

VIDEO - UN'ASTA MONDIALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA CON HONG KONG ANCORA VINCENTE: BATTUTO IL LOTTO D

La 19^a edizione dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba a fini benefici si è svolta stamane presso il Castello di Grinzane Cavour (Piemonte) e in contemporanea a Matera e a Hong Kong. Il ricavato complessivo ammonta a 393.900 euro.

Raccomanda questo articolo

up 50%

down 50%

1.jpg

I migliori esemplari di Tartufo Bianco d'Alba sono stati mandati all'incanto in occasione della XIX edizione dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, rinnovando il collaudato connubio tra questo magnifico prodotto della terra e la solidarietà internazionale.

Meravigliosi lotti di pregiato Tuber magnatum Pico sono stati battuti in abbinamento a prestigiose bottiglie di Barolo e Barbaresco, presentati nei grandi formati magnum.

A contendersi i primi tre lotti ciascuna, le piazze di Grinzane Cavour nel castello sito Unesco oggi sede dell'Enoteca regionale che ne porta il nome e di Hong Kong, ancora una volta presso il ristorante "8 Otto e Mezzo Bombana" dello chef trisstellato Umberto Bombana, da molti anni avamposto dell'alta cucina italiana nella metropoli asiatica nonché fervido sostenitore dell'Asta e delle sue finalità.

Nelle stesse ore, la città di Matera Capitale Europea della Cultura 2019, ha dato vita ad un evento legato alle eccellenze lucane e al tartufo bianco della Basilicata, sempre a fini benefici.

L'ultimo e più prezioso lotto è stato disputato in diretta satellitare tra Grinzane Cavour, Hong Kong e Matera.

Il ricavato complessivo dell'edizione 2018 dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba ammonta a 393.900 euro.

Il lotto finale, splendido esemplare del peso di 880 grammi, è stato conquistato da un giovane imprenditore di Hong Kong dopo una "singolar tenzone" in diretta con le Langhe e la Basilicata, per la ragguardevole cifra di 85.000 euro.

Al ritmo di serrati rilanci, scanditi dai battitori in sala, l'Asta 2018 è stata un crescendo di emozioni ed ha regalato molti utili fondi ad iniziative finalizzate alla salute e al benessere delle persone.

Quanto raccolto a Grinzane Cavour verrà destinato in parte alla Fondazione Nuovo Ospedale Alba Bra Onlus e in parte a soggetti ancora da individuare.

I proventi di Hong Kong giungeranno ancora una volta all'Istituto "Mother's Choice" che aiuta bambini senza famiglia e giovani madri in difficoltà.

Il ricavato dell'asta materana verrà destinato all'associazione "Con Cuore Impavido", impegnata a favore degli ammalati di Sla e delle loro famiglie e alla onlus della Federazione Italiana Cuochi che opera nel corso di emergenze.

Tomaso Zanoletti, presidente dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour: "L'annata favorevole per la nascita dei tartufi ha consentito di presentare esemplari di eccezionale bellezza e qualità, molto apprezzati dalle platee concorrenti. Ancora una volta Hong Kong ha dimostrato la sua passione per questo meraviglioso prodotto della nostra terra, unendovi sensibilità e destinando importanti risorse a fini benefici, come del resto hanno fatto anche gli ospiti a Grinzane e a Matera. Ringrazio sentitamente tutti quanti hanno reso possibile, ancora una volta, fare del bene attraverso il Tartufo Bianco d'Alba".

Matteo Ascheri, presidente del Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani: "Un'alleanza strategica quella tra i grandi vini delle Langhe, Barolo e Barbaresco, e il Tartufo Bianco d'Alba, capaci di parlare una lingua internazionale e di

essere ambasciatori nel mondo delle nostre colline Unesco. Sui mercati orientali, in particolare, cresce la passione e la cultura per i nostri vini e la nostra cucina, e di conseguenza la richiesta e l'export".

Particolare simpatia hanno suscitato i trifolau cioè i cercatori di tartufi che per il secondo anno consecutivo sono intervenuti ad intervallare la competizione insieme ai loro fedeli tabui, cioè i cani meticci da tartufi, veri protagonisti della ricerca del tartufo.

