



Tartuflanghe al Festival Madrid Fusion

Tweet

di Virgilio Pronzati

 Articolo georeferenziato



Dal 25 al 27 gennaio Tartuflanghe vola a Madrid, cuore pulsante della Spagna gastronomica, per portare i segreti del Tartufo d'Alba al Festival Madrid Fusion.

Una tre giorni fitta di eventi, dedicati alla sfumatura più gourmet del cibo. Il più importante festival gastronomico spagnolo Madrid Fusion, e le sue sfaccettature Gastro Festival, 400 i locali che partecipano ed un'interessante agenda culturale. Due cene epicuree che rivelano l'animo

vibrante e appassionante della capitale spagnola presso il 2* Michelin El Club Allard e presso Punk Bach la brasserie "ilustrada y canalla". Giuseppe Iannotti, chef 1* Michelin e ambasciatore italiano del Tartufo d'Alba, Tartuflanghe, un'azienda che da sempre sostiene l'autenticità e che fa viaggiare l'italianità nel mondo.

Questi gli ingredienti della tappa madrilenza di Aria di Alba 2016.

Le Cene

Il 25 Gennaio vi faremo ballare al ritmo di *"il nero è PUNK il bianco è BACH by Tartuflanghe"*. Giuseppe Iannotti e Inaki Rodaballo, al ristorante Punk Bach di Madrid daranno vita un'esperienza sensoriale che coinvolge tutti i sensi.

Il 26 invece la chef Maria Marte del 2* Michelin EL Club Allard e e lo chef Giuseppe Iannotti, creeranno un viaggio Italia-Spagna e ritorno in 10 tappe.

Un workshop appassionato a Madrid Fusion

Il 27 gennaio il CEO dell'azienda Tartuflanghe Paolo Montanaro e lo chef Giuseppe Iannotti presenteranno un appassionante workshop intitolato *"i misteri del tartufo"*: nuovi linguaggi e avanguardia gastronomica grazie a sperimentazioni tecnologiche e culinarie partendo da un territorio patrimonio dell'UNESCO, le Langhe dove cresce il prezioso Tartufo Bianco d'Alba.

Tutte le informazioni e gli aggiornamenti saranno pubblicati sul nostro sito dedicato all'evento: www.ariadialba.it

http://www.tigulliovinno.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=14159