



*R*esentazione

"Per chi ama i diamanti della tavola"

La pubblicazione sui tartufi va a colmare un'esigenza avvertita da quanti, appassionati del "Diamante della Cucina", possono ritrovarvi la mappa delle tartufige e le nozioni utili per assumere la "qualifica" di tartufige.

Ma a parte l'innegabile valore didattico e propedeutico dell'opera, preme sottolineare come la *Guida sui Tartufi* costituisca l'ennesima tessera di un mosaico che, negli ultimi tempi, ha ricomposto la bellezza del nostro territorio mettendo in luce giacimenti gastronomici, eccellenze alimentari.

Mi riferisco al vino doc, all'olio e all'imminente riconoscimento della Dop, alla peculiarità locale del pesce azzurro, alla carne di razza romagnola. E ora il tartufige, un prodotto naturale e nel contempo destinato a un palato raffinato, un altro regalo pregiato che viene dal nostro entroterra. Un prodotto che appassiona in tutte le fasi della sua esistenza: dalla coltivazione, alla ricerca, all'epilogo culinario. Una ragione in più dunque, *accanto ai borghi, le pievi, i castelli, i segni vitali della Signoria dei Malatesta, i sentieri naturalistici, le tappe delineate della Strada del vino e dei sapori*, per percorrere le nostre valli.

Certamente la qualità dei nostri prodotti è dovuta alla natura così come l'alto livello del nostro sistema di accoglienza è da attribuire alla capacità e professionalità dei nostri operatori. Tuttavia credo non sia irrilevante la progettualità messa in campo dalla Provincia per cogliere le opportunità che il sistema integrato mare - terra sa offrire, per conservare ed esaltare le bellezze storiche e naturali: dagli insediamenti malatestiani alla ricerca dei marchi di qualità, agli interventi a sostegno della qualità sociale della vita, alla promozione del territorio. Una promozione che dopo le *Guide sulle Aziende Agrituristiche*, le *Fattorie Didattiche*, gli *Alberi Monumentali*, oggi passa attraverso la pubblicazione sui *Tartufi*.

Un libro, quindi, per esperti ma anche per curiosi, per gli amanti del gusto e della tipicità. Un libro per gli ignari, per quanti credono che il tartufige sia un prodotto esotico, da gustare in località lontane! Una nuova occasione per conoscere il nostro territorio, un'area limitata per estensione ma particolarmente ricca di stimoli culturali, ambientali e sollecitazioni enogastronomiche. Una realtà dove le peculiarità del mare e della terra costituiscono un *paniere* particolarmente ricco ove il senso della tradizione si unisce alla prospettiva futura.

Massimo Foschi
Assessore all'Agricoltura