

+ Fornelli 0-12 a Modena

+ Austria: ricette, spezie e tradizioni

+ Lo stretto legame tra cibo e salute

+ Il Tartufo di Alba in giro per il mondo

+ Sfilata di formaggi nel Tirolo Austriaco

Il Tartufo di Alba in giro per il mondo

Con Gastronomika 2014 che approda a San Sebastian il prezioso tubero piemontese si conferma ancora una volta come uno dei prodotti di punta del Made in Italy



©ARIA DI ALBA

Tartufo di Alba

Consiglia

50

Tweet

0

G+

1

22/09/2014

Sempre più agli onori internazionali il **Tartufo di Alba** e sempre più itinerante: dopo i successi di [Macao](#), [Hong Kong](#) e [Santa Barbara](#), arriva a San Sebastian, in [Spagna](#), il progetto culinario di Aria di Alba®, patrocinato dalla città di Alba e organizzato da Tartuflanghe che, con [Gastronomika 2014](#), non solo seleziona i migliori tartufi piemontesi ma porta sotto i riflettori anche i migliori giovani chef italiani. Dal 5 all'8 ottobre ecco quindi la XVI° edizione del congresso che ogni anno accoglie e fa incontrare una selezione dei più bravi chef del momento. Quest'anno è proprio il nostro Belpaese l'ospite d'onore di Gastronomika, uno degli eventi culinari più dinamici e apprezzati degli ultimi anni, il cui tema è Italia - nord vs sud.

DA VEDERE AD ALBA

Un'occasione di confronto e di arricchimento, nella quale le molteplici peculiarità regionali possono farsi scoprire da un pubblico ampio e internazionale: martedì 7 ottobre, presso il ristorante Nineu di San Sebastian, è prevista una competizione che ha come protagonisti i tre chef simbolo di Aria di Alba®, recentemente nominati "Ambasciatori mondiali del tartufo bianco d'Alba", ovvero lo stellato Giuseppe Iannotti del Krésios di Benevento, Christian Milone della Trattoria Zappatori di Pinerolo ed Eugenio Boer del Fishbar de Milan di Milano. Ecco quindi che i tre giovani cuochi italiani sono pronti a sfidare a colpi di ricette a base di tartufo bianco tre colleghi spagnoli, Rubén Trincado (Mirador de Ulía), Roberto

Ruiz (Frontón de Tolosa), Enrique Fleischmann (Restaurante Bailara) davanti ad una giuria di 50 invitati selezionati tra chef, giornalisti ed esperti foodies, per concludere la serata con l'elezione della migliore ricetta italiana e della migliore ricetta spagnola.

La città di [Alba](#) si rivela ancora una volta simbolo indiscusso del tartufo, ambasciatrice nel mondo di uno dei prodotti di punta del Made in Italy, e l'azienda piemontese [Tartuflanghe](#), attiva fin dagli anni Ottanta nel mercato dell'alta gastronomia, si pone come mission una capillare diffusione della cultura e della conoscenza del tartufo non solo come preziosa risorsa piemontese ma anche dei territori delle [Langhe e Roero](#). Grazie a Gastronomika 2014 tutti gli appassionati gourmet possono degustare il prezioso tubero sia nella sua forma più tradizionale che nei modi più innovativi grazie alle sue nuove declinazioni in cucina: la tradizione piemontese in questo contesto incontra infatti le suggestioni culinarie delle cucine del resto del mondo, unite in impareggiabili connubi di qualità, pronti a stupire gli estimatori più esigenti.