

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico
a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

92061130289



Sebastian Marini
di anni 24
di Roma

Lavoro candidato
al Premio Wigwam
Stampa Italiana 2024
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
→ info@wigwam.it

**Ad Amandola
nella
Comunità
Locale
Wigwam
dei Monti
Sibillini
va in scena
l'11^ Edizione
della Festa del
Gelato
Artigianale**



**La Comunità Locale
Wigwam
Monti Sibillini**

AD AMANDOLA, L'11^ FESTA DEL GELATO E DEL TARTUFO ESTIVO

Oggi, si conclude la Festa ma il Gelato artigianale è sempre di casa e per tutto l'anno, in questa piccola capitale del Parco Nazionale dei Monti Sibillini

La Città di Amandola, patria del tartufo pregiato dei Monti Sibillini, ha proposto anche quest'anno l'edizione estiva del Festival "Diamanti a tavola". Dal 20 al 21 luglio, il protagonista indiscusso della città è il famoso e ricercato tubero. Per l'occasione l'evento è dedicato al tartufo nero estivo, che in questa stagione è il protagonista sulle tavole e perfino nelle gelaterie di tutto questo territorio della parte Sud delle Marche.

Il tartufo, della varietà estiva, lo Scorzzone, è però accompagnato dal "gelato artigianale", altro prodotto che da sempre caratterizza Amandola. Insieme alla manifestazione "Diamanti a

tavola" infatti va in scena anche la 11.ma Edizione della "Festa del Gelato Artigianale Amandolese", preparato dalle gelaterie storiche di Amandola principalmente con prodotti locali. Un connubio perfetto che mette in risalto due prodotti caratteristici della Città.

Come nelle precedenti edizioni l'evento è arricchito da intrattenimenti di varia natura, dagli spettacoli fino ad un suggestivo percorso espositivo, nelle viuzze del centro storico, con stand di prodotti tipici locali.

Amandola, si trova nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, perciò anche parlando di gelati, in occasione

11^ festa del gelato ARTIGIANALE
E DEL TARTUFO NERO ESTIVO DI AMANDOLA DIAMANTI A TAVOLA
20 e 21 LUGLIO 2024
AMANDOLA

con i due protagonisti il gelato Limone e basilico e il gelato Tartufo estivo dei Monti Sibillini della Casa del Gelato Antida

DIAMANTI a TAVOLA

FESTIVAL DEL TARTUFO BIANCO PREGIATO
E DEI PRODOTTI TIPICI DEI MONTI SIBILLINI



della 11.ma Festa del gelato, non possiamo non prendere in considerazione i due prodotti che più caratterizzano questo territorio e che entrambi si prestano quali ingredienti per la gelateria. Sono la Mela Rosa dei Sibillini e il Tartufo nelle sue diverse specificità.

Oggi, ci focalizziamo innanzitutto sul tartufo estivo, che si raccoglie dal 1 giugno al 31 agosto e poi anche dal 1° ottobre al 31 dicembre. Proprio perché nel mese di luglio insieme alla "Festa del gelato artigianale" è abbinata e non a caso, il "Festival del tartufo nero estivo".

E ciò, già di per se, da un'idea dell'importanza e della considerazione di questo che di primo acchito sembrerebbe uno strano apparentamento.

DUE PAROLE SUL TARTUFO ESTIVO

Il tartufo è un fungo che cresce sottoterra e che, quando matura, sprigiona un intenso profumo, che varia a seconda della specie, perfetto per il fiuto degli ani-

mali. Il tartufo, infatti, viene trovato grazie agli animali dall'olfatto particolarmente sensibile, i cani da tartufo appunto.

Pregiata prelibatezza in cucina, il tartufo viene usato per preparare squisite salse da spalmare su crostini e fette di pane, per impreziosire un primo piatto, come per esempio le tagliatelle o il riso, dove viene tagliato e lasciato in superficie a scaglie.

Si possono altresì preparare invitanti secondi piatti a base di carne e tartufo, come per esempio le scaloppine e il filetto. Tante le varianti di tartufo, tra cui anche lo scorzone, un tartufo dalla mille qualità.

Lo scorzone è un tartufo nero, chiamato anche tartufo estivo, il cui nome scientifico è Tuber Aestivum Vitt. Il termine 'scorzoni' deriva proprio dalla caratteristica di questo tartufo di avere una scorza ruvida e verrucosa. Lo distinguiamo dal tartufo nero pregiato in quanto, al taglio, la gleba non è scura, ma tende al giallo scuro.

Predilige terreni sia sabbiosi che argillosi, di boschi, pinete e litorali marini fino ad altitudini di 1000 metri slm. Le specie arboree a cui si associa lo sviluppo del tartufo scorzone sono la rovere, il leccio, la quercia, il cerro, il carpino e il nocciuolo; il periodo di raccolta inizia a Maggio, proseguendo fino all'autunno inoltrato.

Nello scorzone sono racchiusi tutti gli aromi del bosco, e all'olfatto l'odore è intenso e delicato.

