

Ancora un grande successo per il tradizionale evento che mischia sapori e mondanità, senza smarrire la matrice benefica

All' "Asta del tartufo" le trifole da capogiro

REDAZIONE

Numeri da capogiro della XIII edizione dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba: 12 tartufi battuti per 227.200 euro complessivi. Spettacolare il lotto finale, quello conteso in diretta satellitare tra le platee di Grinzane e Hong Kong. Non uno, ma ben due esemplari "fratelli", scovati nella stessa buca da un fortunatissimo trifolao: il primo ad 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 essersi aggiudicato l'eccezionale tandem da 1.253 grammi per la cifra da capogiro di 98.000 euro. «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 ». Quest'anno 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. 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. Per il suo ristorante "8 e mezzo", Bombana 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. Dalla metropoli cinese erano collegati l'assessore al Turismo della Regione Pie-

monte **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**. 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 televisivo **Massimo Giletti**, l'ecclettico comico **Enzo Iacchetti**, la brillante showgirl **Elenoire Casalegno**. Al prestigioso parterre si è aggiunto anche il noto imprenditore **Giovanni Rana**, "re" dei tortellini e di altre prelibatezze gastronomiche. Numerose le autorità intervenute: amministratori locali, esponenti politici, rappresentanti delle Forze dell'Ordine; era inoltre rappresentata la **Lavazza**, partner dell'edizione 2011 dell'Asta. 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 Montenaполеone" 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. Vincitore della competizione è stato giudicato **Oliviero Toscani**.



Lo scatto ritrae Eleonore Casalegno, Tomaso Zanoletti e Mara Venier con alcuni preziosi tartufi

TERRITORIO

All' "Asta del tartufo" le trifole da capogiro

Vieni a scoprire il nuovo outlet
 Ci siamo trasferiti nei nuovi locali di Via Torino 45. **RICA LEWIS**

Vesti la moda a **PREZZI IMBATTIBILI**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.