pomeriggio del **04 Dicembre** si sono ritrovati insieme ai tartuficoltori del territorio e operatori del settore turistico presso il Ristorante Il Casolare di Venarotta, in una Tavola rotonda dal titolo "**Le tartufaie quale strumento di promozione turistica**" e hanno discusso delle problematiche, delle criticità e delle proposte migliorative, confrontandosi tra loro.

Successivamente la delegazione francese ha fatto visita al Treffleandco di Roccafluvione.



