

Tartuflanghe vola a Madrid

pubblicato il 20 gennaio 2016 di Redazione italiaSquisita



Dal 26 al 28 Gennaio Tartuflanghe vola al Festival Madrid Fusion per portare i segreti del Tartufo d'Alba. Un'importante occasione per far viaggiare l'eccellenza italiana nel mondo.

"Nuovi cammini per la creatività" è il tema di Madrid Fusion di quest'anno che Tartuflanghe ha preso in parola, creando un fil-rouge i cui protagonisti sono il tartufo, la professionalità e la fantasia.

Si tratta di una tre giorni fitta di eventi, quella del più importante festival gastronomico spagnolo: due cene epicuree che rivelano l'animo vibrante e appassionante della capitale spagnola, un ambasciatore italiano del Tartufo d'Alba come Giuseppe Iannotti che da gennaio

ha portato la sua mano anticonvenzionale al Kresios di Barcellona.

Durante questa manifestazione Giuseppe Iannotti del ristorante Kresios di Telesse Terme, e dall'inizio del 2016 anche della suo gemello il Kresios di Barcellona, assieme a Iñaki Rodaballo, executive chef dalla mano intrigante, del ristorante Punk Bach di Madrid fonderanno le loro capacità per dar vita ad un percorso sinestetico, un'esperienza sensoriale che coinvolge tutti i sensi. Il giorno successivo, il El Club Allard, inaugurato come club privato nel 1998 e, oggi, dopo l'apertura al pubblico, titolato di 2 * Michelin, ospiterà invece un meraviglioso menù concepito a 4 mani dalla chef Maria Marte e da Giuseppe Iannotti. Il 27 gennaio, infine, il CEO dell'azienda Tartuflanghe Paolo Montanaro e lo chef Giuseppe Iannotti presenteranno un appassionante workshop intitolato "i misteri del tartufo" nel quadro del festival, mettendo un punto fermo su

nuovi linguaggi e sull'avanguardia gastronomica grazie alle sperimentazioni tecnologiche e culinarie.

A fare da corollario agli eventi previsti per l'"off MadridFusion" il Gastrofestival, un'iniziativa del festival Madrid Fusion che presenta un ampio programma di iniziative, attività ed esperienze culinarie d'eccezione.