



CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

UFFICIO STAMPA

Autorivari srl - Corso IV Novembre, 8 12100 – Cuneo
Tel. 0171/601962 - E-mail: staff@autorivari.com

Gli “Spaghetti al barbecue cotti in estrazione di Prosciutto Crudo di Cuneo” dello chef Mammoliti incantano alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba

L’esperienza culinaria è stata inaugurata da un aperitivo esclusivo che ha visto protagonisti il Prosciutto Crudo di Cuneo DOP e le bollicine Alta Langa DOCG

12) 03.12.2024 – Un trionfo di gusto e creatività ha caratterizzato il cooking show dell’ottavo weekend della prestigiosa Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba, dove lo chef due stelle Michelin Michelangelo Mammoliti del ristorante La Rei Natura di Serralunga d’Alba ha incantato il pubblico con il suo iconico piatto: “Spaghetti al barbecue, cotti in estrazione di Prosciutto Crudo di Cuneo DOP”. L’esperienza culinaria è stata inaugurata da un aperitivo esclusivo che ha visto protagonisti il Prosciutto Crudo di Cuneo DOP e le eleganti bollicine Alta Langa DOCG, regalando ai partecipanti un assaggio delle eccellenze del territorio piemontese.

La presidente del Consorzio di tutela del Prosciutto Crudo di Cuneo, **Chiara Astesana**, ha sottolineato l’importanza del piatto nella valorizzazione del prodotto: “Spaghetti al barbecue cotti in estrazione di Prosciutto Crudo di Cuneo è uno dei piatti più iconici creati da Michelangelo Mammoliti, chef del ristorante due stelle Michelin La Rei Natura. Un piatto in grado di emozionare, non solo per i sapori che regala, ma anche per la capacità di riportare la mente di chi lo assaggia alla gioia di una grigliata domenicale in famiglia. Il Prosciutto Crudo di Cuneo DOP si presenta in tre consistenze grazie alla sua sorprendente versatilità, caratteristica riconosciuta anche dallo chef che ha evidenziato come non sia facile trovare delle materie prime con le quali poter lavorare in modi così differenti e con risultati al palato tanto equilibrati quanto gustosi. Siamo davvero onorati di essere parte di questa raffinata creazione di Michelangelo Mammoliti”.

“I piatti si guardano, si annusano, si masticano, a volte si toccano – dice chef **Michelangelo Mammoliti** -. Ma alla fine è il cervello a rielaborare tutti quegli input ed è lui che decide dove posizionare un determinato sapore, se riservargli un posto nella memoria a breve termine, oppure se scolpirlo nella corteccia più profonda. Ecco perché ho realizzato uno studio con la dottoressa Maria Francesca Collevasone sulla memoria cognitiva e sullo studio del sistema limbico, che mi ha aiutato a decifrare i miei ricordi, a dare una forma alle emozioni e a riportarla nei miei piatti. Sono nati così piatti come BBQ, uno spaghetti al barbecue cotto in estrazione di prosciutto di Cuneo che ha la consistenza di un lontano ricordo del Michelangelo bambino, quando mia mamma e mio papà preparavano le grigliate la domenica a pranzo. Uno dei piatti a cui sono più legato, proprio perché ha a che fare con la parte più intima di me”.

Il cooking show ha confermato ancora una volta la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba come luogo d’elezione per celebrare l’eccellenza gastronomica italiana, capace di unire tradizione e innovazione in piatti unici. Lo chef Mammoliti nel 2017 è stato insignito della *Stella Michelin, e solo due anni più tardi replicherà con la **Stella Michelin. Nel 2018 è Chef Emergente secondo la Guida Ristoranti d’Italia del Gambero Rosso. Nel 2021 è stato riconosciuto come Miglior chef dell’anno secondo la Guida di Identità Golose e Inserito nella The Best Chef Awards. Il piatto “Spaghetti al Barbecue, cotti in estrazione di Prosciutto Crudo di Cuneo DOP” è stato recentemente insignito del riconoscimento “Piatto dell’anno 2024”, conferito dalla guida “Piemonte a Tavola” e dal Consorzio di tutela e promozione del prosciutto Crudo di Cuneo.