

IDENTITÀ GOLOSE TURISMO E VACANZE LAVORO LEGISLAZIONE ALIMENTARE PATATA IN BO CIBUS TEC ANUGA 2011 MACFRUT 2011



Mercoledì 16 Novembre ore 18:57

newsfoòd.com

NUTRIMENTO E NUTRI - MENTE
FREE REAL TIME DAILY NEWS - WEB TV
NEWS, FOOD AND WELLNESS

» RSS » Newsletter » TagCloud » Mappa del sito
Cerca

HOME PAGE INTERNATIONAL ITALIA REGIONI SPECIALI EVENTI IN VETRINA VIDEO NFW TV LE FIERE EXPO 2015 OTA

ENGLISH FRANÇAIS ESPAÑOL ITALIANO

Newsfood.com » International » Italiano

TARTUFO BIANCO D'ALBA

Usa Condividi Commenta

Molti i personaggi che hanno evidenziato il successo dell'evento

XIII Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba all'insegna della solidarietà

Domenica 13 novembre, presso il Castello di Grinzane Cavour, i preziosi tartufi sono stati battuti per una cifra davvero importante con un totale di 227.200 euro

© Redazione.NEWSFOOD.com - 15/11/2011



La XIII Asta Mondiale del Tartufo si è conclusa nel segno della **solidarietà**. Domenica 13 novembre, presso il **Castello di Grinzane Cavour**, i preziosi tartufi sono stati battuti per una cifra davvero importante con un totale di 227.200 euro.

Il gesto, che è stato rivolto alle **popolazioni alluvionate della Liguria**, ha destinato la somma di 16.500 euro, al Comune di Borghetto di Vara, un piccolo centro dello Spezzino, particolarmente segnato dalla recente calamità naturale. All'Asta era presente il sindaco Fabio Vincenzi con gli altri membri della Giunta comunale.



Una differente modalità dell'asta, ha permesso di segnare questo nobile gesto con un lotto speciale, diverso dalla consuetudine che ha avuto una partenza base d'asta di 1.000 euro, offerti dall'Ente Fiera Internazionale del **Tartufo Bianco d'Alba**, e i rilanci da 500 euro hanno permesso, con una offerta-rilancio finale da 5.000 euro, da parte del presidente dell'Associazione Commercianti Albesi Giancarlo Drocco, di ottenere un notevole rialzo delle battute dell'asta.

» LEGGI ANCHE

• XIII edizione dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba

• Il Tartufo secondo Fulvio Pierangelini

• Alessandro Boglione e il suo stellato Ristorante "al Castello" di Grinzane Cavour

L'Asta da Grinzane è stata presentata dal giornalista "gastronauta" di Radio 24 **Davide Paolini**, mentre dalla metropoli cinese erano collegati l'assessore al Turismo della Regione Piemonte Alberto Cirio, il direttore del Centro nazionale studi tartufo, Mauro Carbone, Stefano Brisone in rappresentanza dell'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini d'Alba. Fra gli ospiti, il Console Generale per l'Italia a **Hong Kong** Alessandra Schiavo.

Il **castello di Grinzane Cavour** si è collegato in diretta satellitare con il ristorante "Island Tang" dello chef **Umberto Bombana**, nel quartiere Central, il centro degli affari di **Hong Kong**. Sorprendente il lotto finale, quello conteso in diretta satellitare tra le due platee, Grinzane e Hong Kong. Contesi, non uno, ma ben due esemplari "fratelli", scovati nella stessa buca da un fortunatissimo trifolao, il primo dal peso di 503 grammi, celava il secondo, a pochi centimetri, da 750 grammi. Il più "piccolo" è stato mostrato a **Hong Kong**, dove lo raggiungerà il secondo, che era invece a Grinzane: è stato infatti Jim Thompson, dalla metropoli cinese, dopo una serie appassionante di rilanci incrociati, ad essersi aggiudicato l'eccezionale tandem da 1.253 grammi per la cifra da capogiro di 98.000 euro.

Jim Thompson è un noto filantropo di origini americane, che ha fondato nel 1965 la prima società al mondo a socio unico nel settore dei grandi traslocchi, della gestione di grandi archivi e dei trasporti di opere d'arte. Il suo "Crown World Wide Group" è presente in 200 città del mondo. Patron della Fondazione "Changing Young Lives", opera assiduamente in Cambogia e in **Hong Kong** per aiutare le giovani generazioni in difficoltà.

