

Veri gioielli per gourmet

IL 9 OTTOBRE, AD ALBA, L'INAUGURAZIONE DI "SPECIALITÀ ALIMENTARI DI PIAZZA DUOMO". INTERVERRÀ ELISA ISOARDI



⇨ Mario Rosa



PROPOSTE ALL'INSEGNA DELLA QUALITÀ ASSOLUTA

Paolo Montanaro, ritratto qui accanto con la sorella Stefania, con i familiari gestisce la "Tartuflanghe" di Piobesi d'Alba e ora si mette in gioco in prima persona con la "bottega del buono" allestita in piazza Risorgimento, nella capitale delle Langhe

Un "dream team" per palati sopraffini: basta leggere la formazione per rendersene conto. La punta di diamante, in tutti i sensi, è ovviamente il tartufo (bianco d'Alba, certo, ma anche nero, quello pregiato piemontese che ha i numeri, ancora un po' nascosti, per occupare un posto di rilievo nella graduatoria delle preferenze dei "gourmet"), ma il resto della squadra è composta da fuoriclasse non da meno: il torrone alla Nocciola Piemonte Igp, la nocciola Piemonte Igp, il formaggio Castelmagno d'alpeggio, il gianduiotto alla nocciola Piemonte Igp e i grandi "cru" delle Docg a cui si deve gran parte della meritata fama enologica mondiale del Piemonte: Barolo e Barbaresco. Il colpo vincente arriva quando associamo a questi prodotti da "gioielleria del gusto" i marchi che li propongono. Nell'ordine i "pezzi da 90" coinvolti sono: "Tartuflanghe", "Relanghe", "Quatordes", "La meiro-Terre del Castelmagno", Guido Gobino e Ceretto, dalle cui cantine arriveranno solo il "Bricco Rocche" e il "Bricco Asili".

La "gioielleria del gusto" di cui sopra sta per aprire ad Alba (dove, se no?) e si chiama "Specialità alimentari di piazza Duomo". L'inaugurazione è prevista per sabato 9 ottobre,



UN NEGOZIO CATALIZZATORE DI ATTENZIONE PER IL TERRITORIO

Sia per "Tartuflanghe" che per la famiglia Ceretto, "Specialità alimentari di piazza Duomo" è sì un punto per la degustazione e la vendita di prodotti selezionatissimi, ma anche una forte... calamita capace di attirare l'attenzione dei visitatori nei confronti del territorio. Entrambe le aziende proporranno a chi entrerà nella "gioielleria del gusto" di andare a far visita alle rispettive sedi. Ma lo scopo è anche di promuovere le Langhe e il Roero nel loro insieme, presentandone le specialità alimentari peculiari

ristrutturati a tempo di "record" per riuscire a tagliare il nastro inaugurale nel pieno del periodo fieristico è stata montata un'autentica torroniera, la quale sfornerà il torrone fresco, con lavorazione a vista e uso esclusivo, va da sé, dell'ormai mitica nocciola Piemonte Igp del consorzio "Quatordes" (la denominazione è la traduzione piemontese del numero 14, il calibro "perfetto" in millimetri del frutto in guscio raccolto sulle colline di Langa). Però tutto, al numero civico 3 di piazza Duomo, è capace sia di lasciare a bocca aperta, sia di titillare le papille gustative più difficili da accontentare.

Il gianduiotto di Gobino, per esempio, è di quelli a dir poco stupefacenti, ma di più non diciamo. Così come è senza eguali l'autentico Castelmagno d'alpeggio.

Attenzione però, in un simile tripudio di

specialità uniche sul pianeta, a non scordarsi del fungo ipogeo a cui è dedicata la Fiera internazionale in avvio proprio nel prossimo fine settimana. A sventare questa remota possibilità provvederà Paolo Montanaro con gli esemplari di tuber magnatum Pico e le specialità sopraffine lavorate da "Tartuflanghe" nella sede di località Catena Rossa, a Piobesi. L'abbiamo detto prima: doveroso spazio al tartufo bianco d'Alba, e ci mancherebbe, ma obiettivo puntato anche sui tartufi neri, ottimi e prodotti in gran quantità in Piemonte. I laboratori della "Tartuflanghe" sono famosi nel mondo per la loro capacità di innovare nella tradizione. Basti dire che il prossimo 18 ottobre, al Salone internazionale dell'alimentazione (Sial) di Parigi, Paolo Montanaro e i suoi familiari e collaboratori ritireranno il premio per il miglior prodotto innovativo del 2010, il "Perlage di tartufo": un succo di tartufo nero pregiato (tuber melanosporum) sferificato, ovvero trasformato in piccole sfere simili nell'aspetto e nella consistenza al caviale. Le specialità in gara erano 985 e ne sono state "promosse" soltanto quindici, di cui tredici francesi (ça va sans dire...), una spagnola e una... quella langarol-roerina. Insomma, "Specialità alimentari di piazza Duomo" avrà pochi gioielli esposti, ma tutti davvero imperdibili.

alle 17, nella medesima piazza Risorgimento, il cuore del cuore dell'enogastronomia di Langa e Roero, a fianco del ristorante "Piazza Duomo" e della "Piola" i locali stellari e stellati seguiti da Enrico Crippa che i lettori di "IDEA" ben conoscono. All'evento sono attese personalità di spicco, fra le quali Elisa Isoardi, doppiamente titolata a far da madrina alla nuova "bottega del buono" per le competenze in tema acquisite grazie al lavoro televisivo che l'ha resa così nota e apprezzata e per le radici saldamente ancorate in Granda. Del resto, tiene a far sapere Paolo Montanaro di "Tartuflanghe", il quale seguirà in prima persona il punto vendita e degustazioni albese, il negozio sarà probabilmente l'unico al mondo a proporre specialità al 100 per cento piemontesi. "Specialità alimentari di piazza Duomo" ha tutto ciò che serve per stupire. Abbiamo detto dei prodotti, pochi e selezionatissimi, ma capaci ognuno, da solo, di fungere da polo d'attrazione degli appassionati del buon vivere, più ancora che del buon mangiare e buon bere, ma anche l'arredamento è di quelli da lasciare a bocca aperta. Su quest'ultimo lasciamo la sorpresa a chi interverrà all'inaugurazione e a coloro i quali da sabato frequenteranno questa gioielleria "sui generis". Ma non possiamo non anticipare che nei locali