



88^a FIERA
INTERNAZIONALE
TARTUFO BIANCO
D'ALBA

88th INTERNATIONAL ALBA WHITE TRUFFLE FAIR

IL PONTE DI OGNISSANTI TUTTI GLI EVENTI

Dal 1° al 4 novembre

*All'Alba Truffle Show i migliori chef italiani, le Sorelle Passera
e l'Accademia Italiana del Tartufo*

La nocciola protagonista del Salotto dei Gusti e dei Profumi

La mostra su Romano Levi

Reduce da una fortunata serie di weekend l'88^a Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba si prepara ad accogliere, nel lungo ponte **dal 1° al 4 novembre**, un pubblico entusiasta e in arrivo da ogni parte d'Italia e del mondo. Nel **più grande appuntamento enogastronomico italiano nei giorni di Ognissanti**, si conferma elevatissimo il numero degli stranieri attesi per un appuntamento che diventa ogni anno più internazionale, ricco di show cooking ed esperienze sensoriali tra analisi del tartufo e approfondimenti sul tema del vino.

Mercato Mondiale del Tartufo

Il **Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba** spalanca le porte del Cortile della Maddalena **da giovedì 1° a domenica 4 novembre dalle 9.30 alle 19.30** con la grande esposizione e la possibilità di acquistare non solo il Tartufo Bianco d'Alba, ma anche il tartufo nero e i tanti prodotti dello straordinario panorama di prodotti gastronomici e vitivinicoli del territorio garantiti dal marchio **AlbaQualità**, in una stagione che entra nel vivo e si conferma particolarmente felice per qualità e quantità di prodotto. Con gli stessi orari, nell'area degustazione, il pubblico ha la possibilità di concedersi una pausa gustosa con piatti tipici che accompagnano ed esaltano i profumi del Tartufo Bianco d'Alba. Per associare alla cucina un grande vino di Langhe, Roero e Monferrato ci si affida alla **Grande Enoteca** con l'**Associazione Italiana Sommelier - AIS**.

Alba Truffle Show

Ricchissimo il primo fine settimana di novembre in Sala Beppe Fenoglio per gli appuntamenti dell'**Alba Truffle Show** con gli show cooking, gli eventi gastronomici e i momenti esperienziali organizzati in collaborazione con il **Consorzio Alta Langa DOCG official sparkling wine** della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, con **Life**, azienda leader del settore produttrice e distributrice di frutta secca, essiccata e disidratata, e con l'**Accademia Bocuse d'Or Italia**.

Per i **Foodies Moments** - prenotabili on line sul sito www.fieradeltartufo.org - **il programma si apre giovedì 1° novembre alle ore 11.00** con lo show cooking di **Marco Acquaroli** (DISPENSA PANI E VINI - TORBIATO - BRESCIA), vincitore nel 2016 dell'ambitissimo premio Bocuse d'Or d'Italia che presenta un piatto della sua

cucina di tradizione rivisitata prediligendo ingredienti stagionali, freschi e prodotti della zona della Franciacorta in abbinamento al Tartufo Bianco d'Alba. Il 5 dicembre 2017 Marco è diventato campione del mondo di cucina con il tartufo vincendo il concorso internazionale "Cucinando Con Trufa". **Alle 18** lo chef **Massimo Mantarro** (**Stella Michelin - PRINCIPE CERAMI - SAN DOMENICO PALACE HOTEL TAORMINA), appassionato interprete della cucina siciliana tradizionale, lo chef propone un menù creativo e innovativo, fortemente ispirato all'eredità della Sicilia.

