

curiosando gusti e luoghi

WHITE TRUFFLES LANDED IN CALIFORNIA: TRATTORIA MOLLIE, THE FAVOURITE RESTAURANT OF BARACK OBAMA AND OPRAH WINFREY

gennaio 3, 2014 · di taniamauri · in *chef stellati, incontri di gusto, travel* · [Lascia un commento](#)

Today three friends of mine landed in Usa with the famous Italian **white truffle**, thanks to **Aria di Alba®**, the project of high culinary gastronomy conceived and organized by the company of Alba **Tartuflanghe**. After Hong Kong, the three Italian chef **Joseph Iannotti – Kresios Telese Terme (Bn) – Christian Milone – Trattoria Zappatori and Gastronavicella of Pinerolo (To) – and Eugenio Boer – Elita Bar of Milan (Mi)**, recently named "*Ambassadors of the World White Truffle of Alba*", will cook at the **Trattoria Mollie** in Montecito, Santa Barbara, California.



Christian Milone, Eugenio Boer, Giuseppe Iannotti, Paolo Montanaro

This restaurant is one of the favorite of Barack Obama, **Oprah Winfrey** and Michael Douglas, thanks to the famous chef Mollie Ashtrand. She has Ethiopian origin and she is a pupil of **Gianfranco Vissani**, Mollie was formed between Umbria, Rome, Bologna and Padua. Characteristic of her dishes is a simple cuisine, focused mainly on vegetables and protein. After an unforgettable experience in the world of truffles Tartuflanghe where she cooked with the chefs Milone, Boer and Iannotti, here was born the idea to devote three evenings truffle of Alba, taking it overseas, up to the sunny coast of California.



The dinner menu includes egg noodles with fine layers of fresh white truffles from Alba, Risotto with Parmigiano Reggiano DOP and fresh white truffles from Alba, fillet of veal, mashed potatoes and white truffle of Alba and the Egg, ham, potato mousse and fresh white truffles from Alba.



Egg noodles with fine layers of fresh white truffles from Alba

Our chefs will delight and amaze American palates with their excellent cuisine, the culinary genius and their sympathy contagious and irresistible.

At the next stage international, as Tartuflanghe is considering proposing this wonderful initiative outside of the truffle season, thanks to the use of their inimitable specialties such as truffles Dehydrated noH2O ® or ® truffle perlage.

Do not forget Trattoria Mollie – Santa Barbara 3-4-5 in January



Eugenio Boer, Christian Milone, Giuseppe Iannotti

"You know it but you do not know to call it, you feel it but you can not taste it, you approach it but you don't feel the soul. Phoenix international gastronomy, utopia of the senses, the white truffle is essentially smell and after taste" – Carlo Cracco

ITALIAN VERSION

Oggi tre amici sbarcano in America con il **Tartufo bianco italiano**, grazie a **Aria di Alba®**, il progetto culinario di alta gastronomia ideato e organizzato dalla nota azienda di Alba **Tartuflanghe**. Dopo Hong Kong, i tre chef italiani **Giuseppe Iannotti – Kresios di Telesse Terme – Christian Milone – Trattoria Zappatori e Gastronavicella di Pinerolo** – ed Eugenio Boer – **Elita Bar** di Milano, recentemente nominati "*Ambasciatori mondiali del tartufo bianco d'Alba*", cucineranno alla **Trattoria Mollie** a Montecito, Santa Barbara, California.

Questo ristorante è il preferito di Barack Obama, **Oprah Winfrey** e Micheal Douglas grazie alla famosa chef Mollie Ashtrand. Di origine etiopie e allieva di Gianfranco **Vissani**, Mollie si è formata tra l'Umbria, Roma, Bologna e Padova. Caratteristica dei suoi piatti è una cucina semplice, incentrata soprattutto su verdure e proteine. Dopo un'indimenticabile esperienza nel mondo del tartufo Tartuflanghe e aver cucinato a quattro mani con gli chef Milone, Boer e Iannotti, è nata l'idea di dedicare tre serate al tartufo di Alba, portandolo oltreoceano, fino alle assolate coste californiane.

Il menu delle cene prevede Tagliolini all'uovo con raffinate sfoglie di tartufo bianco d'Alba fresco, Risotto con Parmigiano reggiano DOP e tartufo bianco d'Alba fresco, Filetto di carne di vitello, purè di patate e tartufo bianco d'Alba e l'Uovo, prosciutto crudo, spuma di patate e tartufo bianco d'Alba fresco.

I nostri chef sapranno deliziare e stupire i palati americani con la loro ottima cucina, il genio culinario e la loro simpatia contagiosa e irresistibile.

Alla prossima tappa internazionale, visto che Tartuflanghe sta pensando di proporre questa bellissima iniziativa anche al di fuori della stagione del tartufo, grazie all'utilizzo delle loro inimitabili specialità come il Tartufo Disidratato noH2O® o il Perlage® di Tartufo.

Non dimenticate Trattoria Mollie – Santa Barbara 3-4-5 gennaio

"Lo conosci ma non sai definirlo, lo percepisci ma non riesci ad assaporarlo, lo avvicini ma non ne cogli l'anima. Araba fenice della gastronomia internazionale, utopia dei sensi, il tartufo bianco è essenzialmente profumo, e solo dopo anche gusto." – Carlo Cracco

<http://giridigusto.wordpress.com/2014/01/03/white-truffles-trattoria-mollie/>