

THE BEEF

UOMINI & SAPORI

**MATERIA
PRIMA**

Carpacci:
il vero gusto
della carne

LEZIONI DI GIAPPONESE

La cucina nipponica:
oltre il sushi c'è di più!

TEMPO DI ARROSTI

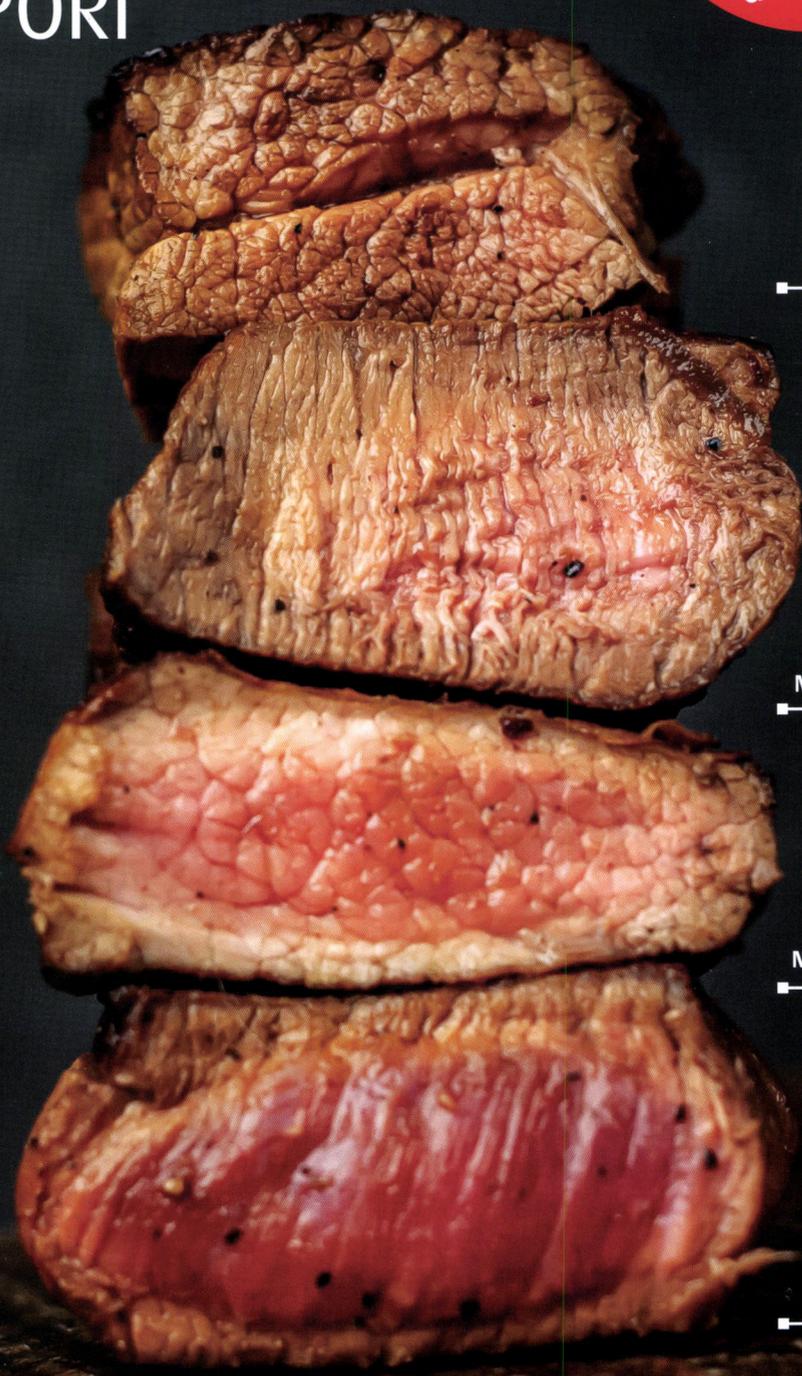
Nuove varianti
proposte
dai nostri chef

DESTINAZIONE ARUBA

L'isola caraibica
dove regna il food

SAPORE DI BOSCO

Aggiungi una
nota terrosa
con i funghi



BEN COTTA

MEDIA BEN COTTA

MEDIA AL SANGUE

AL SANGUE

LA COTTURA PERFETTA

Le tecniche per ottenere bistecche eccezionali,
adatte a tutti i gusti!

BIMESTRALE - N.4 - € 9,90



P.1. 25/10/2023 - NOVEMBRE/DICEMBRE



CACCIA AL TARTUFO

ButteroZone: l'escursione a cavallo si fa gourmet

Ingrediente prezioso, in grado di dare un tocco di classe a ogni piatto, il tartufo è il re della cucina raffinata. La sua esclusività è data anche dalla sua laboriosa ricerca: un rituale che si attua in vere e proprie "battute di caccia", divertenti e in un contesto di adrenalinico contatto con la natura. ButteroZone propone, primo in Italia, tra le sue diverse esperienze di escursioni a cavallo, #aperintartufo, tutta da vivere nel boscoso entroterra marchigiano. Il tartufo, profumatissimo fungo ipogeo, nasce infatti in condizioni di particolare umidità e composizione del terreno, vicino alle radici degli alberi. L'escursione a cavallo alla sua ricerca parte da Il Giardino Segreto di San Lorenzo in Campo (PU), e si svolge in collaborazione con Cianni Tartufi. Via all'avventura insieme all'accompagnatore, al cercatore di tartufi e all'indispensabile cane addestrato, dal fiuto infallibile. I luoghi di caccia sono assolutamente riservati - proprio come quelli dei cercatori di funghi - e vengono rivelati solo al momento dell'escursione. L'emozione di una passeggiata a cavallo in un territorio incantevole, tra fiumi e vallate, si

arricchisce con il brivido della sfida, che coinvolge tutti i partecipanti alla spedizione. Chissà se sotto quell'albero rigoglioso il nostro dolce amico sentirà il profumo inconfondibile del tartufo, o se dovremo cercare più avanti, magari oltre la collina...

In caso di ricerca fruttuosa, con estrazione dell'odorosa pepita a opera del cavatore, il tartufo diventa naturalmente l'ingrediente principe di un gustoso aperitivo alla Locanda San Martino di Montalfoglio. In sottili petali su crostini spalmati di burro, spolverizzato su uova all'occhio di bue, accompagnato a pane e formaggio, sprigiona un profumo di terra e bosco al quale è impossibile resistere: non a caso è da sempre annoverato tra i cibi afrodisiaci. Intorno la meraviglia dell'ondulato paesaggio delle Marche, regione baciata dal mare e ricca di borghi e colline, dove la natura resta la protagonista. I percorsi sono creati per un massimo di tre persone ed è richiesta la maggiore età, i prezzi sono su richiesta. Per avere un'idea delle diverse proposte si possono seguire i canali social Instagram e Facebook @ButteroZone, sempre aggiornati. ●