Venerdì 2 novembre alle 11.00 la cucina di Sala Fenoglio ospita lo chef francese **Bernard Fournier** (* Stella Michelin - DA CANDIDA - CAMPIONE D'ITALIA). Penultimo di 7 figli, è l'unico tra i maschi della sua famiglia ad avere intrapreso una carriera diversa da quella di macellaio. Re del Foie Gras, che produce, ha depositato il marchio "Le Royal Fournier" a livello mondiale. **Alle 18.00 Luca Zecchin** (* Stella Michelin - RISTORANTE GUIDO DA COSTIGLIONE - SANTO STEFANO BELBO), allievo di Lidia Alciati, è uno chef che sposa le suggestioni contemporanee con i classici della tradizione piemontese. Sempre alla ricerca dell'eccellenza, tanto nella materia prima quanto nelle tecniche di cottura e negli impiattamenti, Zecchin crea delle piccole grandi opere d'arte che rendono omaggio ogni giorno alla storia di un ristorante *cult* come *Guido da Costigliole*.

Sabato 3 alle 11.00 il primo show cooking della giornata è di **Damiano Nigro** (* Stella Michelin - RISTORANTE VILLA D'AMELIA - BENEVELLO), che partendo dai ruoli più umili della brigata di cucina, ha affiancato chef come Gualtieri Marchesi, Michel Roux e Enrico Crippa. Dal 2006 gli viene affidata la direzione della cucina del ristorante di Villa d'Amelia, conseguendo in soli 4 anni la pregiata prima stella Michelin. La sua cucina si basa, oltre che sulla creatività e la ricerca di nuove tecniche, anche sull'utilizzo di materie prime di grande qualità e ingredienti di stagione provenienti da piccoli produttori locali. **Alle 18.00 Andrea Ferrucci** (RISTORANTE MARCELIN - MONTÀ) presenta la sua creatività saldamente ancorata alla tradizione piemontese e interpretata in modo originale grazie all'esperienza accumulata come aiuto nei migliori ristoranti d'Italia.

Per l'ultima giornata di appuntamenti con i migliori chef italiani e non solo, **domenica 4 novembre alle 11.00** il protagonista è lo chef-star **Davide Oldani** (* Stella Michelin- RISTORANTE D'O - CORNAREDO - MILANO), ovvero l'ideatore della cucina pop, capace di coniugare alta qualità e accessibilità. Nel 2013 è stato invitato ad Harvard per raccontare la sua esperienza imprenditoriale, gli economisti dell'università hanno definito il suo approccio e la sua organizzazione al lavoro applicabile a diverse categorie e non solo alla ristorazione. Il programma dei *Foodies Moments* si chiude con **Serena D'Alesio** (MARCHESE DEL GRILLO - FABRIANO - ANCONA) una giovane donna che ha fatto della sua irrequietezza il suo valore, perché capace di trasformarla in energia positiva. Serena, attraverso lo studio di nuove tecniche e prodotti, è stata capace di dare una rinnovata identità all'affascinante struttura che ospita l'attività di famiglia da ben 25 anni.

Per rendere l'esperienza accessibile ai tantissimi ospiti stranieri - americani, francesi, tedeschi, giapponesi e brasiliani, fra gli altri - tutti gli show cooking sono **tradotti in lingua inglese** 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.

Alba Truffle Show è anche lo spazio nel quale la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba apre le porte agli ospiti, ed è con grande piacere che **sabato 3 novembre alle ore 15.00** saranno protagoniste **Gigi e Marisa Passera** per la presentazione del libro **"Generi di Conforto delle Sorelle Passera. Ricette del cuore, storie di famiglia e piccole magie per celebrare il lato buono della vita"**. Un libro che è un po' un ricettario e un po' un viaggio fra storie di famiglia, affetti e coccole che passano attraverso il cibo e del cibo colgono il lato poetico. Un mondo, quello delle Sorelle Passera - che dai microfoni di Radio DeeJay arriva sul blog sorellepassera.com - bislacco ma sincero, confortevole come una vecchia casa abitata dal glicine e dai ricordi, con i ritratti appesi storti, i fiori sulla tavola, la porta spalancata, le chiacchiere con gli amici e sempre qualcosa di buono che sfrigola sui fornelli.

Domenica 4 novembre alle ore 15.00 in collaborazione con l'**Accademia Italiana del Tartufo (AIT) "Patrimonio Tartufo"**: un momento di approfondimento sulla valorizzazione dei tartufi nazionali e freschi e contro i prodotti di sintesi che troppo spesso sono presenti sul mercato. L'Accademia Italiana del Tartufo è un'Istituzione Culturale con lo scopo di tutelare, salvaguardare e far evolvere il "Patrimonio Tartufo", curandone la sua tracciabilità, la sua derivazione e relazionare sullo stato annuale del fungo e dei terreni.

