



Grandain.com
Il quotidiano della provincia di Cuneo



Cerca nel sito

Cerca

Login | Registrati | Scrivici |



Grandain.com consiglia: DOVE DORMIRE | DOVE MANGIARE

Edizioni locali: Alba | Borgo San Dalmazzo | Bra | Busca | Cuneo | Fossano | Mondovì | Saluzzo | Savigliano | Le ultime cento

Agricoltura | Ambiente | Attualità | Cronaca | Eventi | Musica | Economia | Meteo | Sport | Auto | In moto | Cinema | Dalla Provincia | Ottica&Optometria

Attualità

venerdì 28 ottobre 2011 **In breve**

Il tartufo bianco protagonista alla cena di gala del World Pasta Day 2011

Lo chef Antonello **Colonna** presenta "Bagna cauda di carbonara al tartufo bianco d'Alba"



Da sinistra: Marco Scuderi - Funzionario Aca e vice presidente dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba con Mauro Uliassi, Ciccio Sultano e Antonello **Colonna**, chef pluristellati estimatori del Tartufo Bianco d'Alba

Alba - L'ultima frontiera degli abbinamenti gourmet è andata in scena martedì 25 ottobre all'Open **Colonna** di Roma. In occasione della Giornata Mondiale della Pasta, Antonello **Colonna**, dal suo tempio culinario nel cuore di Roma, ha realizzato insieme ad altri 2 grandi chef - Mauro Uliassi e Ciccio Sultano - tre ricette gourmet a base di pasta. Protagonista del piatto di **Colonna** - "Bagna Cauda di Carbonara al tartufo bianco d'Alba" - è stato

l'abbinamento tra il celebre tartufo bianco d'Alba e la "carbonara": un abbraccio gastronomico tra il Lazio e il Piemonte pensato per raccontare l'anima "glocal" della pasta che sa essere tradizionale ma allo stesso tempo estremamente moderna e proiettata verso il futuro. Antonello **Colonna** sarà nominato Ambasciatore del Tartufo Bianco d'Alba alla prossima Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba in programma domenica 13 novembre al Castello di Grinzane Cavour.

"Per questo piatto - afferma Antonello **Colonna** - ho scelto, non a caso, il Bucatino, un formato di pasta al quale sono particolarmente legato. Ricordo una sera del 1990, quando un ospite del mio ristorante di Labico volle mettermi alla prova ordinando dei Bucatini Cacio e pepe. Da questa sfida, lanciata ad un giovane chef emergente, definito moderno e fuori dagli schemi, nacque il mio piatto archetipo. La ricetta da me creata per il World Pasta Day rappresenta l'identità della mia terra e soprattutto della mia città, Roma. Parafrasando un'equazione, potrei dire che il bucatino sta al mio cacio e pepe come l'uovo sta alla bagna cauda e alla carbonara. In questo incontro tra Roma e il Piemonte, il tartufo bianco d'Alba è ospite indiscusso. Aggiunge profumi e spessore a un piatto globale, profondamente italiano.

condividi |

Commenta questo articolo

*Nome visualizzato: *Oggetto: *Commento: *E-mail: 95320

Privacy policy

In questa pagina si descrivono le modalità di gestione del sito in riferimento al trattamento dei dati personali degli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.