



88^a FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO D'ALBA

88th INTERNATIONAL ALBA WHITE TRUFFLE FAIR

ALBA TRUFFLE SHOW

Va in scena il Tartufo Bianco d'Alba: uno spettacolo meraviglioso!

A pochi passi dal Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, che consacra il re dei funghi in un'area espositiva e di vendita privilegiata, la Sala Beppe Fenoglio nel Cortile della Maddalena ospita gli ormai attesi show cooking, eventi gastronomici e momenti esperienziali racchiusi nel contenitore "Alba Truffle Show" 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*.

Ogni fine settimana dal 6 ottobre al 25 novembre e nei giorni di apertura straordinaria di giovedì 1 e venerdì 2 novembre, questo intenso calendario di eventi culturali ed enogastronomici scandirà le otto settimane di Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba.

Uno spazio speciale in cui prendere parte ai **Foodies Moments**, appuntamenti con i più importanti cuochi di Langhe, Roero e Monferrato, territorio che annovera ben 23 ristoranti stellati, e con chef provenienti da tutta Italia che sapranno raccontare e proporre speciali abbinamenti con il Tartufo Bianco d'Alba.

Ai fornelli dell'Alba Truffle Show si avvicenderanno **gli chef Elio Keci** del Campamac - Osteria di livello di Barbaresco, **Massimo Carleo** Home Restaurant di Potenza, **Sergio Vineis** de Il Patio di Pollone (BI), **Nicola Portinari** de La Peca di Lonigo (VI), **Leandro Luppi** de La Vecchia Malcesine (VR), **Andrea Costantini** del Gourmet Restaurant Regio Patio di Garda (VR), **Flavio Costa** del Ristorante 21.9 di Piobesi d'Alba, **Davide Cannavino** del Ristorante Meridiana di Genova, **Pasquale Laera** del Ristorante La Rei di Serralunga d'Alba, **Andrea Larossa** del Ristorante Larossa di Alba, **Massimiliano Prete** nominato "Maestro d'Impasti GamberoRosso 2017" e "Ambasciatore della Pizza Slowfood", **Andrea Ribaldone** dell'Osteria Arborina di La Morra, **Gabriele Boffa** della Locanda del Sant'Uffizio di Cioccaro (AT), **Martino Ruggieri** finalista italiano del Bocuse d'Or, **Marco Viganò** del ristorante Aux Anges a Roanne (Francia), **Stefano Paganini** del ristorante Alla Corte degli Alfieri di Magliano Alfieri (CN), **Marco Acquaroli** della Dispensa Pani e Vini di Torbiato (BS), **Massimo Mantarro** del ristorante Principe Cerami presso il San Domenico Palace Hotel Taormina, **Bernard Fournier** del ristorante Da Candida a Campione d'Italia (CO), **Luca Zecchin** del Ristorante Guido da Costigliole di Santo Stefano Belbo (CN), **Damiano Nigro** del ristorante Villa d'Amelia di Benevello (CN), **Andrea Ferrucci** del ristorante Marcelin di Montà (CN), **Davide Oldani** del Ristorante D'O di Cornaredo (MI), **Serena D'Alesio** del Marchese del Grillo di Fabriano (AN), **Luigi Taglienti** del Ristorante Lume di Milano, **Filippo Sinisgalli** Executive Chef di *Il Palato Italiano*, **Ugo Alciati** del Guido Ristorante - Villa Contessa Rosa di Serralunga d'Alba, **Michelangelo Mammoliti** del Ristorante La Madernassa di Guarene (CN), **Mariuccia Roggero** del Ristorante San Marco di Canelli (AT) e **Matteo Baronetto** del ristorante Del Cambio di Torino.

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.

Le occasioni dedicate ai gourmet si uniscono alle **Analisi sensoriali del tartufo**, guidate dai giudici di Analisi Sensoriale del Centro Nazionale Studi Tartufo, 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.

Prosegue il percorso iniziato lo scorso anno con una serie di **gemellaggi** illustri in cui la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba è venuta a contatto con la cultura enogastronomica, e non solo, di altre zone d’Italia e città del mondo. Nell’*Anno del Cibo Italiano* voluto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo e dal Ministero dei Beni Culturali saranno presenti alcune **Regioni Italiane**, come **Liguria** e **Basilicata**, insieme a **Pantelleria**, al **Lago di Garda**, a **Chieri** e alle **Creative Cities Unesco**. I Foodies Moments, infatti, ospiteranno presentazioni e show cooking in sinergia con dipartimenti gastronomici dell’intera penisola e con **Fish&Chef**, le serate gourmet dove si incontrano gli chef del Lago di Garda con cuochi provenienti da altri luoghi d’Italia e non solo. Un’occasione che permetterà ai visitatori giunti ad Alba da tutto il mondo di compiere un viaggio tra i sapori che meglio rappresentano il buon vivere italiano.

La Fiera, inoltre, da quest’anno ha stretto un legame con l’**Associazione Greencommerce** che contribuirà a sensibilizzare il pubblico sul contrasto allo “spreco alimentare”. Il progetto no profit **“reFOOD PER TUTTI”** avrà come ambasciatori i ristoratori di Langhe, Roero e Monferrato. Grazie alla partnership con la torinese reBOX, con GREENERIA e alla sponsorizzazione di Edenred (la società che gestisce in Italia i buoni pasto Ticket Restaurant) verranno distribuite gratuitamente alle principali strutture di ristorazione e ricettività del territorio **10.000 reFOOD** personalizzate, pratici e piacevoli **contenitori in cartone riciclato** da fornire ai propri clienti **per portare a casa il cibo avanzato**, senza alcun imbarazzo.

ALBA TRUFFLE SHOW / ESPERIENZE SENSORIALI / WINE TASTING EXPERIENCE®

Ogni sabato e domenica dal 6 ottobre al 25 novembre 2018

oltre alle aperture speciali di giovedì 1 e venerdì 2 novembre 2018

Sala Beppe Fenoglio e spazi adiacenti – Accesso dal Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d’Alba

Cortile della Maddalena, via Vittorio Emanuele II, 19 – Alba

Il programma dettagliato è consultabile sul sito www.fieradeltartufo.org

Sul sito saranno acquistabili online diverse tipologie di biglietti modulabili a seconda delle esigenze