Il tartufo bianco d'Alba diventa ingrediente di cocktail. VIDEO RICETTE

cocktail-tartufo-guglielmo-miriello-5f181365

Il **tartufo bianco d’Alba** è tra i protagonisti indiscussi dell’autunno piemontese: dopo avere conquistato gli chef di tutto il mondo, incontra oggi un’altra importante categoria, quella dei **bartender**, grazie al progetto dell’**Ente Fiera Nazionale del Tartufo Bianco d’Alba** in collaborazione con **Giulio Cocchi**. Obiettivo dell’iniziativa è quello di sposare i gusti dei vini aromatizzati, in particolare del **Vermouth di Torino**, con il sapore inconfondibile del Tuber magnatum Pico attraverso ricette ufficialmente riconosciute da Ente Fiera e Cocchi.

Il progetto unisce idealmente due città piemontesi: Alba, capitale internazionale del Tartufo Bianco, e Torino, capitale del Vermouth, passando per **Asti e Barolo**. Due prodotti di assoluta eccellenza, il Vermouth di Torino e il Tartufo Bianco d’Alba, riuniti in un ricercato cocktail ideato dal barman **Maxim Schulte**, 11° e ultimo Head Bartender dell’American Bar del Savoy di Londra, attualmente alla guida del Cocktail Bar al Kol Restaurant di Marylebone. Nasce così, nella capitale del Regno Unito, la ricetta di **Alba–Torino**, un cocktail dove lo storico Vermouth di Torino infuso con il tartufo bianco d’Alba si unisce al **Barolo Chinato Cocchi**, che nasce proprio come il tartufo dal cuore delle Langhe, e al **London Dry Gin** per un risultato dai profumi e dai sapori ricchi, avvolgenti e inebrianti. È una ricetta volutamente minimalista, ma di grande efficacia e replicabile anche nei ristoranti che dispongano dei quattro ingredienti originali richiesti, con la certezza di ottenere un ottimo cocktail stagionale di alto livello.

A Milano intanto **Guglielmo Miriello**, bar manager del Ceresio 7, raccoglie l’ispirazione e propone **Italian Gentleman**, cocktail complesso dal profilo armonico, morbido, robusto, nel quale emergono le note lievemente amaricanti dei fiori di genzianella (nel **Cocchi Americano**) e della corteccia di china (nel **Barolo chinato**) intrecciate sapientemente a quelle del tartufo lamellato sul momento.

Si conferma così, ancora una volta, la versatilità sia del tartufo sia dei vini aromatizzati piemontesi di Cocchi, perfetti anche nell’abbinamento con ingredienti non canonici: spunti per realizzare nuovi

cocktail e nuove proposte di cocktail “gastronomici” all’insegna della creatività e della piemontesità.

Chi vorrà cimentarsi nella sfida di utilizzare il Tartufo Bianco d’Alba come ingrediente di un drink prezioso ed esclusivo, potrà inviare la sua ricetta completa di foto in alta risoluzione e/o filmato a news@cocchi.com e info@fieradeltartufo.org: le migliori proposte verranno pubblicate sui social di Giulio Cocchi e della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba.

Le ricette

Alba-Torino
di Maxim Schulte

https://youtu.be/xuHvqGKGLi4

Ingredienti:
50 ml Storico Vermouth di Torino Cocchi infuso con lamelle di Tartufo Bianco d’Alba per 32 ore
20 ml Barolo Chinato Cocchi
10 ml London Dry Gin

Preparazione:
Agitare e servire su ghiaccio.
Decorare con lamelle di Tartufo Bianco d’Alba.

Italian Gentleman
di Guglielmo Miriello

https://youtu.be/KwlqZ_9k-SE

Ingredienti:
15 ml whisky Dalmore 12 y old aromatizzato con lardo piemontese (fat wash)
15 ml Hennessy XO
25 ml Americano Cocchi
10 ml Barolo Chinato Cocchi
3 ml di bitter al cioccolato
4 grammi di lamelle di Tartufo Bianco d’Alba.

Preparazione:
Scaldare dolcemente 30 gr di lardo piemontese attorno ai 60° C. Versare 300 ml di whisky Dalmore

all’interno di un recipiente ermetico e aggiungere il grasso disciolto del lardo, agitare e riporre in abbattitore a -20° C. Attendere che la parte grassa si congeli. Filtrare il whisky utilizzando un passino a maglia stretta, facendo attenzione a rimuovere tutte le impurità e riporre in una bottiglia. Versare tutti gli ingredienti in un mixing-glass, aggiungere ghiaccio e miscelare per circa 15 secondi per permettere il raffreddamento e la diluizione del cocktail. Versare il contenuto in una bottiglia di servizio da 150 ml e affumicare con legno di ciliegio. Preparare il bicchiere di servizio, versare e lamellare 4 grammi circa di Tartufo Bianco d’Alba come preziosa guarnizione on the rocks.