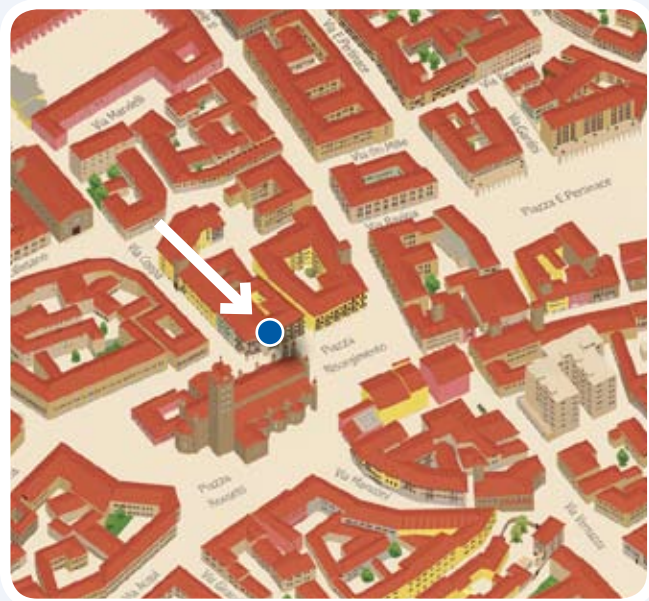


## Spazio "Specialità Alimentari" di piazza Risorgimento (piazza Duomo)

Le degustazioni di grandi specialità del territorio a cura dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba con gli approfondimenti di esperti di ciascun tema.

## The Food Speciality area in Piazza Risorgimento (Piazza Duomo)

The White Truffle Fair Organisation offers some of the region's most appetising delicacies for tasting, presented by experts from each food sector.



## Per info e prenotazioni:



## Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero

Piazza Risorgimento, 2 – Alba (CN)  
Tel. +39 0173 362562

[www.turismodoc.it](http://www.turismodoc.it) – [info@turismodoc.it](mailto:info@turismodoc.it)

MAIN SPONSOR



I sabati Foodies sono realizzati con la collaborazione di:  
Foody Saturdays are presented in co-operation with:



CERETTO

PIAZZA DUOMO

LA PIOLA



Marisa  
Asola

CARNI  
VALLE BELBO



## Enoteche Regionali:

Barbaresco [www.enotecadelbarbaresco.it](http://www.enotecadelbarbaresco.it)  
Barolo [www.baroloworld.it](http://www.baroloworld.it)  
Roero [www.enotecadelroero.it](http://www.enotecadelroero.it)  
Piemontese "Cavour" [www.castellogrinzane.com](http://www.castellogrinzane.com)  
"Colline del Moscato" [www.enotecamoscato.it](http://www.enotecamoscato.it)

La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba  
si svolge con il principale sostegno di:  
The International White Truffle Fair is sponsored by:



I grandi prodotti di Langa e Roero  
presentati agli appassionati  
in abbinamento a grandi vini  
Traditional delicacies from the Langa and Roero matched with  
grand wines from the same regions... especially for foodies.



Sabato (Saturdays)  
8, 15, 22, 29 ottobre – 5 e 12 novembre  
ore 11.00 e ore 17.30  
Piazza Risorgimento (piazza Duomo)  
Spazio "Specialità Alimentari" (Food Speciality Area)

**Sabato 8 ottobre**

**Passione pasta:  
tajarin e non solo  
con il Tartufo Bianco d'Alba  
e il Barbaresco**



La pasta fresca e la pasta secca: i *tajarin* della tradizione di *Marisa Asola*, storica cuoca albese, con il Tartufo Bianco d'Alba e la pasta secca *Agnesi* accostata al Tartufo Bianco d'Alba secondo la creatività dello chef *Enrico Crippa* del Ristorante Piazza Duomo di Alba.

Barbaresco DOCG 2007 dell'Enoteca regionale del Barbaresco  
**Euro 30**

Saturday 8th October – **Passion for Pasta: tajarin and more, served with the Alba White Truffle and Barbaresco wine**

Fresh and dry pasta: Fresh tajarin egg noodles have been prepared by expert cook from Alba, Marisa Asola, and are served with Alba White Truffles. The Agnesi dry pasta have been prepared using Alba White Truffles according to a recipe by the creative chef of the Piazza Duomo d'Alba Restaurant, Enrico Crippa. The Barbaresco DOCG 2007 is from the Regional Enoteca Wine Shop of Barbaresco.