Anche se è meno pregiato rispetto al tartufo bianco e al tartufo nero pregiato, lo scorzone è un tartufo vastamente apprezzato, sia per il

*Nadia Marini, della Casa
del Gelato Antida
ad Amandola*



prezzo abbordabile, sia per la versatilità di utilizzo in cucina e la facilità di conservazione. (da scorzone.it)

IL GELATO AL TARTUFO ESTIVO

Di una nota azienda, la Urbani Tartufi di Sant'Anatolia di Narco, con sede sul versante umbro dei Monti Sibillini, prendo a prestito la ricetta del Gelato al tartufo estivo.

Vi è anche da dire che è necessario distinguere tra "tartufo gelato", che solo per la sua forma assomiglia ad un tartufo, e "gelato al tartufo" che invece è proprio al sapore di tartufo e tra i suoi ingredienti sono degli estratti del pregiato fungo ipogeo.

Gli ingredienti

(per 15-20 porzioni) 6 decilitri di latte; 5 decilitri di crema; 600 grammi di zucchero; 14 tuorli d'uovo; 4 decilitri di sugo al tartufo; 100 grammi di tartufi estivi tagliati finemente; Stecchini di cioccolato (reperibili in qualsiasi drogheria)

La preparazione

Mescolare i tuorli e lo zucchero in una pentola, far bollire il latte in un'altra pentola, aggiungere molto lentamente il latte ai tuorli e lo zucchero, riscaldare la miscela così ottenuta a circa 80° finché inizia a rapprendersi; quindi passarla attraverso un setaccio. Aggiungere i tartufi alla mi-

stura e lasciare riposare il tutto per 15 minuti.

Aggiungere il sugo di tartufi e la crema alla miscela, far gelare e quando è ben fredda (ma non ghiacciata) mettere nella macchina del gelato. In mancanza di quest'ultimo elettrodomestico occorre far congelare mescolando la miscela ogni 6-7 minuti.

Per la crema

In una terrina mettere 2 tuorli e 1 chiara d'uovo, aggiungere 4 cucchiaini di zucchero, mescolare bene e aggiungere 2 cucchiaini ben rasati di farina, passandola per un setaccio, in modo che non si formino dei grumi: la crema costituirà la base che dovrà esaltare il sapore del tartufo. Se capita un grumo di farina sul palato, tutto il lavoro sarà stato inutile.

Altra precauzione: aggiungere la farina molto lentamente.

Dopo aver mescolato con cura uova, farina e zucchero mettete il tutto in pentolino dove avrete fatto scaldare 400 gr di latte. Mettete poi sul fornello col fuoco più basso possibile tenendo il tutto mescolato con costanza.

Quando inizia a rapprendere continuate a mescolare per 5 minuti circa e togliete dal fuoco, continuate a mescolare ancora un po' anche dopo (onde evitare che il calore residuo faccia attaccare la crema sul fondo rovinandone il sapore con tracce di bruciato). ■

© Riproduzione riservata

WIGWAM* LOCAL COMMUNITY MONTI SIBILLINI








Saluti da Amandola
Cornettone

Casa del Gelato Antida di Nadia Marini
Caffetteria - Gelateria - Pasticceria
Via C. Battisti 13/15 - 63857 Amandola (FM)
+39 0736 847724 FB: Casa del Gelato Antida

Prima di tutto parliamo di un luogo di incontro, giovane e dinamico, dove il carattere combattivo, vivace di Nadia e Sara Antida, ha reso possibile questa sfida fatta di squisitezze: dolciumi, ice-cream, caffè, torte che sono confezionate artigianalmente con prodotti di grande qualità nella migliore delle tradizioni locali. Ma non solo, perché accanto alla tradizione, troverete l'innovazione frutto della creatività delle tre "sibille" ed allora potrete gustare lo skrokkia-rellò: dolce da passeggio di mandorle (ovviamente se siete ad Amandola) oppure il famoso "cornettone" delizia dei grandi e dei piccini nelle feste e magari il gelato "dedicato" e mille altre leccornie che non vi faranno dimenticare Amandola e le sue produzioni tipiche. In una gita sui Sibillini non può mancare questo

WIGWAM CHEQUE 10%




(*) Ass. Naz. di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con Decreto Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15.12.2017

11° festa del gelato ARTIGIANALE

E DEL TARTUFO NERO ESTIVO DI AMANDOLA DIAMANTI TAVOLA

20 e 21 LUGLIO 2024
AMANDOLA



11° festa del gelato ARTIGIANALE

E DEL TARTUFO NERO ESTIVO DI AMANDOLA DIAMANTI TAVOLA

1 CAFE' LA FOJETTA

- Aperitivo al tartufo

2 GASTRONOMIA SPERANZA GIULIANO

- Olive fritte al tartufo
- Crema frita

3 ANNESSI ROBERTO

- Formaggi e Tartufo

4 CASA DEL GELATO ANTIDA

- Croissant pregiato con uovo e tartufo nero estivo
- Panzanella di pane, formaggio fresco (az. agr. Il sorriso nel parco) e tartufo nero estivo
- Cremino al tartufo

