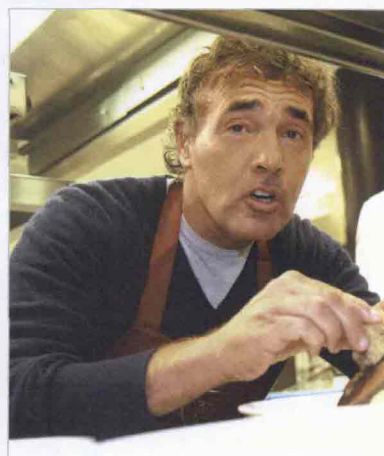




L'ASTA MONDIALE NUMERO TREDICI NON HA DELUSO!

Tra Grinzane Cavour e Hong Kong sono stati raccolti 227.200 euro grazie alla vendita all'incanto di dodici tartufi bianchi d'Alba



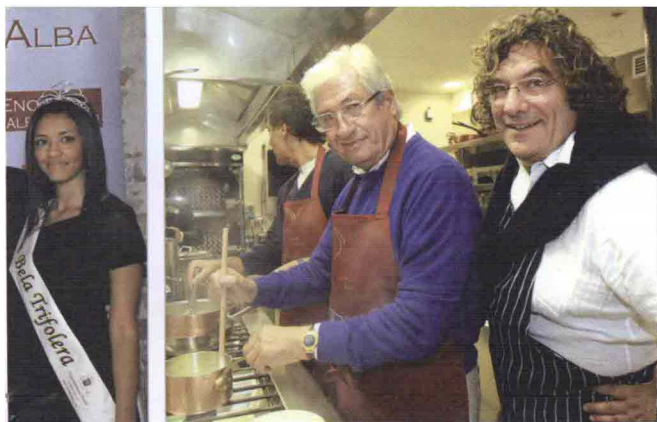
Giuliano Belfiori

L'iniziativa promossa dall'«enoteca regionale piemontese "Cavour"» insieme alla Regione Piemonte conta ogni anno su un ricco parterre di nomi noti. Quest'anno erano presenti, oltre all'immane Davide Paolini: Mara Venier, Massimo Giletti, Enzo Iacchetti, Elenoire Casalegno e Giovanni Rana. La sfida tra cuochi Vip di sabato sera, invece, ha visto impegnati, tra gli altri, lo stesso Giletti (nella pagina accanto, intento a grattare la trifola), Giorgetto Giugiaro (in foto, ai fornelli con lo chef Fulvio Pierangelini) e Oliviero Toscani (in compagnia di una gallina, per avere "uova a chilometri 0")

Come ormai da ben oltre un decennio, anche quest'anno l'Asta mondiale del tartufo bianco d'Alba si è dimostrata il miglior epilogo possibile per la prestigiosa Fiera internazionale dedicata al "diamante grigio", unendo la promozione del prezioso *Tuber magnatum Pico* e del territorio a importanti finalità solidali. Tutto ciò all'interno di un evento divertente e gradevole, impreziosito dalla partecipazione di molti volti noti della televisione e non solo. Partiamo dai numeri, che non sono affatto freddi quando si riferiscono a somme destinate in beneficenza: la messa all'incanto delle 12 trifole, battute in parte nella sala del castello di Grinzane Cavour e in parte a Hong Kong, ha fruttato ben 227.200 euro. Spettacolare il lotto finale, quello conteso tra la platea cuneese e quella cinese collegata via satellite, che contemplava non uno, ma due esemplari "fratelli", scovati nella stessa buca da un fortunatissimo

"trifolao": il primo a essere trovato, del 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 aggiudicarsi l'eccezionale tandem da ben 1.253 grammi per la cifra da capogiro di 98.000 euro. Thompson è un filantropo di origini americane, il quale ha fondato la prima società al mondo a socio unico nel settore dei grandi traslochi, della gestione di grandi archivi e dei trasporti di opere d'arte. Prima di arrivare alla contesa finale, sul filo dei 100.000 euro, non sono mancate occasioni di vero e proprio show propiziate dai molti ospiti Vip intervenuti. Ha guidato l'Asta da Grinzane il giornalista "gastronauta" di Radio 24 Davide Paolini. Al suo fianco l'attrice e conduttrice televisiva Mara Venier, il conduttore televisi-

vo Massimo Giletti, l'eclettico comico Enzo Iacchetti e la brillante showgirl Elenoire Casalegno. Al prestigioso parterre si è aggiunto il noto imprenditore Giovanni Rana, "re" dei tortellini e di altre prelibatezze gastronomiche, che si è portato a casa anche un bell'esemplare di tartufo da 230 grammi per 5.200 euro. Era rappresentata anche la "Lavazza", partner dell'edizione 2011 dell'Asta. Va segnalato anche l'intervento di Clemente Inaudi (titolare dell'azienda leader nella lavorazione e nella commercializzazione di "funghi, tartufi e bontà della natura" che gestisce con i figli Emiliano e Davide), durante il quale ha ricordato i quarant'anni di attività della sua impresa, conosciuta per l'alta qualità e per l'accuratezza con cui opera nel proprio campo. Dall'altra parte del mondo, nel ristorante "Island Tang" dello chef Umberto Bombana (nel 2006 eletto "Ambasciatore del tartufo bianco d'Alba nel mondo" e, pochi



