

IN PRIMO PIANO

## "Aria di Alba" torna a Hong Kong

01 Ott 30, 2017



Stampa Articolo

*La kermesse internazionale promossa da Tartuflanghe torna protagonista in estremo oriente, tra ristoranti stellati e i prodotti italiani più ricercati al mondo*



Dal 2 al 4 novembre, il ristorante Tosca di Hong Kong ospiterà "Aria di Alba", l'evento ideato e promosso dall'azienda piemontese Tartuflanghe, autentica eccellenza del territorio Patrimonio Unesco delle Langhe e Roero. A 420 metri sul livello del mare, lo chef Pino Lavarra ospiterà il maestro Paolo Casagrande del ristorante Lasarte di Barcellona (recentemente incoronato dalla guida Michelin con le tre stelle), per una rassegna di pranzi e cene che avranno come protagonista assoluto il tartufo bianco di Alba.

Giunto alla decima edizione, l'evento si incentra su un format di ampio respiro che conduce nei ristoranti più importanti al mondo i migliori chef internazionali per una serie di grandi kermesse enogastronomiche. 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: "Aria di Alba" nasce, infatti, col dichiarato intento di creare emozioni, sia nel piatto quanto nel cuore.

*«Aria di Alba compie un anniversario significativo - ha sottolineato Paolo Montanaro, Ceo di Tartuflanghe - ed è a Hong Kong per la terza volta. Ventisei sono gli chef che hanno contribuito, in questo lasso di tempo, a esaltare il tartufo in tre diversi continenti. Sono quattro anni ormai che portiamo avanti la nostra filosofia, 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 delle nostre 10 edizioni».*

Un menù che accosta i piatti "icona" degli chef a creazioni volte a esaltare il *Tuber magnatum Pico*, così come alcuni dei prodotti innovativi di Tartuflanghe. Un viaggio del gusto che prevede varie 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 guanciaie. Si prosegue, così, 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, un trionfale Praliné di mandorle e sale, caramello, albicocche e crema ghiacciata di Rhum, oltre alla piccola pasticceria e al Sorbetto di zenzero, frutta della passione e cocco, carota e papaya per la cena.



Tags [Aria Di Alba](#) [Grattacielo](#) [Hong Kong](#) [Italia](#) [Lasarte](#) [Michelin](#) [Paolo Casagrande](#) [Pino Lavarra](#) [Tartuflanghe](#)  
[Tartufo Bianco](#) [Tosca](#) [Unesco](#)



PREVIOUS POST

Palazzo Montemartini, esperienze di gusto nel cuore di Roma

NEXT POST

Decanter, il Prosecco Doc Masottina è "very classy"



[Link all'articolo originale](#)