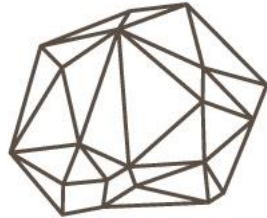


CITTÀ DI ALBA



**88ª FIERA
INTERNAZIONALE
TARTUFO BIANCO
D'ALBA**

IL SECONDO FINE SETTIMANA DI FIERA TUTTI GLI EVENTI

**Dal 12 ottobre al 14 ottobre
Il secondo fine settimana di Fiera**

***Alba Truffle Show con la cucina di lago di "Fish&Chef"
e il gemellaggio con la Liguria presentato dal governatore Giovanni Toti.
Albaromatica, i mercati, le mostre e i concerti.
Una nuova piazzetta intitolata a Papa Giovanni Paolo II.
Le grandi tradizioni con la Pantalera in costume storico
e il Festival della Bandiera.***

Dopo il primo weekend di apertura l'88ª edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba si conferma come un grande contenitore di appuntamenti che gravitano intorno all'eccellenza del *Tuber magnatum Pico*.

Mercato Mondiale del Tartufo

Il **Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, la grande area espositiva allestita nel centralissimo Cortile della Maddalena, per il secondo fine settimana di Fiera apre le porte dalle 9.30 alle 19.30. Qui sarà possibile scoprire lo straordinario patrimonio tartufigeno di Langhe, Roero e Monferrato e il suo Re: il *Tuber magnatum Pico*, ma non solo: accanto ai tartufi, gli stand espositivi di **AlbaQualità** offriranno ai visitatori un panorama straordinario della qualità gastronomica e vitivinicola della zona, con particolare attenzione alle produzioni artigianali del territorio con migliaia di prodotti in degustazione e vendita.

L'area degustazione, per una pausa rapida e confortante, è come sempre dedicata ai piatti tipici realizzati per accompagnare ed esaltare i profumi del Tartufo Bianco d'Alba accompagnati da un grande vino di Langhe, Roero e Monferrato proposto all'interno della **Grande Enoteca** in collaborazione con **Associazione Italiana Sommelier - AIS**.

Alba Truffle Show

All'interno del Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba l'**Alba Truffle Show** (in Sala Beppe Fenoglio all'interno del Cortile della Maddalena) ospita show cooking, eventi gastronomici e momenti esperienziali racchiusi organizzati in collaborazione con *Life*, azienda leader del settore della frutta secca, essiccata e disidratata, e con il *Consorzio Alta Langa DOCG* official sparkling wine della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba.

Per il secondo fine settimana i **Foodies Moments**, ovvero gli appuntamenti con i più importanti cuochi di Langhe, Roero e Monferrato e con chef provenienti da tutta Italia che propongono speciali abbinamenti con il Tartufo Bianco d'Alba. Sabato 13 ottobre si varia sul tema della cucina di lago in abbinamento al tartufo con alle 11.00 lo show cooking dell'ecclettico e vulcanico chef **Leandro Luppi** (* Stella Michelin RISTORANTE LA VECCHIA MALCESINE - MALCESINE) seguito, alle 18.00, dall'allievo di Bruno Barbieri, lo chef **Andrea Costantini** (GOURMET RESTAURANT REGIO PATIO - GARDA). L'appuntamento delle 15.00 approfondisce proprio il tema della cucina del Lago di Garda con la presentazione del progetto **Fish&Chef**: la risposta compatta dei migliori cuochi del Lago di Garda all'esigenza di rendere unico un progetto di amore e rispetto per il proprio territorio attraverso l'organizzazione di serate gourmet dove si incontrano gli chef del Benaco, così era chiamato il Lago di Garda dagli antichi, con chef provenienti da altri luoghi d'Italia e non solo.

Domenica 14 ottobre, nell'ambito dei **gemellaggi eccellenti** dell'88ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, la **Regione Liguria** presenterà alcuni dei prodotti più rappresentativi del proprio territorio. Protagonista la spongata di Sarzana accanto alla torta salata di Riccò del Golfo e il pesto genovese. Un gemellaggio del gusto d'eccezione che vedrà l'incontro dei sapori liguri con il celebre *Tuber magnatum Pico*.

L'appuntamento è in programma **alle ore 11.15 all'Alba Truffle Show** nella sala Beppe Fenoglio del Mercato del Tartufo di Alba (via Vittorio Emanuele 19).

