



Aria di Alba, la sfida di Tartuflanghe ai grandi chef.

Novembre stagione di **tartufo**: non solo a tavola, perché è il mese della raccolta della varietà più pregiata e richiesta, ma anche per strada grazie al moltiplicarsi di fiere ed eventi che lo vedono protagonista.

E se ci apprestiamo a seguire con curiosità la **Fiera del Tartufo bianco**, giunta alla sua 31° edizione a San Sebastiano, in Piemonte, non possiamo non raccontarvi dell'evento che si è concluso da poco nell'omonima città, **San Sebastian**, in Spagna.

Durante il congresso internazionale di gastronomia iberico **Gastronomika** a cui hanno partecipato tutti i più grandi chef del mondo, si è svolta la prima edizione di **Aria di Alba**, evento di alta cucina organizzato dal nostro produttore [Tartuflanghe](#).

Un'azienda famosa in tutto il mondo per i suoi prodotti innovativi a base di tartufo e anche per la vendita dell'ingrediente singolo, che ci ha concesso un'[intervista](#) per entrare meglio nel mondo delle Langhe e dei suoi profumi.

Dal pregiato tartufo bianco di Alba è partito lo spunto per una sfida culinaria tra Italia e Spagna, a cui hanno partecipato tre chef italiani insigniti del titolo di "**Ambasciatori del tartufo bianco di Alba**": **Giuseppe Iannotti, Christian Milone ed Eugenio Boer**.

Gli spagnoli invece hanno convocato nella loro squadra **Enrique Fleischmann, Roberto Ruiz e Rubén Trincado**, grandi nomi per aggiudicarsi la sfida e portare a casa i 2500 euro messi in palio da Tartuflanghe, da utilizzare naturalmente per una spesa a base di tartufo.

Durante lo scontro il tartufo è stato lavorato dalle mani esperte di chef capaci di creare grandi composizioni in linea con la cucina più moderna.

Accostamenti mai banali, in cui l'ingrediente ha incontrato sapori riconoscibili ma consistenze e cotture poco conosciute.

Ecco i piatti che gli chef hanno ideato:

Giuseppe Iannotti - "**Langhe Sannio**", una zuppa gelata di tartufo bianco con patate di Pietraraja, castagne affumicate, gelatina di rosmarino a cubetti, caciocavallo e tartufo.



Eugenio Boer – *“Abrazo Langhe y Pais Vasco”* i classici ravioli al pin della tradizione piemontese ripieni di baccalà con crema all’aglio, puntini di caffè, tartufo e olio incapsulato al peperoncino Caviaroli.



Christian Milone – *“Dulce trufa y sus adaptaciones”*, gelato al miele con tartufo su una terra croccante e salata, con una crema di cioccolato bianco e topinambur, tartufo e una spugna di torta di nocciola.



Enrique Fleischmann – *“Mamia Trufada”*, un caviale di semi di senape con miele e salsa di soia su una crema di cavolfiore e tartufo e formaggio di capra Idiazabal.



Roberto Ruiz – *“Cremoso de huevo de caserío”* rivisitazione del classico uovo e tartufo con barbabietola, funghi, castagne e tartufo grattugiato.



Rubén Trincado – *"Pasion"*, un carpaccio di carne con alici e barbabietola fermentata, peperone verde, semi di zucca e tartufo, un bonbon al Parmigiano e un biglietto di ostia con le istruzioni per mangiare il piatto.



Il verdetto dei giudici non è stato semplice, nè unanime: per questo hanno deciso di assegnare il premio ad entrambe le squadre, rispettivamente a Rubén Trincado e a Christian Milone.

E tu quale piatto avresti premiato?