



[HOMEPAGE](#)
[OPINIONI](#)
[VIAGGIARE](#)
[ATTUALITÀ](#)
[EVENTI](#)
[TERRITORI](#)
[NEWS](#)
[EDICOLA](#)
[LIBRI](#)
[VIDEO](#)
[CONTATTI](#)

cerca la parola...



Vino



In Primo Piano



06 Novembre 2011

Asta Tartufo Bianco d'Alba

Il tartufo bianco d'Alba torna ad essere l'eccezionale ambasciatore delle terre di Langhe e Roero. La seconda domenica di novembre al castello di Grinzane Cavour si svolgerà la tredicesima edizione dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba.

"L'Asta, che consegue sempre un gran successo - afferma il presidente dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour Sen. Tomaso Zanoletti - è nata per far conoscere, attraverso il nostro eccezionale tartufo, il nostro territorio, e per raccogliere fondi destinati ad iniziative benefiche. Sono proprio questi

i motivi che ci spingono a proseguire nell'organizzazione, nonostante le difficoltà del periodo che stiamo attraversando. Anzi la diminuzione dei contributi istituzionali verso iniziative di solidarietà evidenzia ancor di più l'importanza delle somme da noi raccolte".

«Il tartufo bianco ha un potere evocativo straordinario, capace di portare il nome di Alba e del Piemonte in ogni parte del mondo - sottolinea Alberto Cirio, assessore al Turismo della Regione - Un fascino che l'Asta esalta come momento clou della Fiera Internazionale, fiera che attrae ogni anno circa 100mila visitatori a week end. Anche quest'anno la diretta satellitare ci collegherà a Hong Kong, con i riflettori puntati della stampa e delle televisioni italiane e straniere. Un evento che ha, quindi, non solo una valenza economica importante, ma anche di straordinaria promozione delle eccellenze enogastronomiche e turistiche del nostro territorio».

Dal 1999, anno di esordio di questo evento, il Castello di Grinzane si collega via satellite con una tra le più importanti città del mondo (New York, Los Angeles, Londra, Mosca, Tokio, Hong Kong, etc.) e con luoghi celebri e rappresentativi della ristorazione internazionale, per dare vita a un'asta unica nella sua originalità e nel suo successo, il cui ricavato raggiunge cifre da capogiro. Quest'anno si ripropone il gemellaggio via etere con la metropoli cinese, la cui platea si distingue per essere particolarmente vivace nel corso della singolare asta, aggiudicandosi talvolta i pezzi migliori. Partner ufficiale dell'edizione 2011 sarà il caffè Lavazza.

Lo svolgimento dell'Asta sarà preceduto quest'anno da una conferenza stampa, che si è tenuta il 2 novembre ad Hong Kong a cui hanno partecipato numerosi ed importanti viticoltori a conferma dell'interesse di quel mercato verso le nostre produzioni vinicole.

COME SI SVOLGE L'ASTA

Il collegamento satellitare tra Grinzane Cavour e Hong Kong inizia alle ore 13:00 (ora italiana), quando nell'isola cinese saranno le 20:00, e si concluderà quando in Italia saranno le 14:00. Ogni sede avrà cinque tartufi da mettere all'incanto, ai quali ne va aggiunto uno, il più prezioso di tutti, che sarà conteso in contemporanea in diretta satellitare.

QUALCHE NUMERO

Lo scorso anno il lotto più spettacolare - un tartufo da 936 grammi - è stato conquistato dalla platea di Hong Kong per la somma di 105.000 euro.

Tra gli acquirenti presenti alla passata edizione, un imprenditore cuneese che produce energia verde ha acquistato per 100 mila euro due tartufi gemelli che ha poi donato a Papa Benedetto XVI e al patron dell'industria dolciaria albese Michele Ferrero. Un altro lotto, sempre appannaggio dell'imprenditore, è stato donato al governatore del Veneto Zaia come simbolo di fratellanza nel difficile periodo post alluvione.