Saranno presenti, insieme al **sindaco di Sarzana Cristina Ponzanelli** e il **sindaco di Riccò del Golfo di Spezia Loris Figoli**, anche il **Presidente della Regione Liguria Giovanni Toti**, l'**eurodeputato Alberto Cirio** membro della Commissione Agricoltura del Parlamento Ue e promotore dell'iniziativa, e la **presidente dell'Ente Fiera del Tartufo Bianco d'Alba Liliana Allena**. Lo showcooking sarà firmato dallo chef stellato **Flavio Costa** del ristorante 21.9 di Tenuta Carretta (Piobesi d'Alba).

Il programma prosegue alle 18.00 l'atteso incontro organizzato in collaborazione con Accademia Bocuse d'Or con il talentuoso trentenne **Davide Cannavino** (RISTORANTE MERIDIANA - GENOVA).

Per rendere l'esperienza più completa tutti gli show cooking sono **tradotti in lingua inglese** per permettere al pubblico internazionale di partecipare a questa speciale occasione in cui scoprire segreti, tecniche e ricette creative e di gustarle al termine della lezione e sono preceduti da un aperitivo con un calice di Alta Langa DOCG e un benvenuto realizzato dagli chef dell'Accademia Bocuse d'Or Italia con i prodotti dell'azienda LIFE.

Sempre negli spazi dell'Alba Truffle Show domenica 14 ottobre alle ore 15.00 nell'ambito dei **gemellaggi eccellenti** dell'88ª e della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba la **Regione Liguria** presenta le eccellenze più rappresentative del suo territorio, plasmate da microclimi eccezionali capaci di connotare in modo assolutamente peculiare tanto la cucina di mare quanto quella di terra, secondo il naturale connubio delle due anime che contraddistinguono il territorio ligure: la costa e l'entroterra. Tra queste spicca il pesto, non solo una salsa, ma un autentico patrimonio, emblema di un luogo di cui racconta il sapore più autentico e radicato.

Le occasioni dedicate ai gourmet si uniscono alle **Analisi sensoriali del tartufo**, guidate dai giudici di Analisi Sensoriale del Centro Nazionale Studi Tartufo (sabato ore 11.00 e 15.00 e domenica ore 11.00, Cortile della Maddalena), e alle **Wine Tasting Experience®**, organizzate in collaborazione con "Strada del Barolo e grandi vini di Langa", esperienze immersive in cui scoprire le caratteristiche organolettiche del Tuber

magnatum Pico e dei pregiati vini di Langhe, Roero e Monferrato. Sabato alle 17.30 l'appuntamento - in lingua inglese - è con *The Taste of the Hills* mentre domenica alle 15.30 è con *Il gusto del territorio*.

Alba Truffle Bimbi, “da qui è bello guardare la Luna”

Continua al Palazzo Mostre e Congressi “G. Morra” **Alba Truffle Bimbi**, l'area ludo-didattica della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba dedicata ai bambini e alle loro famiglie. Un viaggio immaginario sulle magiche colline di Langhe e Roero per guardare la Luna con gli occhi di un bambino, per sognare di arrivare fino lassù, in quella “magica palla”. Un'area bimbi attrezzata con giochi didattici realizzati artigianalmente in legno e materiali naturali; uno spazio gioco dove, in compagnia dei loro genitori, i piccoli visitatori potranno conoscere, divertendosi, la nostra terra, le magiche colline piemontesi patrimonio mondiale UNESCO da dove “è bello guardare la luna”. **Alba Truffle Bimbi**, a ingresso libero, è aperto tutti i sabati e le domeniche dal 6 ottobre al 25 novembre, ore 11.00 - 19.00. Apertura straordinaria giovedì 1 e venerdì 2 novembre.

Gli altri Mercati

L'esperienza alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba non si esaurisce con il grande Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, ma sono tantissime le occasioni per incontrare le eccellenze del territorio con gli speciali mercati allestiti nelle Piazze di Alba.

Domenica 14 ottobre ritorna in Piazza Risorgimento dalle 9.00 alle 20.00 l'atteso appuntamento con la 13ª edizione di **Albaromatica**, la kermesse dedicata alla scoperta delle erbe aromatiche. Gli espositori saranno divisi in aree tematiche: Barolo chinato, amari, distillati per “Erbe in bottiglia”; thè e tisane per “Erbe in tazza”; colori e profumi per “L'isola delle spezie”; confetti, caramelle, cioccolatini e gelati alle erbe con “Erbe in tasca”; mentre l'area “Benessere verde” mostrerà i mille impieghi di erbe e spezie nella cura del corpo e dello spirito attraverso oli, unguenti, creme e profumi. Grazie alla collaborazione con l'Istituto Cillario Ferrero di Alba – Arte Bianca, verrà creato l'angolo “Erbe in tavola”, dove si potranno gustare prodotti da forno alle erbe. Laboratori didattici e allestimenti sensoriali a cura di importanti enti e aziende del territorio completeranno il percorso del pubblico attraverso essenze e profumi. Al centro della piazza non mancherà il “Giardino dei semplici” che, con i suoi profumi e colori, susciterà lo stupore dei passanti, insieme ad alcuni pannelli illustrativi delle proprietà delle principali erbe spontanee cuneesi. Ospiti dal Piemonte e dal mondo, infine, allieteranno gola e naso di albesi e turisti: le erbe delle Langhe incontreranno nuovi sentori e profumi esotici.

