

## Tartufi, nocciole, vini e cucina di Langa protagonisti in USA

Sedici eventi in 14 città di 8 Stati degli USA; oltre 1000 partecipazioni inclusi Tour Operator, importatori di vini, giornalisti di radio e TV; 12 kg di Nocciole; più di 8 kg di tartufi: sono questi i numeri principali che hanno caratterizzato il successo della quindicesima edizione del Festival «Truffles&Hazelnuts» Dinner Tour che ha visto la enogastronomia piemontese protagonista negli Stati Uniti d'America tra novembre 2022 e gennaio 2023.

A portare e promuovere i sapori e le bellezze delle colline langarole sul territorio oltreoceano lo chef-ristoratore di Cortemilia, Carlo Zarri che, sin dal 2008, con il supporto dell'Associazione Commercianti Albesi e del Consorzio Turistico e con il patrocinio del Consolato Italiano dell'Oregon, ha ideato la manifestazione.

«Un vero piacere – spiega l'organizzatore – vedere quanto di anno in anno cresce il prestigio e la partecipazione a questa manifestazione nata quasi per scherzo quindici anni fa. Quest'inverno per via dei tempi ristretti non abbiamo potuto accontentare tutte le richieste pervenute ma già per la prossima edizione abbiamo oltre venti serate confermate tra cui almeno tre nuove destinazioni inclusi Stati in cui non abbiamo mai operato in passato come l'Arizona».

«Il nostro obiettivo – prosegue Zarri – è quello di promuovere i tesori enogastronomici e le bellezze dell'Italia, del Piemonte e delle Langhe ma soprattutto incentivare il turismo verso la nostra regione con pacchetti enogastronomici personalizzati di assoluto livello e bisogna dire che, mai come quest'anno, abbiamo riscontrato tanto interesse e ricevuto già tante prenotazioni per la stagione a venire».

Fabrizio Pace, direttore dell'ACA: «Una delle numerose manifestazioni a cui teniamo dare il supporto e che abbiamo visto crescere negli anni. È anche grazie a questo tipo di iniziative private che il trend turistico della nostra zona è in costante crescita con un target di visitatori ben specifico e con un elevato potere di spesa. Il connubio tra la cucina nostrana basata sui prodotti locali di alta qualità ed i grandi vini delle nostre colline unitamente alla bellezza del territorio si è rivelato nel tempo un'arma vincente per fare del turismo una voce economica molto importante per noi. Qualche anno fa abbiamo addirittura espanso la presenza dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini d'Alba, fondando una delegazione in California».

Per concludere, una curiosa dichiarazione del famoso chef Ken Frank, titolare del ristorante La Toque di Napa Valley in California: «Sono 11 anni che ospitiamo una serata del Truffles & Hazelnut Festival Dinner Tour dove proponiamo piatti piemontesi. Il tutto esaurito è garantito poche ore dopo l'annuncio sui nostri social e la conferma del menu. Grazie all'interessamento di Carlo quest'anno abbiamo voluto offrire una esperienza unica per gli Stati Uniti servendo anche vino Barolo delle annate 1964-1990-1999 e 2000. Siamo nati come un ristorante che offriva principalmente cucina e vini francesi. Ora, grazie alla cucina di Chef Zarri abbiamo fissi in menu i tajarin, gli agnolotti e la torta di nocciole e nella nostra carta fanno bella presenza i vini quali Barolo, Barbaresco, Nebbiolo e Barbera».

Nelle immagini qui e in copertina, Carlo Zarri e Paola Bera con alcuni degli chef dei ristoranti che hanno ospitato l'evento e un piatto di "gloriosi" tajarin al tartufo.

**Categoria**

1. News Imprese e Territorio

**Data di creazione**

1 Marzo 2023