



# Tartuflanghe al Festival Madrid Fusion

· 18/01/2016



**Dal 26 al 28 Gennaio Tartuflanghe vola al Festival Madrid Fusion** per portare i segreti del Tartufo d'Alba.

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 che da Gennaio ha portato la sua mano anticonvenzionale in una location d'eccezione a Barcellona, un'azienda che da sempre sostiene l'autenticità e che fa viaggiare l'italianità nel mondo.

Questi gli ingredienti della tappa madrilenica di **Aria di Alba 2016**.

"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.

## Lunedì 25 gennaio – Punk Bach

Il nero è Punk il bianco è Bach by Tartuflanghe è il tema della prima cena.

**Giuseppe Iannotti** del ristorante *Kresios di Telese Terme*, e dall'inizio del 2016 anche della suo gemello il *Kresios di Barcellona*, assieme a Inaki 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. La location è un ristorante con l'anima di una brasserie internazionale, cucina classica, sincera, diretta e atemporale, che si fonde con l'anima cosmopolita e un po' canaglia della città, associata ad un'offerta moderna e al passo coi tempi.

## Martedì 26 gennaio – El Club Allard

Il giorno successivo, il 26 gennaio, tradizione e "gentlemen's snobery". Il El Club Allard, inaugurato come club privato nel 1998 e, oggi, dopo l'apertura al pubblico, titolato di 2 \* Michelin, ospiterà un meraviglioso menù concepito a 4 mani dalla chef Maria Marte e da Giuseppe Iannotti. Splendido edificio modernista degli inizi del 1900 e tempio gastronomico spagnolo, El Club Allard è oggi reso grande dalla cucina fine, ricercata, elegante ed essenziale della Chef d'oltreoceano, che ha già partecipato all'edizione 2015 di Aria di Alba. Il giorno 26, gli ospiti selezionati del club, potranno vivere l'esperienza di un viaggio Italia-Spagna e ritorno.

## Mercoledì 27 gennaio – Un workshop appassionante 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" nel quadro del festival, mettendo un punto fermo su nuovi linguaggi e sull'avanguardia gastronomica grazie alle sperimentazioni tecnologiche e culinarie. Il sodalizio tra l'azienda, i terroirs delle Langhe e gli chefs ha sempre contraddistinto Tartuflanghe come punto di riferimento del proprio territorio. Uno sguardo verso il futuro e le basi ferme nella tradizione, ne hanno fatto un'entità riconosciuta a livello italiano ed internazionale. Presente e futuro di un territorio riconosciuto come patrimonio dell'Unesco, di una tradizione impareggiabile, di un savoir-faire unico.

## Gastro Festival

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

400 i locali che partecipano a questo evento ed un'interessante agenda culturale per questa settima edizione **omaggiano la gastronomia** non solo da un punto di vista culinario, ma anche artistico, cinematografico, letterario, e di trends.

Info su [www.ariadialba.it](http://www.ariadialba.it)