

Il Tartufo bianco di Savigno contro il tartufo bianco d'Alba

Lunedì 02/11/2009 ore h. 20:00

Abbiamo colto l'occasione per mettere a confronto i nostri due grandissimi responsabili della ristorazione di Eataly Bologna e di Eataly Torino: Alberto Bettini e Piero Alciati. Piero Alciati del Ristorante "da Guido a Pollenzo" e Alberto Bettini della trattoria "Da Amerigo" entrambi esperti in materia. Sarà una sfida divertente tra due cucine di tradizione obbligatoriamente differenti per evidenti motivi geografici, dove il **Tartufo** la farà da padrone. Insomma, Eataly Torino contro Eataly Bologna, Piemonte contro Emilia, Alciati contro Bettini... Mi raccomando non fatevi ingannare da questi due fantastici affabulatori e cercate di valutare davvero quale tartufo sarà il migliore...

Alciati: Carne Cruda di Fassone Piemontese presidio Slow Food, sale grigio e Tratufo Bianco D'alba

Bettini: Passatelli asciutti con Tratufo bianco di Savigno

Alciati: Cardo gobbo di Nizza Monferrato, presidio Slow Food, con fonduta e tartufo Bianco D'Alba

Bettini: L'uovo "Amerigo 2009" al Tartufo Bianco di Savigno

Dolce: Non lo sappiamo ancora...

180 euro grandi vini inclusi