
Innovazione Crippa, il Duomo di Alba e l'incredibile sfida del tartufo liofilizzato

La tradizione esisterà anche, ma, per fortuna, ci sono uomini che continuano a pensare a nuove forme, tradizionali nell'aspetto e innovative nella sostanza. All'Alba white truffle award, al Castello di Grinzane Cavour in Piemonte, lunedì è stato premiato Jonnie Boer (ristorante De Librije, librije.com, a Zwolle in Olanda) per avere interpretato in chiave Tartufo Bianco di Alba una zuppa classica, piselli e maiale, dell'inverno olandese. Hanno cucinato in sei e il risotto al tartufo di Enrico Crippa (Piazza Duomo ad Alba) all'apparenza era quanto di più classico

c'era. Bastava poi un boccone per capire che sotto si muoveva tutt'altro mondo. Il risotto aveva chicchi ben sgranati tra loro e il formaggio, il Castelmagno d'alpeggio di Giorgio Amedeo, dava freschezza e non appesantiva il riso cotto in tre brodi diversi: acqua di castagne secche, brodo di tartufi bianchi liofilizzati da Paolo Montanaro di Tartuflanghe, infine tè affumicato Lapsang souchong. Zero grassi, totale purezza di aromi e la sorpresa per il lavoro di Montanaro per arrivare a un tartufo liofilizzato, perfetto per le esportazioni e la conservazione.
