

e PIEMONTE A TAVOLA

INFORMAZIONE AZIENDALE

ALBA: TORNA ALL'ASTA SUA MAESTÀ IL TARTUFO

Il ricavato, come da tradizione, sarà destinato a iniziative benefiche. Intanto si prepara la sfida ai fornelli tra personaggi della politica e dello spettacolo

Da anni il tartufo bianco d'Alba ha sposato la solidarietà: il binomio, ormai consolidato, torna sulle scene il 13 novembre quando, sotto i riflettori del castello di Grinzane Cavour, si svolgerà la XIII asta mondiale del pregiato fungo ipogeo, il cui ricavato, lo scorso anno ha superato i 300 mila euro. Un incasso destinato a iniziative benefiche e a enti che operano nel sociale in Italia e all'estero.

Da quando è nato nel 1999, l'evento riscuote successi straordinari e ha ormai un respiro internazionale, come spiega il senatore Tomaso Zanoletti, presidente dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, promotrice con la Regione Piemonte: «L'asta, nata per far conoscere la nostra terra attraverso quel prodotto eccezionale che è il tartufo e per raccogliere fondi da destinare a iniziative di solidarietà, ci ha portato fino a Hong Kong, un mercato molto interessante per l'esportazione delle nostre produzioni vinicole. E anche quest'anno faremo un passo in più per consolidare questo legame».

L'evento è stato presentato a Hong Kong nel corso di una conferenza stampa che si è svolta il 2 novembre all'8 e ½, il ristorante italiano dello chef Umberto Bombana nel centro degli affari della metropoli cinese, che sarà in collegamento satellitare durante l'asta. «Nonostante le difficoltà di questo periodo», racconta Zanoletti, «l'organizzazione si è arricchita di una singolare sfida gastronomica che coinvolgerà personaggi del mondo della politica e dello spettacolo». La sera del 12 novembre presso il ristorante La Rei del Boscareto Resort e Spa di Serralunga d'Alba, saranno impegnati infatti in una gara tra i fornelli il ministro Giorgia Meloni, Oliviero Toscani, Elenoire Casalegno, Giorgetto Giugiaro, Mara Venier e altri vip che si cimenteranno nella preparazione di piatti a base di tartufo bianco d'Alba, piatti che saranno valutati da una giuria di grande prestigio, composta dagli chef Antonello Colonna e Jonathan Benno e presieduta da Fulvio Pierangeli



ni, già titolare del noto ristorante "Gambero rosso" di San Vincenzo (LI), vincitore dell'edizione 2010 dell'Alba White Truffle Award e oggi ambasciatore della cucina italiana nel mondo.

Antonello Colonna, che gode degli appellativi di "anarchico ai fornelli" o "l'ottavo re di Roma" dai suoi inizi nel 1985, quando prese le redini dell'attività di famiglia, ha ricevuto in tutto il mondo prestigiosi riconoscimenti e oggi dirige l'Open di Roma, il primo esempio di «mansion gourmet». Jonathan Benno è il grande chef che ha il suo ristorante nel cuore di Manhattan, all'interno del Lincoln Center, dove reinterpreta con sapienza la cucina italiana. «Questi chef sono ambasciatori dei sapori italiani nel mondo così come il tartufo è ambasciatore dei prodotti d'eccellenza del nostro territorio», conclude Zanoletti. Che, dopo il grande successo del 2010, attende con emozione la nuova, grande edizione dell'evento che chiuderà la Fiera Internazionale del tartufo bianco d'Alba, che ogni anno attira esperti, appassionati e turisti da ogni parte del mondo.

AMBASCiatore DEL TERRITORIO ITALIANO

Da sinistra, Tomaso Zanoletti, presidente dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, promotrice insieme alla Regione Piemonte della XIII asta mondiale del tartufo bianco d'Alba. A fianco, Mara Venier, il presidente del Senato Renato Schifani e Massimo Giletti.