



ARIA DI ALBA PROTAGONISTA A HONG KONG

Dal 2 al 4 novembre prossimi il ristorante Tosca di Hong Kong ospiterà “Aria di Alba”, l’evento ideato e promosso dall’azienda piemontese Tartuflanghe. A 420 metri sul livello del mare lo chef Pino Lavarra ospiterà infatti il maestro Paolo Casagrande del ristorante Lasarte di Barcellona, recentemente incoronato dalla guida Michelin con le tre stelle, per una serie di pranzi e cene che vedranno come protagonista il tartufo bianco di Alba.

Giunto alla decima edizione, l’evento si incentra su un format internazionale che porta nei ristoranti più importanti del mondo i più reputati chef per una serie di appuntamenti enogastronomici. Nel caso di Hong Kong il ristorante stellato collocato al 102esimo piano dell’International commerce center e all’interno del Ritz Carlton Hotel sarà il palcoscenico di un’edizione che si preannuncia unica in tutti i sensi: il format “Aria di Alba” nasce infatti con l’intento di creare emozioni. Nel piatto e non solo.

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

«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».

Un menù che accosta piatti “icona” degli chef a creazioni volte ad esaltare il Tuber magnatum Pico e alcuni dei prodotti innovativi di Tartuflanghe. Un viaggio del gusto che prevede diverse entrées tra cui un Canestrello con cime di rapa scottate, uovo di quaglia e tartufo bianco, un Amadai con salsa di essenza di mare, granchio reale, pomodoro in crudo e zafferano (in alternativa dei Medaglioni di cervo marinato, composta di mele al profumo di ginepro e ciliegia) passando per uno Scampo leggermente affumicato con zuppetta 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 con un Risotto al tartufo bianco, cuori e ricci di mare al peperoncino di “Espelette”. A conclusione di questo percorso, oltre alla piccola pasticceria e al Sorbetto di zenzero, frutta della passione e cocco, carota e papaya per la cena, un interessante Praliné di mandorle e sale, caramello, albicocche e crema ghiacciata di Rhum.

Claudio Zeni



[Link all'articolo originale](#)