I VIP ALLE PRESE CON I FORNELLI

Gara culinaria a base di Tuber magnatum Pico ospitata dalla cucina de "Il Boscareto resort"

Una gustosa e piacevole anteprima dell'Asta mondiale è andata in scena la sera precedente l'evento grinzanese, presso i locali della cucina del ristorante "La Rei" de "Il Boscareto resort", sito a Serralunga d'Alba, dove la giuria composta da Antonello Colonna e Jonathan Benno, insieme a Fulvio Pierangelini, e sotto la presidenza di Mara Venier, 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 ed Elenoire Casalegno. Vincitore della competizione è stato giudicato Oliviero Toscani, il quale ha proposto un piatto a base di formaggio e tartufo.

Alla simpatica competizione dietro i fornelli ha fatto seguito la cena ufficiale dell'Asta mondiale del tartufo bianco d'Alba, con un "menu" davvero d'alto livello che contemplava: cotechino su parmantier di patate; uovo affogato con topinambur, fonduta di Bettelmatt d'alpeggio e tartufo bianco d'Alba; ravioli di cappone di Morozzo, cardi gobbi di Nizza e tartufo bianco d'Alba; sgansolino di vitello stracotto ai profumi di Langa, polentona bianca e verdure croccanti; soffice alla nocciola tiepido con crema allo zabaglione, piccola pasticceria e caffè.

giorni fa, "Chef of the chefs" in Asia dalla Miele Guide), erano presenti l'assessore regionale al turismo, Alberto Cirio, il direttore del Centro nazionale studi tartufo di Grinzane, Mauro Carbone, Stefano Brisone in rappresentanza dell'Ordine dei cavalieri del tartufo e dei vini d'Alba, e il console generale per l'Italia a Hong Kong, Alessandra Schiavo.

Tra la messa all'asta di un fungo ipogeo e l'altro si è proceduto alla consegna del premio "Ambasciatore nel mondo del tartufo bianco d'Alba", andato agli 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 Monteleone" di Milano, costante utilizzatore del tartufo bianco d'Al-

ba nella preparazione dei piatti destinati a un pubblico di Vip e gourmet, e Fulvio Pierangelini, vincitore dell'"Alba white truffle award 2010", già titolare del rinomato "Gambero rosso" di San Vincenzo (Livorno).

L'Asta mondiale del tartufo bianco d'Alba destinerà le somme raccolte in questa tredicesima edizione a più enti. Parte del ricavato andrà alla fondazione "Changing young lives" di Hong Kong e, per la zona albesa, a istituzioni del territorio impegnate in campo sociale, ancora in via di definizione.

Un particolare gesto di solidarietà è stato rivolto alle popolazioni alluvionate della Liguria. Un lotto speciale, infatti, è stato messo all'asta a Grinzane con una modalità diversa rispetto alla consuetudine: a partire da una base d'asta di 1.000 euro, offerti dall'Ente Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba, sono stati raccolti direttamente tutti i rilanci da 500 euro. Un'offerta finale da 5.000 euro da parte del presidente dell'Associa-

zione commercianti albesi, Giancarlo Drocco, ha fatto lievitare la somma a 16.500 euro, che saranno destinati al Comune di Borghetto di Vara, piccolo centro dello Spezzino particolarmente segnato dalla recente calamità.

All'Asta era presente il sindaco della cittadina ligure, Fabio Vincenzi con gli altri membri della Giunta comunale.

«È stata una buona edizione», commenta il senatore Tomaso Zanoletti, presidente dell'enoteca regionale piemontese "Cavour" che ha organizzato l'evento con la Regione. «Nonostante un'annata difficile per il tartufo, siamo riusciti a portare all'incanto pezzi grandi e pregiati. L'attenzione suscitata è stata considerevole e sono moltissimi i mass media che hanno seguito l'evento. Inoltre il pubblico si è divertito. Possiamo dire di aver raggiunto gli obiettivi che ci eravamo prefissati».

La seconda edizione dell'Ecomaratona del Barbaresco e del tartufo bianco d'Alba, prevista per il 6 novembre e sospesa a causa del maltempo, si disputerà domenica 20 novembre. Per info: www.triangolo-sport.it.