



## “Aria di Alba” protagonista a Hong Kong

27 ottobre 2017 / Redazione / Gastronomia



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 quando 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 guanciaie. 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.

### Lo chef Paolo Casagrande

Lo chef Paolo Casagrande, di origini italiane, si appassiona alla cucina sin da piccolo ed effettua i suoi studi alla scuola alberghiera Alfredo Beltrame a Vittorio Veneto (TV). Sin dalla più giovane età inizia a fare esperienze importanti in numerosi ristoranti italiani dove ha potuto scoprire nuove tecniche, la creatività e perfezionare la disciplina nel mondo della cucina.

Ha continuato il suo percorso per mettere a punto le sue abilità culinarie in prestigiosi ristoranti gourmet a Milano, Londra, Parigi, con chef internazionalmente conosciuti come Alain Soliveres.

Nel 2003 Paolo Casagrande ha intrapreso la sua prima esperienza nel ristorante Lasarte (Guipúzcoa), accanto allo chef Martín Berasategui. Grazie al suo temperamento e alla sua capacità culinaria lo chef Martín Berasategui gli ha affidato le cucine del ristorante M. B. all'interno della struttura dell'hotel Ritz-Carlton ad Abama (Isole Canarie) dove ha ottenuto la prima stella Michelin.

Successivamente si è occupato dell'apertura di Castadiva Resort, un hotel di lusso sul Lago di Como. Nel 2012 Paolo Casagrande è tornato ad affiancare lo chef Berasategui. La complicità e la mutua stima tra i due ha fatto sì che lo chef spagnolo gli affidasse la cucina del Ristorante Lasarte a Barcellona, recentemente insignito della terza stella nella Guida Michelin.

Da febbraio 2016, Paolo è a capo del progetto gastronomico del Monument Hotel, sotto la direzione dello chef Berasategui. Si tratta di un nuovo Grand Hotel di lusso 5\* in cui hanno sede il Ristorante Lasarte, il Ristorante Oria e Hall0 Bar.

La carriera dello chef è stata caratterizzata dalla forza della sua dedizione, dalla profonda coerenza, costanza e dall'impegno e la passione per l'universo della cucina.

### Lo chef Pino Lavarra

Lo chef Pino Lavarra incanta i suoi ospiti con un menu a base di ingredienti tradizionali rivisitati in chiave contemporanea, che ben riflettono la sua passione e creatività. "Porterò la mia esperienza e grande passione per la cucina al Ristorante Tosca, che si rifletterà in ogni piatto presentando così ai miei ospiti la gastronomia dell'Italia del Sud, che in molti ancora non conoscono. Inoltre i miei piatti saranno arricchiti dai principali ingredienti asiatici che ben si sposano con la cucina italiana".

Nato a Putignano, in Puglia, il suo amore per la cucina germoglia fin dall'infanzia grazie agli insegnamenti della madre, che lo hanno ammaliato per la sua cucina semplice ma impregnata di passione. Fin dalla tenera età di 14 anni lo chef Lavarra ha studiato presso la Scuola di cucina di Castellana Grotte per imparare le principali tecniche dei piatti regionali lavorando poi durante l'estate presso ristoranti e pizzerie locali. A 20 anni abbandona l'Italia per la Germania e poi per l'Inghilterra per esplorare nuove culture e stili di cucina. La sua carriera lavorativa inizia allo Stafford Hotel spostandosi successivamente per l'apertura del Regent Four Seasons Hotel. Ha lavorato inoltre con lo chef Paolo Simeoni per l'inaugurazione del Ristorante The Dining Room, che ha ottenuto numerosi riconoscimenti per la sua cucina italiana creativa e di stile. Tre anni dopo Lavarra riapre il Toto's Restaurant, tra i ristoranti gourmet più prestigiosi in Knightsbridge.

Nel maggio 1996 la sua carriera lo porta in Asia dove ha imparato moltissimo su spezie, aromi e sulla cucina orientale in Malesia. Questa influenza la si riscopre ancora oggi nei nuovi menu del Ristorante Tosca. Nel 1997 rientra in Italia insieme allo chef Anthony Genovese per aprire un albergo di charme in Costiera Amalfitana. Qui Lavarra s'innamora degli aromi e dei prodotti mediterranei, che oggi ben caratterizzano il suo stile. Durante l'inverno del 1998 si trasferisce a Le Manoir Aux Quat'Saisons a Oxford come sous chef del famoso Raymond Blanc.

Nel Gennaio 2001 Lavarra torna in Italia per lavorare come executive chef al Ristorante Rossellini a Palazzo Sasso, Ravello. Incarico molto importante per la sua carriera, che gli permette di vincere il premio di 'One of the Best Chefs in the World' dall'American Academy of Hospitality Sciences e di ricevere la prima Stella Michelin. Nel 2004 il Ristorante Rossellini riceverà poi la seconda Stella Michelin.

"Trasferirmi adesso a Hong Kong è un sogno che diventa realtà. Dopo il mio primo viaggio nel 2002, ho deciso che se un giorno avessi dovuto vivere in un altro luogo, Hong Kong sarebbe stata la mia prima scelta. Sono eccitato all'idea di scoprire questa nuova città insieme alla mia famiglia", commentò Lavarra all'alba del viaggio per Hong Kong. Dopo solo otto mesi Pino Lavarra viene insignito di una stella Michelin che premia il lavoro intrapreso a Tosca.

### Tartuflanghe in pillole

Il nome **Tartuflanghe**, unione delle parole Tartufo e Langhe, è una testimonianza del legame e del radicamento con lo straordinario territorio di Langhe e Roero, sito patrimonio dell'Unesco. In questo terroir fatto di colline, vigneti e boschi, provengono i preziosi tartufi che l'azienda utilizza nelle preparazioni e che spedisce ai migliori ristoranti e hotel in tutto il mondo. La storia di Tartuflanghe si è da sempre basata sulla [ricerca delle migliori materie prime](#), con una crescente attenzione per la tradizione e l'esclusività degli ingredienti della sua terra.

[www.tartuflanghe.com](http://www.tartuflanghe.com) / [www.ariadialba.it](http://www.ariadialba.it)



[Link all'articolo originale](#)