LUOGHI E PERSONAGGI DELL'ASTA 2011

Una delle principali novità dell'edizione di quest'anno è la presentazione dell'Asta 2011 in conferenza stampa direttamente a Hong Kong, avvenuta il 2 novembre scorso, all'interno del celebre ristorante "8 e ½" (2 stelle Michelin), dello chef italiano Umberto Bombana, nel quartiere Central, epicentro del business della metropoli cinese. Bombana nel 2006 è stato eletto "Ambasciatore del Tartufo Bianco d'Alba nel mondo" dall'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, e, pochi giorni fa, è stato eletto "Chef of the Chefs" in Asia dalla Miele Guide, nominato da una selezione di Chef appartenenti ai migliori ristoranti dell'Asia. Il Ristorante "8 e ½" ha inoltre ricevuto il premio come membro dei Best 20 Restaurant in Asia dalla stessa Miele Guide e "Migliore Italian Wine Choice Award 2012", tra i ristoranti italiani d'Asia.

Lo chef ospiterà nel suo ristorante "Island Tang" le telecamere dell'Asta, per il collegamento via satellite con il castello di Grinzane Cavour.

ATTUALITÀ

[Attualità](#)

[Gustologia](#)

[Salute&Cibo](#)

SOS UTENTE

- » [Ministero Esteri](#) - le nostre Ambasciate e Consolati
- » [Ministero Turismo](#) - sito ufficiale
- » [Ministero Salute](#) - profilassi e vaccinazioni
- » [Polizia di Stato](#) - rilascio passaporto
- » [Unione Europea](#) - il decalogo UE dei passeggeri
- » [ViaggiareSicuri](#) - partiamo in sicurezza
- » [Unità di Crisi](#) - segnaliamo dove ci rechiamo
- » [Sicurezza](#) - numeri telefonici d'emergenza
- » [ITALIA.IT](#) - spostarsi in Italia
- » [ENAC](#) - i diritti di chi vola
- » [Banca d'Italia](#) - ufficio italiano cambi
- » [Meteo](#) - previsioni in Italia e nel Mondo
- » [Fuso Orario](#) - per calcolare l'ora e il fuso orario

I NOSTRI PARTNER



A Grinzane Cavour ci sarà l'attrice e conduttrice televisiva Mara Venier, quest'anno nuovamente sul piccolo schermo con il programma "La vita in diretta" su Rai Uno, affiancata dall'infaticabile "gastronauta" Davide Paolini, giornalista di Radio24 e de "Il Sole24Ore". Con loro sul proscenio langarolo, il fotografo Oliviero Toscani, il designer Giorgetto Giugiaro, la showgirl Elenoire Casalegno, il ministro della Gioventù Giorgia Meloni.

Questi ed altri personaggi vip, tra le ore 19 e le 20,30 di sabato 12 novembre, daranno vita ad una originale anteprima dell'Asta Mondiale: presso il ristorante "La Rei" del Boscareto Resort e Spa di Serralunga d'Alba si cimenteranno infatti in una gara ai fornelli, che prevede la preparazione di piatti a base di tartufo bianco d'Alba. La valutazione delle loro capacità culinarie saranno opera di una giuria composta dagli chef Antonello Colonna e Jonathan Benno e presieduta dallo chef Fulvio Pierangelini - vincitore dell'Alba White Truffle Award edizione 2010, già titolare del noto "Gambero Rosso" di S. Vincenzo (LI) - attualmente entusiasta promotore della cucina italiana presso vip e gourmet nei migliori locali di Ighilterra, Francia, Marocco, Svizzera, Abu Dhabi.