Le occasioni dedicate ai gourmet proseguono con le appassionanti **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”. Giovedì alle 15.30 si apre il programma con l’appuntamento *I volti del Nebbiolo*, venerdì alle 17.30 - in lingua inglese - *The Crus of Barolo*, sabato alla stessa ora e ancora in inglese *The Taste of the Hills* in replica, in italiano, domenica alle 15.30 con il titolo *Il gusto delle colline*.

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

Da giovedì 1° a domenica 4 novembre i piccoli visitatori della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba avranno la possibilità di imparare giocando e divertendosi grazie alle aperture straordinarie di **Alba Truffle Bimbi**, il padiglione dedicato ai bambini al Palazzo Mostre e Congressi “G. Morra”. Dalle 11.00 alle 19.00 - con ingresso gratuito e guidati da esperti educatori - i bambini e le loro famiglie sono condotti in attività, laboratori e giochi attraverso cui scoprire natura, territorio, cucina, antiche tradizioni e molto altro.

Gli altri Mercati

Dal 1° al 4 novembre in Piazza Risorgimento il **Salotto dei Gusti e dei Profumi** accoglie i visitatori dalle 10.00 alle 19.30 in una elegante struttura che raccoglie il meglio delle eccellenze agroalimentari piemontesi attraverso esperienze sensoriali, laboratori e percorsi didattici. Tutto il lungo fine settimana sarà dedicato alla **Nocciola Piemonte IGP. Alta Langa la più buona del mondo** con degustazioni guidate di Nocciola Piemonte I.G.P in collaborazione con l’Ente Fiera della Nocciola e prodotti tipici dell’Alta Langa.

Il **Mercato della terra Slow Food** sarà aperto giovedì 1° novembre e sabato 3 novembre dalle 8.00 alle 18.00 in Piazza Pertinace.

Cultura

Domenica 4 novembre alle 16.30 nella Chiesa di San Giuseppe (Via Vernazza, 6 - Alba) si inaugura la mostra **“Romano Levi. Grazie che ci siamo incontrati”**. Fino al 3 dicembre questo allestimento vuole celebrare la figura di uomo, artista, poeta e grappaio, in occasione del decennale della morte, attraverso 24 testimonianze di personaggi di diversa estrazione e cultura. La mostra mette in luce gli aspetti intangibili della figura di Levi affianco a quelli più immediati espressi dalla sua opera, quasi inconsapevole, di artista e di produttore di un distillato realizzato con metodi antichi, come fosse questo il modo migliore per restare legato alla sua famiglia, alla sua terra, alla sua storia. Grandi vignaioli delle Langhe, giornalisti e scrittori, ma anche da imprenditori come Cesare Romiti, Adriano Benzi e artisti come Andrea Bocelli, Danilo Sacco, hanno delineato un affascinante e sentito ritratto del “maestro della grappa”. Accanto ai pannelli e alle immagini oltre 300 bottiglie originali con le etichette più rappresentative dello spirito artistico di Romano Levi, esposte per la prima volta al pubblico. La mostra sarà aperta dal lunedì al venerdì dalle 14.30 alle 18.30 – sabato e domenica dalle 10.00 alle 18.30.

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. La mostra, che sta riscuotendo un grande successo di pubblico, ha **ampliato il suo orario** ed è visitabile **ogni giorno dalle 10.00 alle 18.30**.

Alla **Fondazione Ferrero** si può vedere la grande collettiva **“Dal nulla al sogno - Dada e Surrealismo dalla Collezione del Museo Boijmans Van Beuningen”** con la curatela di **Marco Vallora**. Fino al 25 febbraio 2019 si potranno ammirare fra gli altri celebri opere di Magritte, Dalí, Max Ernst, presentate in una progressione in gran parte cronologica, ma anche tematica. In mostra emergeranno i temi che collaborano a distinguere la poetica del Dadaismo da quella del Surrealismo: il caso, il brutto, il sogno, l’inconscio, il rapporto con l’antico, il legame tra arte e ideologia.

