

LA STAMPA CUCINA

Il tartufo di Alba protagonista a Macau

All'Hotel Altira di Macau lo chef Fulvio Pierangelini presenta un menu speciale a base di tartufi bianchi



ARIANNA CURCIO (NEXTA)

25/11/2014

Il profumo del tartufo bianco viaggia sul tetto del mondo e raggiunge Macau, con il proseguimento della rassegna gastronomica “**Aria di Alba**” ideata e organizzata da Tartuflanghe e patrocinata dalla Città di Alba e dalla Regione Piemonte.

Leggi anche: COME RENDERE SPECIALI LE UOVA STRAPAZZATE (Stile.it)

Dopo la prima cena firmata **Pino Lavarra** e servita al 102° piano dell'hotel più alto del mondo - il Ritz Carlton di Honk Kong - venerdì 28 novembre sarà il ristorante Aurora dell'Hotel Altira ad inaugurare la stagione del tartufo bianco anche a Macau. L'estro di **Fulvio 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.

Dal 1975 **Tartuflanghe** si occupa della produzione artigianale di prodotti tipici delle Langhe, rivolgendosi principalmente al mercato dell'alta gastronomia e della ristorazione. Dalle più autentiche ricette della tradizione piemontese è nata una grande varietà di prodotti, dal tartufo disidratato, ai condimenti, dalle salse agli olii aromatizzati fino alle praline dolci e alle creme da dessert. Con "Aria di Alba" la tradizione piemontese incontra suggestioni culinarie da tutto il mondo: da anni, infatti, l'azienda Tartuflanghe ha tra le sue mission una capillare diffusione della cultura del tartufo e dei territori di Langhe e Roero. Grazie a questo fortunato progetto che unisce cibo e territorio la città di Alba diventa l'ambasciatrice per antonomasia di un prodotto di punta del made in Italy e il prezioso tubero, simbolo dell'eccellenza gastronomica italiana, si offre a nuove e affascinanti interpretazioni.