Ma non solo: il **Mercato della terra Slow Food** è uno degli appuntamenti tradizionali della Fiera e sarà aperto sabato 13 ottobre dalle 9.00 alle 13.00 e domenica 14 dalle 9.00 alle 20.00 in Piazza Pertinace, così come per tutto il fine settimana in Piazza Falcone si terrà dalle 9.00 alle 20.00 **Confagricoltura in Piazza**.

Domenica 14 dalle 9.00 alle 20.00 in Piazza Rossetti il **Mercato CIA**, dalle 9.00 alle 19.30 in Piazza Pertinace **Valelapena – Produzioni Ristrette**, il mercatino delle produzioni enogastronomiche e artigianali delle carceri del Piemonte, dalle 9.00 alle 20.00 si terrà anche il **Mercato ambulante della Fiera**. Il **Mercato Km 0 Campagna Amica** si terrà nella Piazza antistante l'ex Tribunale sempre dalle 9.00 alle 20.00 e in Piazza San Paolo sempre domenica dalle 9.00 alle 20.00 ritorna l'appuntamento con la **Piazza dei sapori**.

Cultura

Dopo le grandi inaugurazioni della prima settimana di Fiera continua il connubio tra alta gastronomia e cultura: nella chiesa medievale di San Domenico sarà possibile visitare con ingresso gratuito la mostra “**La storia di Nina**” di **Valerio Berruti**, a cura di Arturo Galansino, con la magia della “giostra” - ovvero una grande installazione scolpita dall'artista in ogni suo dettaglio - con la colonna sonora appositamente

realizzata da Ludovico Einaudi. Da sabato 13 ottobre, visto lo straordinario successo, la mostra sarà aperta tutti i giorni dalle 10 alle 18.30.

Continua anche alla Chiesa di San Giuseppe **Emilio Vedova dalle collezioni del Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea** per la **Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo con il Castello di Rivoli Museo D'Arte Contemporanea**; la mostra **"Alba. Nuove luci sul passato"** organizzata in due tappe, una presso il Museo Diocesano e una presso il Museo civico "Federico Eusebio" per aggiornare le conoscenze sulle fasi di vita più antiche di Alba e le più recenti scoperte di archeologia urbana. Prosegue la mostra di disegni e pitture di Luigi Carbone **"Visioni di Langa"** in Piazza San Paolo.

Proseguono per tutto il fine settimana anche i tour di **Alba Sotterranea** (prenotazioni obbligatorie entro il giorno precedente: www.ambientecultura.it sezione ALBA SOTterranea o tramite sms al 339 7349949 o 342 6433395)

Sabato 13 ottobre si terrà la cerimonia durante la quale **la piazzetta antistante la Chiesa di San Giuseppe, in Via Vernazza 6, sarà intitolata a Giovanni Paolo II** in occasione del 40° anniversario della sua elezione a Pontefice, mentre prosegue fino al 28 ottobre la mostra fotografica nella Chiesa di San Giuseppe **"Giovanni Paolo II. Immagini di una vita consumata per amore a Cristo"**.

Folclore

Sabato 13 alle 15.30 in Piazza Risorgimento l'appuntamento da non perdere per vivere il colore e il calore delle tradizioni folcloriche è con la **Pantalera in costume storico**. Questa variante della pallapugno, lo sport tradizionale praticato in tutti i paesi di Langhe e Roero, si gioca ogni anno su un terreno di gioco davvero speciale, la centralissima Piazza Risorgimento di Alba, all'ombra del Duomo. Due agguerrite squadre in costume storico si sfidano davanti al pubblico di cittadini e turisti per un momento in cui la tradizione si presenta nella sua veste più autentica e pura.

Sempre in Piazza Risorgimento, domenica 14 ottobre dalle 15.00 il **Festival della Bandiera**, ovvero la 17ª edizione della competizione che vede il Gruppo Sbandieratori e Musici della Città di Alba confrontarsi con alcune delle migliori squadre di sbandieratori italiane. La gara è come da tradizione preceduta da una sfilata per le vie del centro storico di Alba.

