

# Il Tartufo Bianco di Alba al Principe di Savoia

By redazione - 23 Novembre 2024



Lo scorso 25 ottobre si è tenuto un evento speciale dedicato al Tartufo Bianco di Alba presso l'Hotel Principe di Savoia a Milano, noto come Capitolo Straordinario della Delegazione di Milano.

Durante questo incontro, si è verificato un significativo passaggio di consegne all'interno dell'organizzazione: il Maestro uscente, Stefano Donarini, ha trasferito le responsabilità al suo successore, Enrico Gessner. Durante l'evento, si è posta particolare attenzione alla componente culturale.

Il Cavaliere Mauro Carbone, direttore del Centro Nazionale Studi del Tartufo, ha tenuto un'affascinante presentazione intitolata "Tartufo Bianco d'Alba, quando alla luna bisogna crederci per forza."

Questa relazione ha esplorato i misteri e le tradizioni legate al Tartufo Bianco d'Alba, un'eccellenza culinaria italiana amata e ammirata sia a livello nazionale che internazionale. Tra gli ospiti di rilievo era presente l'Ambasciatore Hadil da Rocha Vianna, Console Generale del Brasile a Milano.

In segno di omaggio, gli è stato donato un libro intitolato "Pop Up – Tuber," un'opera presumibilmente collegata all'universo dei tartufi e al loro significato culturale e gastronomico.

**L'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba** è una confraternita, attiva in Italia ma presente anche con delegazioni estere, che si distingue per il suo linguaggio ricercato e le cerimonie tradizionali e sofisticate.

I loro momenti d'incontro, chiamati Capitoli, sono dedicati alla celebrazione della cultura enogastronomica e la valorizzazione dei prodotti e del territorio.

Questi Capitoli si tengono istituzionalmente presso la sede Castello di Grinzane Cavour Patrimonio Unesco ed eccezionalmente presso città importanti come in questo caso, con il Capitolo Straordinario di Milano giunto alla sua 6 edizione.

Durante gli incontri, realizzati sotto la preziosa organizzazione di Franco Boriani, si presentano piatti tradizionali preparati seguendo ricette autentiche, e i vini sono selezionati con cura da una Commissione di Degustazione molto rigorosa.

Queste selezioni mirano a esaltare i sapori dei piatti e a promuovere un'esperienza gastronomica completa che onora le tradizioni culinarie italiane.