Colonna e Benno saranno i destinatari insieme a Giorgio Travaini del prestigioso riconoscimento "Ambasciatore del Tartufo Bianco d'Alba nel mondo", che verrà loro consegnato nel corso dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba. Antonello **Colonna**, un "anarchico" ai fornelli, "l'Ottavo Re di Roma", sono solo alcune delle definizioni usate per parlare di lui e della sua cucina. Ufficialmente la sua attività professionale inizia nel 1985, quando prende le redini dell'attività di famiglia. La sua fama si propaga oltreoceano e inizia la sua ascesa. Ha ricevuto numerosi riconoscimenti, è divenuto testimonial in Italia per molti marchi di prodotti agroalimentari di successo e nel suo palmarès si annoverano grandissime esperienze, consulenze e attività. Oggi dirige l'Open di Roma, il primo esempio di "maison gourmet" (parafrasando il mondo della moda) e il primo spazio eventi contemporaneo in una cornice di fine Ottocento.

Jonathan Benno, grande chef nel cuore del Lincoln Center for Performing Arts di New York, edificio voluto da Rockefeller III negli anni '60, all'angolo tra Hearst Plaza e la 65th Street. Il Lincoln Restaurant di Benno unisce la moderna interpretazione della cucina italiana del suo creatore con la visione del noto ristoratore Nick Valenti. Tecniche perfette, gusti rotondi e delicati, cucina attuale, equilibrata e senza ostentazioni, nessun margine d'errore, grande eleganza nel suo savoir-faire.

Giorgio Travaini è titolare del famoso locale "Il salumaio di Monteneapoleone" in Milano, nel quale fa da anni uso costante, di Tartufo Bianco d'Alba nella preparazione dei suoi piatti. Aperto nel 1957 dal padre e dallo zio, da bottega del gusto e delle tipicità si è trasformato a mano a mano in un must della gastronomia meneghina, presso il quale si incontrano vip e buongustai.

IPROVENTI DELL'ASTA 2011

L'Asta mondiale del tartufo bianco d'Alba continua a destinare il ricavato a scopi benefici. I proventi di questa XIII edizione saranno devoluti, a Hong Kong, alla Fondazione "Changing Young Lives" e, nella zona albesa, a istituzioni del territorio operanti nel campo sociale.

Nel 2010 il ricavato ha raggiunto la cifra record di € 348.000,00 è stato diviso tra l'Istituto Mothers's Choice di Hong Kong (che provvede a dare sostegno ai bimbi orfani e alle giovani mamme in difficoltà), borse di studio per giovani meritevoli e varie associazioni locali, tra cui la Fondazione Nuovo Ospedale Alba-Bra e l'Avis di Alba.

L'ASTA DAL 1999

L'Asta mondiale, nata nel 1999, è organizzata dall'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, d'intesa con la Regione Piemonte. Ogni anno partecipano personaggi e personalità del mondo dello spettacolo, della cultura e dello sport (Gérard Depardieu, Bruno Vespa, Ezio Greggio, Cristina Parodi, Gerry Scotti, Magdi Allam, Piero Chiambretti, Natasha Stefanenko, Alessandro Del Piero, Renato Pozzetto, Adriano Galliani, Giancarlo Magalli, Ricky Tognazzi, Simona Izzo, etc.).

CHEF E AMBASCIATORI DEL TARTUFO

Dal 1999 l'evento ha potuto contare sulla presenza di personalità appartenenti al mondo dell'alta ristorazione o attivi promotori dell'enogastronomia di alto livello, ai quali è stato conferito il premio di Ambasciatore del tartufo nel mondo (Ferran Adrià, Wolfgang Puck, Alain Ducas, Martin Berasategui, Jean-François Piège, Heinz Beck, Franck Cerutti, Cesare Casella, Julian Ante Niccolini, Daniel Libeskind, David Fishman. Nel 2010 a meritare il titolo sono stati gli chef Aimò e Nadia Moroni creatori a Milano de "Il luogo di Aimò e Nadia" e Mauro Stoppani di Peck, che da semplice e antica bottega milanese è diventata un luogo di culto enogastronomico.

Josè Urso - Assessorato Agricoltura della Regione Piemonte

Werben in Südtirol
info@lucerna.it / www.lucerna.it