Sullo stesso tema

- XIII edizione dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba
- Il Tartufo secondo Fulvio Pierangelini
- Alessandro Boglione e il suo stellato Ristorante "al Castello" di Grinzane Cavour
- Alba White Truffle Award: il Tartufo Bianco d'Alba interpretato da chef emergenti, già stellati Michelin
- Grandi Chef alla corte di Re Tartufo per il pranzo 'ALBA WHITE TRUFFLE AWARD', Fulvio Pierangelini al Castello di Grinzane Cavour
- Il Castello di Grinzane Cavour, dimora d'eccellenza del Tartufo Bianco d'Alba
- XIII Asta Mondiale del tartufo Bianco D'Alba: 12 tartufi 227.200 euro
- Il vino siciliano di qualità all'Hong Kong Wine & Spirits Fair



essere
costantemente
aggiornati

Molti i personaggi che hanno evidenziato il successo dell'evento, in particolare, la conduttrice televisiva **Mara Venier**, il conduttore televisivo **Massimo Giletti**, il comico **Enzo Iacchetti**, e la showgirl **Elenoire Casalegno**. Al prestigioso parterre si è aggiunto anche il noto imprenditore **Giovanni Rana**, "re" dei tortellini e di altre prelibatezze gastronomiche.

«E' stata una buona edizione - afferma il **Sen. Tomaso Zanoletti**, presidente dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour che ha organizzato l'evento in collaborazione con la Regione Piemonte - nonostante un'annata difficile per il tartufo, siamo riusciti a portare all'incanto pezzi grandi e pregiati. La raccolta è stata considerevole, moltissimi i media che hanno seguito l'evento, il pubblico si è divertito. Abbiamo raggiunto gli obiettivi che ci eravamo prefissati».

L'Asta mondiale del **tartufo bianco d'Alba** ha anche destinato anche alcuni proventi realizzati, a enti ed istituti filantropici nazionali ed internazionali. Alcune somme raccolte in questa edizione andranno alla Fondazione **"Changing Young Lives"** di **Hong Kong** e, nella zona albese, a istituzioni del territorio impegnate in campo sociale.

Hanno ricevuto il Premio **"Ambasciatore nel mondo del tartufo bianco d'Alba"** gli chef: **Antonello Colonna**, direttore del ristorante Open di Roma, primo esempio di "maison gourmet" e primo spazio eventi contemporaneo in una cornice di fine Ottocento; **Jonathan Benno** del Lincoln Restaurant di New York, celebre per le tecniche perfette, la cucina attuale, priva di ostentazioni; **Giorgio Travaini**, titolare del famoso locale "Il Salumaio di Montenapoleone" di Milano, costante utilizzatore del **Tartufo Bianco d'Alba** nella preparazione dei piatti destinati a un pubblico di vip e gourmet; Fulvio Pierangelini, vincitore dell'Alba White Truffle Award 2010, già titolare del noto "Gambero Rosso" di S. Vincenzo (LI), attualmente entusiasta promotore della cucina italiana nei migliori locali del mondo.

Antonello **Colonna** e Jonathan Benno, insieme a Fulvio Pierangelini, hanno costituito la giuria presieduta da Mara Venier che sabato 12, presso il ristorante La Rei del Boscareto Resort e Spa di Serralunga d'Alba, ha valutato i piatti preparati con grande entusiasmo e simpatia da alcuni dei vip ospiti nel corso di una gara culinaria a base di **Tartufo Bianco d'Alba**. Quale riconoscimento all'impegno dimostrato ai fornelli, sono stati consegnati gli **"Alba White Truffle Cooking Award"** a Massimo Giletti, Oliviero Toscani, Giorgetto Giugiaro, Elenoire Casalegno. Vincitore della competizione è stato giudicato Oliviero Toscani.

La Lavazza, è stata l'importante partner dell'edizione 2011 dell'Asta

Adriana Cesarò
per Newsfood.com

Tutto su: tartufo bianco d'Alba, Solidarietà, castello di Grinzane Cavour, Hong Kong, Asta internazionale del tartufo italiano, Eccellenze Piemonte, Adriana Cesarò

Invia il tuo commento su questo articolo | Segnala ad un amico | Contattaci

Il tuo nome *

La tua mail * (Non sarà pubblicata)

Il tuo commento *

Inserisci il testo nell'immagine per proseguire. *



INVIA IL TUO COMMENTO