

Aria di Alba torna ad Hong Kong e Macau

Menu chef Fulvio Pierangelini a base di tartufo bianco

25 novembre, 19:49

 +1 0

 Tweet 3

 Consiglia 1



HONG KONG - Il profumo di "Aria Di Alba" torna ad Hong Kong e Macau, con il proseguimento della rassegna gastronomica di "Aria di Alba", ideata ed organizzata da Tartuflanghe e patrocinata dalla Città di Alba e dalla Regione Piemonte.

Scenario della prima cena sarà la vista mozzafiato dal 102° piano dell'hotel più alto del mondo, il Ritz Carlton di Hong Kong: lo chef Michelin Pino Lavarra aprirà le porte del Ristorante Tosca per accogliere le preziose "pepite di Langa", i selezionati tartufi di Tartuflanghe in arrivo direttamente dal Piemonte, e lo chef Fulvio Pierangelini. Quest'ultimo sarà il raffinato interprete del tartufo bianco di Alba con quattro nuovi piatti più la sua celebre "Passatina di ceci con gamberi rossi". Classe 1953, romano di nascita ma toscano di adozione, Pierangelini da sempre si accosta al cibo con estremo rispetto e semplicità, mettendo al centro la materia prima e l'uomo che la trasforma. Personalità, carisma e grande classe per uno chef che da sempre, nella sua attività di cuoco e consulente gastronomico, riconosce l'importanza di unire cucina e servizio in un connubio vincente. "I miei piatti rispecchiano la tradizione culinaria del mio paese - dice Pino Lavarra, di origine pugliese - e sono spesso arricchiti dai principali ingredienti asiatici, che ben si sposano con la cucina italiana, ricca di aromi e sapori agrumati. Applicando amore e dedizione ai miei piatti, voglio creare una memoria gastronomica che durerà per sempre".

Venerdì 28 novembre, sarà il ristorante Aurora dell'Hotel Altira ad inaugurare la stagione del tartufo bianco anche a Macau. L'estro di Pierangelini questa volta incontra la cucina di Michele Dell'Aquila fatta di ingredienti altamente selezionati, cotture lente, riletture contemporanee. Dalla collaborazione tra questi chef nascono nuove creazioni a base di tartufo bianco di Alba e anche nuove contaminazioni tra i diversi paesi nei quali il made in Italy gastronomico continua a mietere successo e consensi. Merito anche di iniziative come Aria di Alba, un evento che consente a tutti gli amanti del tartufo, di degustarlo in declinazioni sempre nuove firmate da grandi chef.

Al rientro in Italia dello chef Pierangelini, i cultori del maestro della "Passatina di ceci con gamberi rossi" potranno partecipare al contest "Cucina per Chef Pierangelini", promosso da Lorenzo Vinci, Club dedicato agli amanti e appassionati di enogastronomia italiana d'eccellenza. Le ricette vincitrici saranno 3 per ciascuna categoria, FOOD BLOGGER e UTENTI DA CASA, e saranno dichiarate tali in base all'originale e creativo uso degli ingredienti indicati, al rispetto dell'equilibrio dei sapori e all'armonia e alla bellezza della presentazione dell'impattamento. I piatti proposti si sfideranno per soddisfare il palato e gli occhi di Chef Pierangelini, unico e insindacabile giudice dell'iniziativa. Lo staff di The Academy di Lorenzo Vinci sottoporrà allo chef tutte le ricette che perverranno dal 20 novembre fino al 16 dicembre iscrivendosi gratuitamente su Lorenzo Vinci (www.lorenzovinci.it/academy) tramite questo link <http://bit.ly/11dvyqS>.