

Evento

ROBERTO FIORI
GRINZANE CAVOUR

È l'asta dei profumi e dei sapori più ambita al mondo. Ogni anno fa girare la testa a grandi personaggi, che sotto l'occhio di decine di telecamere cercano di accaparrarsi almeno un lotto con rilanci stratosferici che andranno in beneficenza.

Sarà Mara Venier a condurre la 13ª edizione dell'Asta mondiale del Tartufo bianco d'Alba, in programma domenica, alle 13, nel castello che fu di Camillo Benso, conte di Cavour. Insieme con la signora della tv italiana, ci saranno il «gastronauta» Davide Paolini e ospiti come il fotografo Oliviero Toscani, il designer Giorgetto Giugiaro, la showgirl Elenoire Casalegno e il ministro della Gioventù Giorgia Meloni.

IL RICAIVATO

L'incasso dei lotti viene devoluto in beneficenza

Poiché squadra che vince non si cambia, la formula ideata da Enoteca regionale piemontese Cavour, Regione e Città di Alba rimane la stessa: due collegamenti in diretta satellitare e un solo, inconfondibile profumo. Oltre al castello in Langa, parteciperanno all'asta i famosi ospiti del ristorante cinese «Island Tang» di Hong Kong e si contenderanno ognuno vari lotti di trifole, in attesa dell'ultimo, straordinario esemplare. Il tutto, ripreso dalle televisioni di mezzo mondo e annotato nei taccuini di decine di giornalisti, che come ogni anno prenderanno d'assalto l'evento. L'anno scorso il tartufo più ambito - un esemplare da 936 grammi - è stato conquistato proprio dalla platea di Hong Kong per la cifra record di 105 mila euro.

«L'Asta - dice il senatore Tomaso Zanoletti, presidente dell'Enoteca - è nata per far conoscere il nostro territorio attraverso un prodotto eccezionale come il tartufo e raccogliere fondi destinati a iniziative bene-



Mara Venier e gli altri vip nella passata edizione dell'Asta mondiale del tartufo

Diretta satellitare per l'Asta del tartufo

Domenica collegamento tra Grinzane e Hong Kong

Assemblea aperta domani a Canelli

Il rebus dell'Asti «proibito» ad Asti

■ La questione dell'Asti spumante «made in Asti» è al centro dell'assemblea pubblica in programma domani alle 9,30 al Teatro Balbo di Canelli. Lì si incontreranno, su invito dell'assessore regionale all'Agricoltura Claudio Sacchetto, vignaioli, industriali, tecnici e giuristi del vino per trovare un accordo che consenta al mondo del Moscato di uscire dall'impasse dell'ampliamento della docg Asti. Questo, almeno, l'obiettivo di Sacchetto dopo il «fallimento» della paritetica di ottobre, che ha demandato all'in-

contro pubblico di domani la patata bollente. Gran parte dei mosaicisti dei 52 comuni che fanno parte della docg, infatti, continua a opporsi alla soluzione che in sostanza significherebbe il rafforzamento nel mercato del Moscato d'Asti del colosso veneto Zonin, con i suoi 20 ettari di vigneto in frazione Portacomaro Stazione, nel comune di Asti, che attendono l'ingresso nel disciplinare. Dopo un rimbalzo tra Tar, Consiglio di Stato e Comitato nazionale vini, adesso la palla «avvelenata» è tornata in Regione. [G.A. F.]

fiche. Sono questi i motivi che ci spingono a proseguire nell'organizzazione, nonostante le difficoltà del periodo che stiamo attraversando». Nel 2010 il ricavato ha raggiunto i 348 mila euro ed è stato diviso tra l'Istituto Mother's Choice di Hong Kong, borse di

studio per giovani meritevoli e varie associazioni locali, tra cui la Fondazione Nuovo Ospedale Alba-Bra e l'Avis di Alba.

Ma quest'anno l'Asta avrà anche un'anteprima: sabato sera, i personaggi ospiti dell'evento si cimenteranno in una gara ai fornelli

li al ristorante «La Rei» del Boscareto Resort di Serralunga d'Alba, preparando piatti a base di tartufo bianco d'Alba. A giudicarli sarà una giuria composta da tre chef: il romano Antonello Colonna, il newyorkese Jonathan Benno e il giramondo Fulvio Pierangelini, che farà da presidente. Colonna e Benno saranno anche i destinatari, insieme con il milanese Giorgio Travaini, del riconoscimento «Ambasciatore del Tartufo Bianco d'Alba nel mondo». Ma anche il sindaco di Alba Maurizio Marelo sabato pomeriggio sarà impegnato in una curiosa gara tra i fornelli. Non in Langa, però. Il primo cittadino albeso è stato invitato nelle Marche dal collega di Acqualagna, Andrea Pierotti, a una sfida tra chi saprà cucinare al meglio un piatto tipico della tradizione, avendo come ingrediente principale il Tuber magnatum Pico. Marelo si cimenterà con la preparazione della «bagna cauda», Pierotti con le classiche tagliatelle. A vincere sarà ancora una volta il profumo del tartufo.