

INIZIATIVA DI UN'AZIENDA DI PIOBESI NELLA CAPITALE SPAGNOLA

Il tartufo conquista Madrid tra laboratori e super chef

ROBERTO FIORI
ALBA

A Madrid circola «Aria di Alba». O meglio, di tartufo bianco d'Alba. Prima di appendere definitivamente lo zappino al chiodo (il termine della stagione di raccolta è il 31 gennaio), l'azienda Tartuflanghe di Piobesi fa ancora in tempo a portare il fascino e i segreti del pregiato fungo ipogeo nel cuore pulsante della Spagna gastronomica, partecipando da domani a mercoledì al Festival Madrid Fusion.

Creatività col «bianco»

Il format è quello di «Aria di Alba», ovvero un intreccio di cene, show cooking, lezioni e laboratori con il quale l'azienda guidata da Paolo Montanaro da alcuni anni gi-

ra il mondo con il patrocinio della città, facendo conoscere i prodotti dell'eccellenza albese in posti come Hong Kong e Macao, San Sebastian e Santa Monica. Questa volta il palcoscenico sarà il più importante festival gastronomico spagnolo, che per l'edizione 2016 ha scelto come tema «Nuovi cammini per la creatività». Tartuflanghe l'ha preso in parola, creando un fil-rouge i cui protagonisti sono il tartufo, la professionalità e la fantasia. Ai fornelli ci sarà il giovane cuoco Giuseppe Iannotti, che oltre a essere uno degli «ambasciatori» del tartufo procla-



Il tartufo celebrato alla Fiera albese sarà protagonista in Spagna

mati dall'Asta di Grinzane Cavour e ad aver conquistato i critici con il suo locale a Telesse Terme, in provincia di Benevento, ha appena aperto un nuovo ristorante a Barcellona.

«Domani - spiega il Ceo dell'azienda, Paolo Montanaro - faremo ballare tutti i presenti al ritmo di "il nero è Punk, il bianco è Bach". Gli chef Giuseppe Iannotti e Inaki Rodaballo, al ristorante Punk Bach di Madrid, daranno vita un'esperienza che coinvolge tutti i sensi». Martedì, invece, la cuoca Maria

Marte, due stelle Michelin al ristorante El Club Allard, e Iannotti proporranno un viaggio tra Italia e Spagna in 10 tappe. Mercoledì, infine, Montanaro e Iannotti sveleranno «i misteri del tartufo» durante un workshop che proporrà nuovi linguaggi e avanguardia gastronomica grazie a sperimentazioni tecnologiche e culinarie partendo da un territorio patrimonio dell'Unesco come le Langhe, capitale indiscussa del tartufo bianco d'Alba.