

Aria di Alba a San Sebastian

Sfida a colpi di tartufo a Gastronomika: ne sono usciti vincitori Milone e Trincado

14-10-2014



Anche in questa edizione di Gastronomika si è tenuto *Aria di Alba*, evento organizzato da Tartuflanghe. E' stato con un dolce, uno speciale *Gelato di miele al tartufo*, che **Christian Milone** ha convinto la giuria composta da chef, giornalisti ed esperti, che hanno decretato i due migliori piatti valutandoli in base a cottura, consistenza e gusto complessivo. L'altro piatto a eccellere è stato quello preparato dal cuoco basco **Rubén Trincado**

Tra gli appuntamenti ormai classici del congresso di gastronomia nei Paesi Baschi c'è quello con il tartufo bianco pregiato delle Langhe, e con *Aria di Alba*. L'evento organizzato da *Tartuflanghe*, bella azienda piemontese guidata da **Paolo** e **Stefania Montanaro**, porta ogni anno i migliori tartufi in un tour mondiale tra ristoranti stellati ed eventi di prestigio, chiamando grandi chef a interpretare nei loro piatti questo straordinario prodotto dei boschi. A San Sebastian, ogni anno alcuni di loro si sfidano nell'omonimo concorso che vede in palio per i vincitori (uno per l'Italia e uno per i Paesi Baschi) 2.500 euro ciascuno. In tartufi, naturalmente.

Quest'anno, a rappresentare l'Italia sono stati i tre "Ambasciatori mondiali del tartufo bianco d'Alba" per il 2013, **Giuseppe Iannotti** del *Krésios*, **Christian Milone** della *Trattoria Zappatori* ed **Eugenio Boer** del *Fishbar* di Milano. Per la Spagna, invece, i tre baschi **Rubén Trincado** (*Mirador de Ulía*), **Roberto Ruiz** (*Frontón de Tolosa*) ed **Enrique Fleischmann** del *Restaurante Bailara*. I loro piatti, presentati da **Gilberto Grigliatti** e **Paolo Montanaro**, sono stati valutati da chef, giornalisti ed esperti in base a cottura, consistenza e gusto complessivo.



Il complesso piatto di **Rubén Trincado**

Iannotti ha servito una *Zuppa gelata di tartufo bianco in contrasto con le patate calde* - fermentate per 6 giorni e poi cotte confit nel burro, ottenendo una notevole texture "al dente" - accompagnate da castagne affumicate, cubetti di gelatina di rosmarino e di caciocavallo e petali di tartufo, in un intrigante avvicendamento di sapori, temperature e consistenze.

Eugenio Boer ha proposto i classici *Plin piemontesi declinati al pilpil*, ripieni di baccalà e serviti su una crema all'aglio con punti di caffè, tartufo e Caviaroli - sfere di extravergine incapsulato - al peperoncino, in un simbolico "abbraccio" tra Langhe e Paesi Baschi.



L'interpretazione di **Eugenio Boer** dei tradizionali plin piemontesi

Milone, che si è aggiudicato il premio per l'Italia, ha invece ideato un riuscitissimo dessert a base di *Gelato di miele al tartufo* servito su una "terra" croccante e sapida a base di malto che ne richiama la natura terragna. Al tavolo, lo chef – aiutato da **Iannotti** – ha aggiunto una salsa di cioccolato bianco e topinambur e una spugna di torta di nocciole langarola, con cui replicare il gesto tutto italiano della scarpetta.

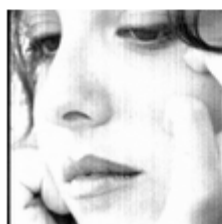
Tra le proposte spagnole ha convinto di più quella, complessa e fantasiosa, di **Trincado**: una *Gilda* – il tipico peperoncino verde basco, leggermente piccante, chiamato così in omaggio a Rita Hayworth – *un carpaccio di carne con alici e barbabietola fermentata, semi di zucca e tartufo* e *un bonbon al Parmigiano*, più un biglietto di istruzioni commestibile da spalmare con burro al tartufo.



Il piatto di **Giuseppe Iannotti** si giocava su un contrasto di temperature

Anche i suoi correghionali hanno dato prova di originalità: **Fleischmann** con il sorprendente *“Caviale” di semi di senape laccati con miele e salsa di soia* che accompagnava la crema di cavolfiore e formaggio Idiazabal, e **Ruiz** con una intrigante versione contemporanea del classico abbinamento *Uovo e tartufo* dove il primo – emulsionato a diverse temperature – diventa una sorta di zabaione che racchiude micro-bocconi di prodotti autunnali (funghi, barbabietola, castagne e tartufo grattugiato al microplane) in un riuscito gioco di consistenze.

Un bel modo – come anche l'eccellente cena della sera prima al **Nerua** di **Josean Alia** con diversi piatti a base di tartufo – per ribadire le infinite sfumature gastronomiche del pregiato fungo ipogeo proprio alla vigilia dell'apertura della 84° **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** che si apre l'11 ottobre ad Alba.



a cura di

Luciana Squadrilli

giornalista, napoletana di nascita e romana d'adozione, cerca di unire le sue tre passioni: mangiare, viaggiare e scrivere