



**UNA.. PRIMIZIA
ALL'UNA HOTEL CUSANI**



In occasione dell'apertura ufficiale della raccolta stagionale che avverrà il 14 settembre, il primo e pregiatissimo tartufo bianco di Alba, annata 2004, verrà presentato **il 15 settembre 2004 alle ore 19.30** al ristorante dell'UNA Hotel Cusani di Milano durante **la serata di degustazione enogastronomica** organizzata in collaborazione con l'Ente per il turismo di Alba Bra Langhe e Roero.

L'evento, rivolto ad una selezionata rosa di esperti ai quali verranno proposti i raffinati e intensi sapori della tradizione piemontese, **segnerà l'inizio all'UNA Hotel Cusani Restaurant di una gustosissima settimana gastronomica dedicata al Piemonte e al suo nobile tartufo bianco d'Alba.** Tutte le sere, **dal 16 al 22 settembre 04,** il ristorante aperto al pubblico proporrà un menù d'eccezione a tutti coloro che vorranno degustare i sapori intensi, vellutati, raffinati ed unici di questa ricca cucina regionale, ritrovando i sapori delle Langhe a pochi passi dal Castello Sforzesco.

Sarà il giovane e talentuoso chef dell'UNA Hotel Cusani Restaurant, Michel Atanowski a presentare un ricco menù piemontese, messo a punto in collaborazione con l'Ente per il turismo di Alba Bra Langhe e Roero, interpretando alcuni dei piatti regionali più rinomati arricchiti dal profumo e dal sapore intenso e unico di una vera primizia: il primo tartufo bianco d'Alba del 2004, portato direttamente dall'Ente per il Turismo di Alba Bra Langhe e Roero sulla tavola dell'UNA Hotel Cusani Restaurant.

Dal 16 al 22 settembre 2004, saranno quindi proposti come aperitivo **frivolezze di Langa e crostino di polenta bramata con crema di tartufo.** Come entrées saranno servite **sfogliatine leggere con sauté di finferli e lamelle di tartufo.** Protagonisti del primo piatto saranno **i ravioli ripieni con faraona e uva nera saltati con pasta di tartufo, e il risotto al tartufo bianco d'Alba** Poi sarà la volta della **millefoglie di filetto di manzo all'Albese con scaglie di tartufo, marmellata di cipolle e melograno, e patata Castello.** Per finire, **crostata di mele e banane caramellate con gelato alla cannella, caffè e friandises.**

Tra i vini proposti per accompagnare ogni singola portata vi saranno alcuni delle annate migliori di Barbera, Barolo e Dolcetto d'Alba.

Per le serate dal 16 al 22 settembre 2004, prezzo a persona Euro 71. Per prenotazioni UNA Hotel Cusani via Cusani 13 20121 Milano Tel. 02 85601 Fax 02 8693601 e-mail una.cusani@unahotels.it www.unahotels.it

Informazioni per la stampa:

Ufficio Stampa UNA Hotels&Resorts:

Image Building - Simona Vecchies, Irene Costa
tel. 0289011300 - E-mail: i.costa@imagebuilding.it

