

TARTUFO BIANCO D'ALBA

Asta mondiale, la solidarietà fa tredici servita sul piatto dei magnifici 12 tuber

GRINZANE CAVOUR. A fare 13, con l'Asta, è stata la solidarietà. Il «tuber» motore di sviluppo locale, fa marciare le Langhe ai ritmi di una globalizzazione non solo economica e turistica ma anche sociale. Dall'Estremo Oriente alla Liguria: Dodici i tartufi bianchi battuti all'Asta mondiale presso il Castello per un totale di 227mila 200 euro. Con un lotto finale da capogiro, formato da 2 esemplari «fratelli», scovati e forniti dall'azienda borganina specializzata Clemente Inaudi, dal peso rispettivamente di 503 e di 750 grammi, il primo a Hong Kong il secondo a Grinzane, riuniti dalla persona di Jim Thompson, filantropo di origini americane che dalla metropoli cinese si è aggiudicato l'eccezionale accoppiata per ben 98mila euro. Il senatore Tomaso Zanoletti, presidente dell'Enoteca regionale Cavour che ha organizzato l'evento con la Regione Piemonte, parla di evento «che ha sfidato un'annata difficile per il tartufo, portando all'incanto pezzi grandi e pregiati e raggiungendo gli obiettivi prefissati». Il filo diretto satellitare è stato col ristorante «Island Tang» del celeberrimo e pluridecorato chef Umberto Bombana - già ambasciatore del Tartufo bianco d'Alba nel mondo - nel quartiere Central di Hong Kong; da qui erano collegati l'assessore al Turismo della Regione Piemonte Alberto Cirio, il direttore del Centro nazionale studi tartufo Mauro Carbone e Stefano Brisone per l'Ordine dei cavalieri del tartufo e dei vini d'Al-



Da sx Davide Paolini, Sen. Tomaso Zanoletti, Mara Venier, Massimo Giletti, Enzo Iacchetti, Clemente Inaudi

ba. Fra gli ospiti, il Console generale per l'Italia a Hong Kong Alessandra Schiavo. A guidare l'Asta da Grinzane, il giornalista «gastro-nauta» di Radio 24 Davide Paolini, coadiuvato dai popolari conduttori televisivi Mara Venier e Massimo Giletti, dal brillante comico Enzo Iacchetti e dall'ottima showgirl Elenoire Casalegno. Tra gli intervenuti, anche il re dei tortellini Giovanni Rana; era inoltre rappresentata la Lavazza, partner dell'Asta. All'aggiudicazione dei pregiati lotti del «tuber» si sono alternati momenti solenni di premiazione, con

il conferimento del titolo di «Ambasciatore nel mondo del tartufo bianco d'Alba» agli chef Antonello Colonna - ristorante Open di Roma, primo esempio di «maison gourmet» e di spazio eventi contemporaneo in una cornice di fine Ottocento; Jonathan Benno - Lincoln Restaurant di New York, celebre per la cucina attuale priva di ostentazioni; Giorgio Travaini - «Il Salumaio di Montenapoleone» di Milano, costante utilizzatore del tartufo bianco d'Alba per piatti vip e gourmet; Fulvio Pierangelini - vincitore dell'Alba White Truffle Award 2010, già titolare del noto

«Gambero Rosso» di San Vincenzo e promotore della cucina italiana nei locali top del pianeta. Antonello Colonna e Jonathan Benno, insieme a Fulvio Pierangelini, hanno costituito la giuria presieduta da Mara Venier che sabato scorso, nel ristorante «La Rei» del Boscareto Resort Spa di Serralunga, ha visto gareggiare ai fornelli alcuni vip ospiti a colpi di piatti a base di Tartufo bianco albese: alla fine, sono stati consegnati gli «Alba White Truffle Cooking Award» a Massimo Giletti, Elenoire Casalegno, Giorgetto Giugiaro e Oliviero Toscani proclamato poi vincitore.

