

Tartuflanghe sul palcoscenico internazionale di Madrid Fusión

Da Red | TMNews – ven 30 gen 2015

f Condividi

Tweet 0

+1 0

Pin it

Stampa



Tartuflanghe sul palcoscenico internazionale di Madrid Fusión

Roma, 30 gen. (askanews) - Madrid Fusion è uno tra i più importanti congressi per cuochi del panorama Europeo, una kermesse di tre giorni (2-3-4 Febbraio) che riunisce chef provenienti da tutto il mondo. Tartuflanghe sarà presente a Madrid Fusion con un proprio spazio nella sala vip, dove si incontreranno congressisti, ospiti d'onore e stampa specializzata. Per l'occasione Tartuflanghe esporrà la propria linea di prodotti dedicati alla ristorazione e il tartufo nero fresco (tuber *Melanosporum*) piemontese.

"Aria Di Alba" la rassegna culinaria ideata da Tartuflanghe e patrocinata dalla Città di Alba e dalla Regione Piemonte, organizzerà il "festival de la trufa" in occasione del Gastrofestival di Madrid, nato dalla collaborazione tra Madrid Fusión e l'Ayuntamiento de Madrid. Il Gastrofestival per due settimane coinvolgerà tutta la città di Madrid, celebrando il cibo non solo dal punto di vista gastronomico ma anche da quello artistico, cinematografico e letterario.

Una speciale competizione si terrà mercoledì 4 febbraio, presso il ristorante El Club Allard (due stelle Michelin) e avrà come protagonisti gli chef Christian Milone della Trattoria Zappatori a Pinerolo (TO), Vitantonio Lombardo della Locanda Severino a Caggiano (SA), e Cristoforo Trapani di Piazzetta Milù a Castellammare di Stabia (Napoli).

I tre giovani cuochi italiani e tre colleghi spagnoli (Raúl Cardo, Fernando Negri e Armando Saldanha) si sfideranno a colpi di ricette a base di tartufo, presentando le loro creazioni ad una giuria di 50 invitati selezionati tra giornalisti, blogger, chef e foodies, che decreteranno il miglior piatto. Gli chef potranno utilizzare il tartufo nero (tuber *Melanosporum*) piemontese, la varietà pregiata di tartufo nero che tra dicembre e febbraio esprime il meglio del suo profumo e i prodotti di Tartuflanghe Catering, tra cui i tartufi liofilizzati, i tartufi conservati e gli estratti naturali di tartufo.

Da molti anni Tartuflanghe si occupa della diffusione della cultura gastronomica di Langhe e Roero, territorio inserito nella World Heritage List dell'Unesco come patrimonio mondiale dell'umanità, valorizzando il tartufo come espressione di qualità italiana e preziosa risorsa del territorio piemontese. Grazie al confronto tra gli chef che interverranno al concorso, con Aria di Alba il tartufo incontra e catalizza suggestioni culinarie da tutto il mondo, mentre la penisola iberica si appresta a diventare teatro di interessanti variazioni sul tema del tartufo.

L'universo gastronomico spagnolo con le sue contaminazioni e il suo approccio innovativo è pronto per presentare al pubblico nuove e affascinanti interpretazioni del tartufo, protagonista dell'attesissima gara e di una cena esclusiva che a pochi giorni dalla presentazione si presenta quasi sold out.