



89^a FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO D'ALBA

IN "EQUILIBRIO PERFETTO"

TORNA LA FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA

Dal 5 ottobre al 24 novembre la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba presenta un fitto programma di appuntamenti e approfondimenti dedicati agli enoturisti più esigenti, offre ai visitatori la possibilità di conoscere da vicino, annusare, toccare, assaggiare gli elementi della *cultura materiale* del Piemonte attraverso degustazioni, esperienze sensoriali e laboratori. La Fiera ogni anno cerca il proprio **rinnovamento** a partire dalla **tradizione**: un appuntamento che parte dalla proposta enogastronomica per diventare esperienza a tutto tondo.

L'edizione 2019, durante gli **8 weekend di ottobre e novembre**, propone una vasta scelta di incontri, cene e workshop con **50 chef** di cui **29 Stelle Michelin** che accosteranno il proprio gesto creativo al Tartufo Bianco d'Alba. Nel tempio del gusto, lo spazio **Alba Truffle Show**, sarà possibile assistere agli show cooking degli chef del territorio, ma anche assaporare le creazioni dei più prestigiosi cuochi internazionali. E poi tante occasioni per **esperienze immersive** grazie a laboratori, Analisi Sensoriali del Tartufo, Wine Tasting Experience® e, novità, le Olio Evo Tasting Experience. L'Alba Truffle Show è, inoltre, il luogo in cui scoprire sapori provenienti dalle altre **Regioni italiane**. Come sempre sarà il **Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba** il luogo unico, inebriato dai **120 profumi del Tuber magnatum Pico**, in cui acquistare **tartufi certificati** dai giudici del Centro Nazionale Studi Tartufo.

Il filo conduttore di questa 89^a edizione parte dall'eccezionale **binomio tra uovo e Tartufo Bianco d'Alba** che insieme rappresentano l'**equilibrio perfetto** del gusto. Nelle Langhe Monferrato e Roero, il distretto gastronomico più importante d'Italia, la "lamellata di Tartufo" è il perfetto legame tra la tavola tradizionale e la cucina stellata: un elemento immancabile ed eccezionale valore aggiunto sui piatti del territorio. Per celebrare l'uovo quest'anno la Fiera propone quattro straordinari appuntamenti con gli **Atelier della pasta fresca** firmati da due maestri d'eccezione come **Walter Ferretto** e **Ugo Alciati** per imparare i segreti di piatti come i *tajarin* e gli *agnolotti al plin*. Tra le novità di questa Fiera un posto di rilievo meritano le **Cene Insolite** per scoprire **luoghi storici e culturali della Città di Alba** alla tavola di cuochi stellati da tutta Italia.

Alba, che insieme a Parma è una Città Creativa Unesco per la Gastronomia, potenzia la sinergia esistente con il network delle **Creative Cities Unesco** grazie al coinvolgimento della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e delle più importanti imprese territoriali. E così in collaborazione con **Limoges**, la cittadina francese famosa nel mondo per le sue ceramiche, arriva a compimento il "**Kit per il Tartufo Bianco d'Alba**" realizzato dalla prestigiosa Maison Raynaud. Il risultato è la "**Pepita**", un prezioso oggetto ideato per svelare al meglio il profumo, l'aroma e la freschezza del Tartufo Bianco d'Alba. Sempre nell'ambito delle collaborazioni con le Città Creative Unesco saranno prodotti a **Fabriano** i sacchetti numerati nei quali vengono consegnati i tartufi certificati acquistati al Mercato Mondiale. Anche **Davide Oldani**, grande ristoratore e ambasciatore della cucina italiana nel mondo, ha personalmente progettato un nuovissimo **affettatartufi XFETTA**, realizzato da **Ambrogio Sanelli**, che sarà **presentato in anteprima assoluta** proprio all'Alba Truffle Show domenica 13 ottobre alle ore 11.

Ma oltre alle novità anche gli appuntamenti immancabili. Tornano anche in questa edizione, le attese **Ultimate Truffle Dinner**, due *charity dinner* in Sala Beppe Fenoglio per gustare il meglio della gastronomia mondiale cucinata a quattro mani da importanti cuochi del territorio: il ricavato sarà destinato al progetto **Breathe the Truffle** la campagna di crowdfunding per salvaguardare l'ambiente naturale del Tartufo Bianco d'Alba. L'**Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, evento internazionale che giunge alla XX edizione, avrà un'attenzione particolare al sociale, a progetti di beneficenza in Italia e nel mondo.

La Fiera coinvolge tutta la città in un programma che si snoda attraverso appuntamenti eterogenei: dal **Salotto dei Gusti e dei Profumi** in Piazza Risorgimento (esposizione permanente che celebra le eccellenze del territorio piemontese e italiano con assaggi, degustazioni, workshop e laboratori didattici) passando per il **Palio degli asini** e il **Baccanale dei Borghi** che rendono le tradizioni medievali della città un appuntamento da non perdere. Piazza Medford in periodo di Fiera diventa il luogo del divertimento dedicato ai più piccoli grazie ad **Alba Truffle Bimbi** dove i bambini e le loro famiglie, guidati da esperti educatori, sono condotti in attività, laboratori e giochi per scoprire natura, territorio, cucina e antiche tradizioni.

Il connubio tra alta gastronomia e cultura si integra perfettamente con il design e con l'arte contemporanea, dialoga con la letteratura e con la musica regalando ai visitatori, per tutta la durata dell'evento, la possibilità di vivere un'**esperienza culturale completa** all'ombra delle cento torri.

Tutte le informazioni, gli eventi e le novità dell'89^a edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba sono disponibili sul sito www.fieradeltartufo.org