



cucine
d'Italia **di** arte-cibo-design



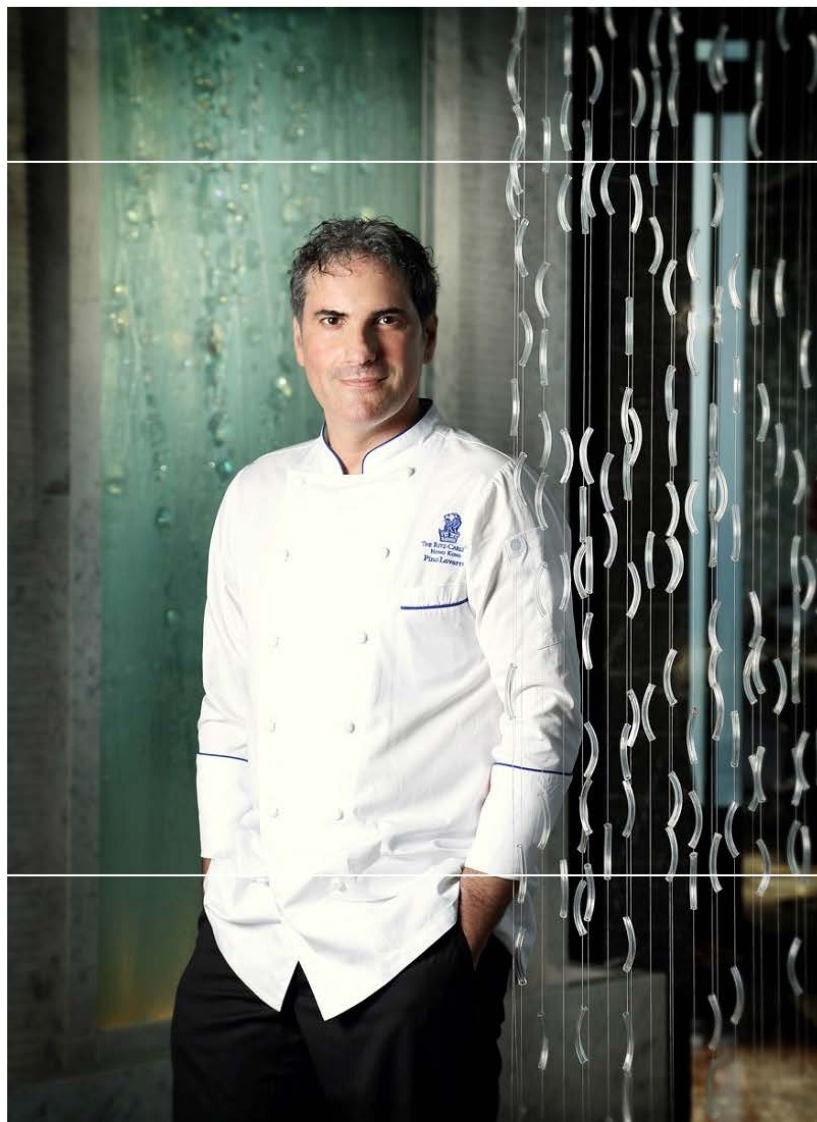
Aria di Alba
Il tartufo bianco protagonista a Hong Kong

Aria di Alba: il tartufo bianco protagonista a Hong Kong

L'inebriante aroma del Tartufo bianco d'Alba sbarca a Hong Kong in occasione della decima edizione di **Aria di Alba**, l'evento organizzato dall'azienda piemontese Tartuflanghe, in programma dal 2 al 4 novembre.



Location dell'evento il ristorante più alto del mondo, il **Tosca** di Hong Kong, dove lo chef **Pino Lavarra** ospiterà il trisstellato **Paolo Casagrande**, il maestro del ristorante Lasarte di Barcellona insignito recentemente delle tre stelle dalla guida Michelin, che proporrà una tre giorni di gusto con eleganti piatti a base di tartufo bianco.



A 420 metri sul livello del mare, il ristorante Tosca, situato al 102esimo piano dell'International Commerce Center, all'interno del Ritz Carlton Hotel, sarà il suggestivo scenario per dar vita a una serie di pranzi e cene esclusivi preparati dagli chef, gustando tutte le sfumature del celebre fungo, prezioso frutto della terra tutto italiano.

Un sodalizio, quello con **Pino Lavarra**, che corona una collaborazione iniziata già nel 2014 quando lo chef ospitò, sempre al ristorante Tosca, il collega Fulvio Pierangelini.



Il **menu** scelto per la decima edizione di Aria di Alba accosta piatti icona degli chef a creazioni volte ad esaltare il Tuber magnatum Pico e altri prodotti innovativi targati Tartuflanghe.

Un vero e proprio percorso sensoriale che prevede diverse entrées come il Canestrello con cime di rapa scottate, uovo di quaglia e tartufo bianco, Amadai con salsa di essenza di mare, granchio reale, pomodoro in crudo e zafferano, Medaglioni di cervo marinato, composta di mele al profumo di ginepro e ciliegia, passando per uno Scampo leggermente affumicato con zuppeta di prosciutto iberico e basilico, mini cannellone di coda e guanciale.



Si prosegue con una Cagliata di tartufo e funghetti fermentati, verza all'olio di oliva extra vergine o in alternativa un Risotto al tartufo bianco, cuori e ricci di mare al peperoncino di "Espelette".

Chiusura all'insegna della dolcezza con la piccola pasticceria e il Sorbetto di zenzero, frutta della passione e cocco, carota e papaya, o il goloso Praliné di mandorle e sale, caramello, albicocche e crema ghiacciata di Rhum.



«Aria di Alba è arrivato alla sua decima edizione - ha sottolineato **Paolo Montanaro**, Ceo di Tartuflanghe - e alla sua terza ad Hong Kong. Ventisei chef hanno contribuito negli anni a esaltare il tartufo in tre continenti. Dal 2013 portiamo infatti avanti questo concetto ricoprendo il ruolo di ambasciatori nel mondo di una delle grandi eccellenze italiane e della città di Alba: il tartufo bianco. Cene e pranzi in location mozzafiato creati appositamente dai migliori cuochi, materie prime ed ingredienti di eccezione, cultura del tartufo e delle sue specificità diffusa attraverso workshop: queste sono solo alcune delle parole chiave di queste 10 edizioni».

▮ Eventi E News, Primo Piano

👍 Mi piace 3



[Link all'articolo originale](#)