Fino al termine della Fiera negli spazi del Coro della Maddalena (via Vittorio Emanuele II, 19 - Alba) - **“Lynn Davis & Patti Smith: conspiracy of word and image”** a cura della **famiglia Ceretto**. Nel meraviglioso coro

barocco trovano spazio gli scatti della grande fotografa americana Lynn Davis, che ha lavorato a quattro mani con la cantante e poetessa Patti Smith, in un affascinante progetto che coniuga immagine e parola, icona e poesia.

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**; 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 inoltre fino al 10 dicembre in Piazza San Paolo la mostra **"Visioni di Langa"** organizzata dal Museo permanente dedicato al beato Giacomo Alberione, fondatore del gruppo editoriale San Paolo, con disegni e pitture di Luigi Carbone. La mostra è aperta con ingresso libero martedì, mercoledì e venerdì dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 18. Sabato e domenica dalle 15.30 alle 18.

Tutti i fine settimana è inoltre possibile prendere parte ai 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)

Altri eventi

Per tutto il lungo ponte, **da giovedì 1° a domenica 4 novembre dalle 9.30 alle 19.30 Confartigianato Imprese Cuneo** ritorna in **Piazzetta Falcone** con l'allestimento della "Piazza dell'Artigianato" dove i grandi temi della cura personale sono declinati attraverso le idee degli stilisti e le mani sapienti dei sarti. Con **Moda e Benessere** prendono vita il glamour e dalla tecnica di parrucchieri, estetisti, visagisti scaturiscono quelle piacevoli sensazioni che ci fanno percepire il valore positivo della nostra immagine. In piazza tantissime imprese appartenenti ai settori abbigliamento, calzature, accessori, oreficeria, acconciatura, estetica presenteranno al pubblico i propri manufatti di alta qualità e illustreranno le particolarità delle loro lavorazioni. Ritorna anche quest'anno l'amato appuntamento dedicato al cioccolato in Piazza Duomo, dove "il cibo degli dei", si presenterà grazie alla collaborazione con APRO Formazione e con la Scuola di Arte Bianca di Neive.

Il primo weekend di novembre torna la manifestazione **"Langhe e Roero in Piazza... con la Granda!"** in Via Cavour e Piazza Risorgimento dalle 10.00 alle 19.00 dove la partecipazione dei prodotti di eccellenza della Provincia di Cuneo si sposa con la magia del Tartufo Bianco d'Alba. Saranno di scena i formaggi, i prodotti ortofrutticoli, le specialità dolciarie tradizionali, il miele, gli insaccati e i salumi tipici del Cuneese con ampio spazio alla produzione enologica con **l'Isola del vino**, dove si potranno degustare centinaia di etichette di produttori di Langhe e Roero.

Continua fino al 16 dicembre **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

Continua **domenica 4 novembre** 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. Protagonista **Paolo Francese** con musiche di Chopin, Beethoven, Szymanowski.

Sempre nella Chiesa di San Giuseppe, ma alle ore 21.00, gran finale per **Jazz&Co**, la rassegna jazz dell'autunno albese organizzata da **Milleunanota** con la prima presentazione in città del nuovo disco di Filippo Cosentino, "Andromeda" (Nau Records): reduce dal successo del tour in Asia fra Hong Kong e Pechino con ben sei concerti "sold out", l'artista si prepara a un autunno che lo vedrà calcare i palchi di alcuni tra i più importanti teatri italiani e a un 2019 con tournée programmate in Paesi come Messico, Stati Uniti, Cina e nuovamente Hong Kong.

Ufficio Stampa Territorio ed Eventi Culturali

ufficiostampa@fieradeltartufo.org

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

Ufficio Stampa Ente Turismo Alba, Bra, Langhe Roero

Daniela Di Giovanni digiovanni-press@langheroero.it Tel. **335 7529578**