Altri eventi

Venerdì 12 ottobre a partire dalle ore 19.00, al Golf Club The Link di Alba si terrà **Truffle on the Green**, appuntamento enogastronomico con i piatti al tartuffo dello chef stellato Flavio Costa del ristorante 21.9 e i vini di Tenuta Carretta. A fine serata verranno battuti all'asta un tartufo, un quadro dell'artista Mac ed un bastone offerto da Katana: il ricavato dell'asta andrà devoluto alla cooperativa Onlus "Alice" di Alba. Prenotazione obbligatoria entro il 10 Ottobre al numero 3407485466.

Sabato 13 ottobre alle 11.00 nella sede della Banca d'Alba (Via Cavour 4) sarà presentato dal professor Piercarlo Grimaldi, Rettore Emerito dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, il progetto biennale **"Il tempo della festa: Alba e le sue colline"** ispirato dalla presenza di formelle in cotto d'epoca medievale su una antica dimora di via Vittorio Emanuele II ad Alba. Ogni bassorilievo può essere considerato un fotogramma di una sequenza che dà vita ad una danza, nello specifico il contenuto di ogni immagine è la rappresentazione del tempo festivo della Langa medievale.

Inaugura domenica 14 ottobre **Creativamente Roero**, progetto di residenze d'artista fra i borghi e i castelli del Roero a cura di Patrizia Rossello con opere di Simone Martinetto, Daniele Ratti e Saverio Todaro. Il tema del lavoro, filo conduttore della prima edizione del programma di residenze nel Roero, è stato declinato in un percorso di visita tra Borghi e Castelli dai tre artisti invitati secondo punti di vista differenti e differenti linguaggi: Simone Martinetto, a Govone, ha realizzato una video-installazione sul rapporto tra educazione e lavoro nelle vigne, incentrando la sua ricerca sulla trasmissione dei saperi; Daniele Ratti, a

Guarene, ha valorizzato la Pinacoteca e la storia dell'arte qui racchiusa ispirandosi a un'opera di Dario Treves e creando un set fotografico aperto al pubblico, vero protagonista della mostra, promuovendo situazioni innovative di condivisione; Saverio Todaro, a Castellinaldo, è stato elemento di sintesi tra questi magnifici luoghi, la loro storia e il paesaggio attraverso la produzione di un'opera di arte pubblica fruibile in un museo all'aperto. Il percorso d'arte sarà aperto fino al 16 dicembre. Tutte le info su www.creativamenteroero.it

Per tutta la durata della Fiera **Taste Alba – Prenditela con gusto!** Propone ogni venerdì e sabato pomeriggio alle 17.00 una speciale passeggiata nel centro storico di Alba in compagnia di un **Narratore del Vino**, uno speciale personal food shopper che guiderà in un percorso tra storia e monumenti della città, degustando i prodotti più rinomati delle nostre colline: il Tartufo Bianco d'Alba, la Nocciola Piemonte IGP Tonda e Gentile delle Langhe e i vini di Langhe Roero. I tour partono alle 17.00 presso l'Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero (Piazza Risorgimento, 2 – Alba)
Per info PIEMONTE ON WINE Tel. +39.0173.635013 info@piemonteonwine.it – www.piemonteonwine.it

Musica

Il fine settimana inizia venerdì 12 ottobre alle 21.00 nella Chiesa di San Giuseppe con il concerto per piano solo di **Antonio Zambrini** per **Jazz&Co.**, la rassegna jazz dell'autunno albese organizzata da **Milleunanota** a cura di Filippo Cosentino porta nel cuore della Fiera una raffinata programmazione jazz. Il giorno dopo, sempre nell'ambito della stessa rassegna lo scrittore **Guido Michelone** presenta l'incontro "Raccontare la musica" alle 18.00 presso Milleunanota (Via Pierino Belli 12C - Alba).

Continua domenica 14 ottobre alle 11.00 nella Chiesa di San Giuseppe la rassegna **Classica**, i concerti dell'**Alba Music Festival** per la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba con la direzione artistica di Giuseppe Nova e Jeff Silberschlag. Protagonisti del concerto l'affascinante trio di flauti con Maxence Larrieu, Giuseppe Nova, Sigeko Tojo, accompagnati dal clavicembalo di Maurizio Fornero con un programma di musiche di J.S. Bach, C.P.E. Bach, Kummer.

Ufficio Stampa Territorio ed Eventi Culturali

ufficiostampa@fieradeltartufo.org

Elisa Giordano Tel. **333 8727763** Cocchi Ballaira Tel. **335 6831591**