

## Parte da Honk Hong Aria di Alba

27 Settembre 2013

Parte da ottobre Aria di Alba, il nuovo progetto culinario di alta gastronomia ideato e organizzato dalla nota azienda di Alba **Tartuflanghe**. **Tartuflanghe** infatti ha deciso di accompagnare ogni anno i propri **tartufi** selezionati in un tour internazionale che farà tappa in diversi ristoranti di alto livello, nelle più belle città: affermati cuochi italiani, insieme allo chef del ristorante ospitante, proporranno ogni volta nuovi piatti a base di **tartufo**.

Da sempre l'azienda, attiva fin dagli anni Ottanta nel mercato dell'alta gastronomia, ha come mission una capillare diffusione della cultura e della conoscenza del **tartufo**, come preziosa risorsa piemontese, nonché dei territori delle Langhe e Roero. In questo contesto, Alba assume il ruolo fondamentale di città simbolo del **tartufo**, ambasciatrice nel mondo di uno dei prodotti di punta del made in Italy.



Questa straordinaria iniziativa permetterà a tutti gli appassionati gourmet che non hanno mai incontrato il prezioso tubero, di degustarlo sia nella sua forma più tradizionale che nei modi più innovativi grazie alle sue nuove declinazioni in cucina. Con Aria di Alba, infatti, la tradizione piemontese incontra le suggestioni culinarie delle cucine del resto del mondo, unite in un felice connubio dalla qualità impareggiabile dei **tartufi** e delle specialità **Tartuflanghe**, negli anni già vincitrice di numerosi e prestigiosi riconoscimenti internazionali.

La prima tappa coinvolgerà le città di Hong Kong e Macau, dal 23 al 26 ottobre. Le cene attualmente in programma coinvolgeranno mercoledì 23 ottobre, il Gaia Restaurant e il suo Chef Paolo Monti, originario di Roma, uno tra i più popolari di Hong Kong. La precedente esperienza californiana ha arricchito la sua cucina italiana con vibranti tocchi cosmopoliti e la location è tra le più glamour della città, progettata dal designer Hugh Zimmern. Venerdì 25 ottobre è il turno del talentuoso e premiatissimo Laurent Varachaud, Executive Chef presso l'Aberdeen Marina Club, l'esclusivo e lussuoso club privato realizzato dal celebre studio di design giapponese Super Potato. Sabato 26 ottobre, Aria di Alba si sposta al Ristorante Aurora, a Macau. Grazie al suo tocco italiano, lo Chef Michele dell'Aquila regalerà ai propri ospiti una cena di indimenticabile eleganza, tra tradizioni mediterranee e le diverse suggestioni del **tartufo**.

Ad Hong Kong, i cuochi italiani ambasciatori del **tartufo** sono tre giovani promesse del nostro paese: Giuseppe Iannotti del Krésios (Benevento), Christian Milone della Trattoria Zappatori (Pinerolo) ed Eugenio Boer di Enocratia (Milano). I tre cuochi, già conosciuti e apprezzati dalla critica gastronomica internazionale, hanno già lavorato insieme in numerosi eventi come il Festival Collisioni 2013, a Barolo. Tra guizzi inventivi e personalissime divagazioni, gli chef daranno vita ad un concerto di sapori in grado di diffondere un po' di aria di Alba nel lontano oriente.

<http://www.saporie.com/it/doc-s-175-16476-1-parte-da-honk-hong-aria-di-alba.aspx>