5 PUNTO FRUTTA VERDURA KM ZERO ANNESSI NATASCIA

- Frutta
- Olio

6 LARA RIPANI

- Bruschetta al tartufo
- Crema al caffè

7 CAFE' CALIENTE

- Pizza al tartufo

8 MAREMONTI SONIA

- Menù al tartufo

9 BAR LA STAZIONE

- Aperitivo con bruschetta al tartufo

10 FATTORIA CORRADINI

- Olive all'ascolana
- Crostini guanciale e Tartufo Nero Estivo
- Mix di affettati e formaggi
- Tartare di vitellone al Tartufo Nero Estivo
- Arrosto di maiale al latte e Tartufo Nero Estivo
- Contorno

11 ASSOCIAZIONE PRO LOCO

- Crispelle con Tartufo Nero Estivo e farciture varie
- Arrostiticini
- Prosciutto al forno al Tartufo Nero Estivo

12 ASSOCIAZIONE LA GRAMIGNA

- Lasagna estiva con Tartufo Nero Estivo
- Panzanella
- Roast-beef con pomodorini, rucola e Tartufo Nero Estivo

13 ASSOCIAZIONE LA CUCUMA

- Porchetta
- Bruschette con Tartufo Nero Estivo

14 ASSOCIAZIONE SANTA MARIA DELLA META

- Panini con braciola/salsiccia e Tartufo Nero Estivo

LEGENDA

- PalaTuber
- Vendita Tartufo
- Ufficio informazioni
- Museo del Paesaggio e delle opere d'arte
- Punto Spettacolo
- Mercatino artigianato e prodotti tipici dei Sibillini
- Area Tavoli Sosta/Ristoro





11° festa del gelato ARTIGIANALE

E DEL TARTUFO NERO ESTIVO DI AMANDOLA DIAMANTI TAVOLA

PROGRAMMA SABATO 20 LUGLIO 2024

la notte del tartufo

Dalle 18.00 MERCATINO DEI PRODOTTI TIPICI E DEL TARTUFO NERO ESTIVO
lungo via Indipendenza

Dalle 18.00 GRUPPI FOLKLORISTICI
a cura dell'Associazione "La Cucuma"
itineranti per le vie del centro

Dalle 18.00 "GUSTA... LA VIA DELLA MODA" – STAND GASTRONOMICI
a cura dei commercianti amandolesi
via Cesare Battisti

Dalle 18.00 STAND GASTRONOMICI
a cura delle associazioni amandolesi

alle 18.00 SPETTACOLO MUSICALE "SAMUELE DI NICOLÒ"
presso via Zoccolanti

alle 19.00 SPETTACOLO MUSICALE "ALLARME"
presso via C. Battisti

alle 20.30 SPETTACOLO MUSICALE "BARRY E I KARAMAZOV"
presso via C. Battisti (incrocio Piazzale Mercato)

alle 20.30 CENA EVENTO A BASE DI TARTUFO NERO ESTIVO
a cura dello Chef Francesco Cingolani
presso la "Casa del Parco", via Indipendenza 73

alle 22.00 ROBY DJ IN "SLAVE TO THE RHYTHM – 70/80/90"
presso piazza Risorgimento

11° festa del gelato ARTIGIANALE

E DEL TARTUFO NERO ESTIVO DI AMANDOLA DIAMANTI TAVOLA

PROGRAMMA DOMENICA 21 LUGLIO 2024

dalle 10.00 MERCATINO DEI PRODOTTI TIPICI E DEL TARTUFO NERO ESTIVO
lungo via Indipendenza

dalle 10.00 GRUPPI FOLKLORISTICI
a cura dell'Associazione "La Cucuma"
itineranti per le vie del centro

dalle 12.00 STAND GASTRONOMICI
a cura delle associazioni amandolesi

dalle 12.30 PRANZO A BASE DI TARTUFO NERO ESTIVO
presso la "Casa del Parco", via Indipendenza 73

dalle 15.00 DEGUSTAZIONE GELATO AI PRODOTTI TIPICI
presso piazza Risorgimento

dalle 16.00 SPETTACOLI PER BAMBINI "FANTASIA DI BOLLE"
presso piazza Risorgimento

alle 16.30 LABORATORIO DI LAVORAZIONE DEL GELATO PER BAMBINI
presso piazza Risorgimento

dalle 17.00 TRUCCABIMBI, PALLONCINI E GONFIABILI
presso piazza Risorgimento

alle 17.30 APERITIVO MUSICALE
presso Gran Cafè Belli

alle 18.00 SFIDA "MAN GELATO – CHI MANGIA PIÙ GELATO?"
presso piazza Risorgimento

dalle 19.30 CENA A BASE DI TARTUFO NERO ESTIVO
presso la "Casa del Parco", via Indipendenza 73

dalle 20.00 APERITIVO MUSICALE
presso Cafè La Fojetta

