



Sarà un autunno "cardo"!

**24-25-26
NOVEMBRE**

LA PIÙ GRANDE BAGNA CAUDA COLLETTIVA E IN CONTEMPORANEA AL MONDO!

**PUBBLICA
IN QUESTO
SPAZIO
IL TUO
MESSAGGIO**

Home » TERRITORIO » Enogastronomia » Hong Kong, dal 2 al 4 novembre il...

HONG KONG, DAL 2 AL 4 NOVEMBRE IL RISTORANTE TOSCA OSPITA "ARIA DI ALBA", REGIA DI TARTUFLANGHE

Redazione - 27 Ottobre 2017



Tartuflanghe presenta la decima edizione dell'evento che vede protagonista il tartufo bianco di Alba. Nel ristorante più alto del mondo lo chef Pino Lavarra ospiterà il trisstellato Paolo Casagrande per proporre un menù unico.

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.

"Aria di Alba" nasce da un'idea di Tartuflanghe, azienda piemontese leader nel commercio del tartufo fresco, nella produzione di specialità gastronomiche e di ingredienti innovativi per la ristorazione. Giunta alla decima edizione nel 2017, Aria di Alba è il format internazionale, che porta nei ristoranti internazionali i più reputati chefs per una serie di eventi culinari dedicati al tartufo bianco d'Alba.



Nel cuore pulsante di Hong Kong, farà incontrare due dei migliori chef al mondo per una tre giorni di cucina sperimentale e un tripudio di gusti. Questa decima edizione che si svolgerà nella splendida cornice del Ristorante Tosca 1* Michelin, inserito **nel quadro dell'Hotel Ritz Carlton**, il più alto hotel al mondo, vedrà lo Chef Pino Lavarra ospitare lo chef Paolo Casagrande per un fitto calendario di piatti inediti creati appositamente per l'evento.

Un menù ricco di creatività, sorpresa e condivisione di un'esperienza gastronomica, cui gli Chef, Lavarra e Casagrande, hanno abituato i food lovers di tutto il mondo.

Tartuflanghe, attiva fin dagli anni '80 nel mercato dell'alta gastronomia, è diventata negli anni punto di riferimento e ambasciatrice del tartufo Bianco d'Alba raccolto nel territorio di **Langhe, Roero e Monferrato, patrimonio mondiale dell'UNESCO.**

La capacità e la volontà di innovare ha portato Tartuflanghe a rompere gli schemi culinari, sperimentando nuove forme, nuovi concetti e proponendo le migliori materie prime italiane, tartufo bianco d'Alba compreso, in divertenti e accattivanti ingredienti in grado di trasformare ogni piatto in un'esperienza incredibile.



[Link all'articolo originale](#)