**Cost: Euro 30**

**Sabato 15 ottobre**

**Il giro del Piemonte  
in 7 formaggi DOP  
con il Barolo**



Sette gioielli caseari: Bra, Raschera, Castelmagno, Robiola di Roccaverano, Murazzano, Toma piemontese, formaggi a Denominazione di Origine Protetta prodotti in Piemonte, e il Gorgonzola, DOP prodotto in Piemonte e in Lombardia.

Barolo DOCG 2007 dell'Enoteca regionale del Barolo  
**Euro 15**

Saturday 15th October – **Around Piedmont in 7 DOP Cheeses, served with Barolo wine**

Seven excellent cheeses from Piedmont: Bra, Raschera, Castelmagno, Robiola di Roccaverano, Murazzano, Toma – all DOP cheeses from the Region - plus Gorgonzola, a DOP produced in both Piedmont and Lombardy, will be included for tasting. The Barolo DOCG 2007 is from the Regional Enoteca Wine Shop of Barolo.

**Cost: Euro 15**

**Sabato 22 ottobre**

**Il salto dell'acciuga  
con il Roero Arneis**



Assaggi proposti dallo chef *Stefano Paganini* - Alla Corte degli Alfieri di Magliano Alfieri, in omaggio ai legami tra Piemonte e Liguria e allo scrittore Nico Orengo che li ha raccontati.

Roero Arneis DOCG 2010 dell'Enoteca regionale del Roero

**Euro 15**

Saturday 22nd October

**The 'Leap of the Anchovy' with Roero Arneis wine**

Tastings designed by chef Stefano Paganini – from the Corte degli Alfieri Restaurant in Magliano Alfieri - in homage to the indissoluble link between the Regions of Piedmont and Liguria and to writer Nico Orengo who so poetically described them.

Roero Arneis DOCG 2010 from the Regional Enoteca Wine Shop of the Roero

**Cost: Euro 15**

**Sabato 29 ottobre**

**Il cioccolato:  
con il Barolo chinato**



Il bonet, il dolce al cacao della tradizione, dello chef *Dennis Panzeri* - La Piola di Alba; le specialità della cioccolateria artigianale di *Guido Gobino*; le raffinate praline Rocher e Rondnoir della *Ferrero*.

Il Barolo Chinato dell'Enoteca regionale del Barolo  
**Euro 15**

Saturday 29th October

**Chocolate with Barolo Chinato Liqueur**

Tastings encompass: 'bonet', traditional chocolate pudding from the Langa made by chef Dennis Panzeri of La Piola di Alba Restaurant, designer chocolates from Turin by Master chocolate chef Guido Gobino, and refined Ferrero pralines, Rocher and Rondnoir. The Barolo Chinato Liqueur is from the Regional Enoteca Wine Shop of Barolo.

**Cost: Euro 15**

**Sabato 5 novembre**

**Della "fassona" albese  
e del bue**



La carne cruda battuta al coltello dello chef *Dennis Panzeri* - La Piola - di Alba e i diversi tagli del bollito dello chef *Renato Delpiano* dell'Osteria Italia di San Rocco Seno d'Elvio (Alba).

Dolcetto d'Alba DOC 2009 dell'Enoteca regionale piemontese Cavour - Selezione Ordine Cavalieri Tartufo e Vini di Alba  
**Euro 15**

Saturday 5th November

**'Fassona' Beef from Alba and Piedmontese Boiled Beef**

The menu includes: knife-beaten raw beef starter by chef Dennis Panzeri of La Piola di Alba Restaurant and selected traditional cuts of Piedmontese boiled beef prepared by chef Renato Delpiano of Osteria Italia di San Rocco Seno d'Elvio (Alba) Restaurant. Dolcetto d'Alba DOC 2009 from the Cavour Regional Enoteca Wine Shop – Selection by the Order of the Knights of the Truffle and the Wines of Alba.

**Cost: Euro 15**

**Sabato 12 novembre**

**Tonda e gentile:  
la Nocciola  
più buona del mondo**



Le nocciole tostate di *Quatordes*; la torta di nocciola di *Stefano Robaldo* di Cravanzana; il torrone *Relanghe*, preparato in diretta dal torronaio.

Moscato d'Asti DOCG 2010 dell'Enoteca regionale "Colline del Moscato"

**Euro 15**

Saturday 12th November

**Round and Graceful: The world's most delicious hazel nut**

Tastings include: toasted hazels from Quatordes, hazel nut cake by Stefano Robaldo of Cravanzana, 'torrone' nougat Relanghe, prepared real-time by the specialist torrone chef. Moscato d'Asti DOCG 2010 from the Regional Enoteca Wine Shop 'Hills of Moscato'

**Cost: Euro 15**