

È la Gioconda di Cagli ad aggiudicarsi il titolo di miglior ristorante al tartufo

Distanza di un punto la Braceria nel tv game con Alessandro Borghese

LO SHOW

CAGLI E' la Gioconda di Cagli il miglior ristorante di tartufo di Acqualagna per "Alessandro Borghese - 4 Ristoranti", il gaming show tra ristoratori di una stessa area geografica, andato in onda martedì sera su Sky Uno. A contendersi l'ambito riconoscimento, e i 5mila euro in palio dalla trasmissione, oltre alla Gioconda, prima classificata con 100 punti, l'Osteria Braceria di Acqualagna, seconda con 99 punti, l'Osteria da Doddo di Urbania con 94 e l'Enosteria di Fossombrone con 86 punti. Per la classifica si contavano location, menù, conto e servizio.

«È stata un'esperienza fantastica piena di emozioni e adre-



Lo staff della Gioconda

nalina. Sicuramente il vero vincitore della puntata è il territorio e il tartufo che ne nasce. Il segreto della mia vittoria sicuramente sta nell'esperienza che si è creata e consolidata nella zona è che ha sempre lavorato il tartufo. Questa vincita è la ciliegina sulla torta dei miei 20 anni di lavoro in cucina» commenta Gabriele Giacomucci, titolare e chef della Gioconda che ha deciso di destinare i 5mila euro vinti per realizzare una guida del tartufo nella via Flaminia.

Sulla trasmissione è inter-

vento anche Giuseppe Cristini, presidente dell'Accademia Italiana del tartufo. «La puntata ha dimostrato che serve nelle Marche una scuola di cucina al tartufo vera. Su alcuni piatti visti in trasmissione meglio sorvolare: il carciofo con il tartufo o con la tagliata di marchigiana, con lammelle di tartufo bianco, sono piatti che non manifestano i valori forti aromatici e di grande impatto che il tartufo deve regalare. E sentir dire che il tartufo bianco è amaro, quando esso è solo frutto di una espressione olfattiva che lo caratterizza è deludente. Ha vinto comunque chi lavora davvero in cucina da anni. Perché chi cucina fa e chi non cucina critica. Puntiamo sulla formazione e sulla contaminazione dei sapori dettati dagli chef Ambassador dell'Accademia Italiana del tartufo, per narrare il tartufo italiano di qualità nel mondo».

Chiara Azalea

© RIPRODUZIONE RISERVATA