Erano presenti gruppi dalle varie zone del territorio: Alta Langa, Bassa Langa, Roero e Monferrato.

Grandi mattatori, anche a Grinzane, sono stati i cinesi: un gruppo di imprenditori orientali giunti appositamente per partecipare all'Asta. Ad aggiudicarsi il lotto più spettacolare è stato Zhang Yong, titolare della catena di oltre trenta ristoranti di alto livello.

In sala a Grinzane Cavour gran divertimento con un amico storico dell'Asta, il comico Enzo Iacchetti direttamente dal tg satirico di Canale 5 "Striscia la notizia". A condurre l'Asta e a mandare all'incanto i lotti di tartufi e vini è stata la presentatrice televisiva Rai Caterina Balivo, in collaborazione con una star dei cooking show televisivi, la giornalista Benedetta Parodi. I tre strepitosi personaggi insieme hanno dato vita a momenti di simpatico e garbato intrattenimento.

Tra il pubblico, numerose autorità politico-istituzionali, rappresentanti delle forze dell'ordine e del mondo imprenditoriale. Tra gli altri, l'assessore della Regione Piemonte Alberto Valmaggia (Sviluppo della Montagna, Foreste e Tartufi), l'assessore alla Cultura e al Turismo della Regione Piemonte Antonella Parigi, il presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo Giandomenico Genta, il presidente del Centro Nazionale Studi Tartufo Antonio Degiacomi, l'amministratore IPLA (Istituto per le piante da legno e l'ambiente) Igor Boni.

A Hong Kong, ancora una volta lo chef Umberto Bombana ha ospitato l'Asta in collaborazione con l'Associazione Mother's Choice e la società Arête Food&Wine di Maria Pranzo.

In collegamento quali ambasciatori dei nostri grandi vini rossi sono stati il presidente e il direttore del Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, Matteo Ascheri e Andrea Ferrero.

A Matera era presente il direttore dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, Mauro Carbone, insieme a Luca Braia, assessore alle Politiche Agricole e Forestali della Regione Basilicata ed a Paolo Verri, direttore generale della Fondazione Matera 2019, i quali hanno presentato lo straordinario progetto di valorizzazione della città lucana e del suo territorio che è valso il riconoscimento di "Capitale Europea della Cultura 2019".

L'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba è ormai solita attribuire il riconoscimento speciale di "Ambasciatore del Tartufo Bianco d'Alba nel mondo" a chef che impiegano con maestria il pregiato fungo ipogeo. A riceverlo quest'anno sono stati i fratelli Enrico e Roberto Cerea, titolari di quel Gruppo Cerea creato dall'omonima famiglia bergamasca, che include locali di altissimo livello tra cui il ristorante tre stelle Michelin "Da Vittorio" di Brusaporto e un catering di livello internazionale richiesto e conosciuto in moltissimi Paesi esteri. A ritirare il premio, le consorti dei due chef, rispettivamente Giustina Carminati e Veronica Teodori.

Nel corso dell'evento sono stati consegnati anche tre attestati di benemerenza ad altrettanti amici dell'Asta, consegnati dal presidente dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, Tomaso Zanoletti, e dai sindaci di Alba Maurizio Marelli e di Grinzane Cavour Gianfranco Garau.

Si tratta dell'imprenditore vinicolo albese Bruno Ceretto, ideatore e sostenitore dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba; dell'imprenditore e dirigente sportivo lombardo Guido Borghi da sempre estimatore delle eccellenze enogastronomiche del territorio e da molti anni generoso sostenitore dell'Asta; del "signor Enzino Iacchetti", divenuto nel tempo volto

dell'evento solidale che ha connotato con la sua simpatia e professionalità.
Particolare riconoscenza è stata espressa dai Comuni di Alba e Grinzane Cavour, comproprietari del Castello di Grinzane Cavour dai rispettivi sindaci Maurizio Marelli e Gianfranco Garau a Tomaso Zanoletti, presidente dell'Enoteca organizzatrice dell'evento, che dopo vent'anni alla guida dell'ente passerà il testimone.

Photo credit Maurizio Milanese

AdSense slot ID

9166920842">