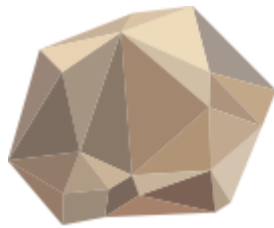


CITTÀ DI ALBA



88^a FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO D'ALBA

Il Centro Nazionale Studi Tartufo prospetta una stagione positiva grazie alle piogge invernali

Si apre la stagione del Tartufo Bianco d'Alba dal 21 settembre 2018 al 31 gennaio 2019

dal 6 ottobre al 25 novembre

la 88^a Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba.

Fervono i preparativi per la 88^a edizione della **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** quest'anno incentrata sul tema **"Tra terra e luna"** a dimostrazione dell'importanza delle fasi lunari per il percorso di cerca del tartufo.

Inizierà il **21 settembre** prossimo la stagione di raccolta del celebre Tartufo Bianco d'Alba e **fino al 31 gennaio 2019** oltre 4.000 *trifolau* intraprenderanno la loro attività. Quella del 2018 - come dichiara il **Centro Nazionale Studi Tartufo** - si annuncia come un'annata dai tratti rosei con un trend positivo rispetto agli ultimi due anni. I 700mm di pioggia caduti in media nell'area di Langhe e Roero (in alcune zone addirittura 900!) sono stati un toccasana per l'ambiente del tartufo sofferente a causa di una siccità prolungata e l'impegno profuso durante gli ultimi anni nelle attività di sensibilizzazione per la tutela dell'ambiente tartufigeno pare stia dando i primi frutti.

Era l'**8 settembre di novanta anni fa** quando, per poche ore, in mezzo a tanti prodotti della terra, trovava spazio la prima esposizione di tartufi nella Città delle Cento Torri. Nessuno immaginava che da lì sarebbe germogliato un fenomeno di portata mondiale.

Oggi la Fiera è innanzitutto il **Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**. Migliaia di esemplari arrivano ogni sabato e domenica di ottobre e novembre nel centralissimo Cortile della Maddalena. E qui giungono anche turisti da oltre settanta Paesi del mondo attratti da un'esperienza unica. Sono tanti i gourmet che hanno compreso il vero punto di forza del tartufo bianco: l'unicità di ogni pezzo. Visitare il Mercato significa avere la possibilità di vedere, sentire il profumo, osservare le differenze tra migliaia di tartufi. E' una sfida sensoriale straordinaria che gli organizzatori valorizzano in ogni modo. Innanzitutto **garantendo la qualità del prodotto**: una commissione di esperti del Centro Nazionale Studi Tartufo valuta i pezzi da esporre ad uno ad uno e solo quelli che sono giudicati sufficientemente maturi e in buono stato di conservazione sono ammessi alla vendita. Ognuno di questi sarà poi venduto in un sacchetto numerato che consentirà sempre la **tracciabilità del venditore**.

Apprezatissima è l'**assistenza al consumatore**. Gli stessi esperti, terminate le operazioni di controllo, diventano consulenti per il pubblico per fornire consigli, indicazioni per la conservazione, idee per il consumo e soprattutto per rispondere alle tante curiosità che ogni visitatore ha il desiderio di soddisfare.

Per i più interessati ad approfondire il tema, ogni giorno il Centro Studi organizza seminari di **analisi sensoriale**, utili al consumatore a rispondere alle domande più ricorrenti. Cosa è un tartufo? Come nasce e come si trova? Si può conservare? Come si utilizza a tavola?

Visitare la Fiera è un'esperienza unica, un'opportunità per sbirciare dietro le quinte di quello spettacolo sensoriale che è il Tartufo Bianco d'Alba.

Intanto in cucina si molano le lame degli affettatartufi perché **l'attesa è fortissima**. Le condizioni meteo sono state straordinariamente favorevoli. Nell'inverno le neviccate sono giunte nella giusta quantità, tanta acqua nella tarda primavera, molti temporali estivi, una temperatura mai eccessiva che ha consentito al terreno di non inaridirsi. Praticamente un meteo da manuale che fa pensare a tutti che sarà un'annata felicissima, dopo una serie negativa frustrante. Il 2018 promette benissimo anche per la **qualità**. Il terreno mantenuto fresco da piogge e temporali non solo dovrebbe essere generoso in termini quantitativi ma anche capace di offrire tartufi buonissimi.

Tutti pronti, quindi, per il 6 ottobre, quando apriranno i battenti della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba caratterizzata da un'immagine guida che raccoglie due elementi fondamentali: **il tartufo e la luna**. Forti del grande lavoro antropologico svolto per predisporre la candidatura Unesco a patrimonio immateriale, gli organizzatori hanno voluto dedicare la stagione alla *luna*, vera protagonista di ogni chiacchiera tra cercatori per tutto l'autunno. Ovviamente la scienza micologica fatica parecchio anche solo a parlare dell'argomento, ma ogni cercatore conosce a memoria le fasi lunari autunnali. "Primo quarto, luna crescente, fa crescere anche i tartufi". Per viaggiare nel Piemonte del tartufo si può scegliere il mese di ottobre, ricco di appuntamenti, folklore e feste di piazza, oppure novembre ancora festaiolo ma più freddo e quindi adattissimo per i gourmand che si vogliono attovagliare comodamente. Oppure dicembre, quando la fiera è ormai finita ma di tartufi ce ne sono ancora tanti, buoni e spesso a prezzi più che onesti. In ogni caso prima di partire ogni buon appassionato di tartufi può dare un'occhiata al calendario delle fasi lunari: nulla di scientifico, ma spesso funziona...

PER INFORMAZIONI:

Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba

Piazza Medford, 3 - 12051, Alba (CN) Tel. +39 0173 361051 - info@fieradeltartufo.org
www.fieradeltartufo.org

Centro Nazionale Studi Tartufo

P.za Risorgimento, 2 - 12051 Alba (CN) Tel. +39 0173 228190 - info@tuber.it
www.tuber.it

Ufficio Stampa Internazionale - Mailander

Ufficio Stampa Italia - Chiara Ferraro c.ferraro@mailander.it Tel. **345 0059935**
Ufficio Stampa Italia - Pietro Martinetti p.martinetti@mailander.it Tel. **340 3712520**
Ufficio Stampa Internazionale - Paola Masera p.masera@mailander.it Tel. **335 6643677**

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**