



## 89<sup>a</sup> FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO D'ALBA

Si attende in autunno l'89<sup>a</sup> edizione dell'evento enogastronomico internazionale

### IN "EQUILIBRIO PERFETTO" TORNA LA FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA

*Dal 5 ottobre al 24 novembre la città di Alba accoglie  
la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, eccellente incontro  
tra esperienze enogastronomiche e sensoriali*

Uno è comune nelle nostre case, l'altro è l'alimento più prezioso della tradizione italiana, simbolo dell'eccellenza gastronomica mondiale. **Uovo e Tartufo Bianco d'Alba**, insieme, rappresentano l'**equilibrio perfetto** del gusto, un binomio eccezionale esplorato nelle sue potenzialità e in ogni sfaccettatura da cuochi, appassionati di cucina e chef stellati.

Parte da questa suggestione l'**89<sup>a</sup> Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, appuntamento d'autunno atteso tutto l'anno, richiamo per una moltitudine crescente di appassionati italiani e stranieri, celebrazione di un territorio che è una delle mete del turismo enogastronomico più apprezzate del mondo.

**Dal 5 ottobre al 24 novembre** la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba propone una lunga incursione nel mondo e nel fascino del *Tuber magnatum Pico*, gioiello che si trova nelle colline di Langhe Roero e Monferrato, patrimonio dell'umanità Unesco e simbolo di esperienze collettive che racchiudono la ristorazione, l'ospitalità e l'autentico modo di vivere italiano.

Un programma ricchissimo di appuntamenti e approfondimenti dedicati ai gourmand e agli enoturisti più esigenti, offre ai visitatori la possibilità di conoscere da vicino, annusare, toccare, assaggiare gli elementi della *cultura materiale* del Piemonte attraverso degustazioni, esperienze sensoriali e laboratori. Come avviene per l'uovo e il tartufo è l'**equilibrio** a caratterizzare la grande Fiera albese, un evento capace di soddisfare le curiosità dei neofiti e le esigenze degli appassionati, che accoglie chi approccia per la prima volta il mondo del tartufo come l'intenditore che ricerca il miglior abbinamento con i grandi vini del territorio; lo stesso bilanciamento stimola la creatività dei molti chef stellati che partono dagli **ingredienti della tradizione** per offrire una **ristorazione di ricerca** e alimenta la straordinaria cucina delle più autentiche **osterie**.

La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba rappresenta un mondo che da contadino si è fatto imprenditore e che concilia la crescita economica con la tutela del territorio: il **Tartufo Bianco d'Alba**, fungo ipogeo spontaneo, non coltivabile, misterioso figlio di un terreno sano e **simbolo della sostenibilità**. Dal punto di vista naturalistico il Tartufo Bianco d'Alba è al centro di un sistema ambientale complesso, sensibile alle alterazioni e allo sfruttamento del territorio. Da alcuni anni la Fiera si fa promotrice con il Centro Nazionale Studi Tartufo di un'attività di **ripristino di tartufo naturali**, di conseguenza ogni servizio a pagamento dal biglietto d'ingresso all'analisi sensoriale del tartufo, prevederà una percentuale destinata alla tutela dell'ambiente tartufigeno.

## Ieri, oggi e domani. Equilibrio perfetto.

La **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** ogni anno cerca il proprio rinnovamento a partire dalla tradizione: un appuntamento che parte dalla proposta enogastronomica per diventare esperienza a tutto tondo. Il fulcro della Fiera resta il **Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, aperto ogni sabato e domenica dal 5 ottobre al 24 novembre (più l'apertura straordinaria del 1° novembre). Un luogo unico, inebriato dai 120 profumi del Tuber magnatum Pico, in cui acquistare tartufi certificati sotto l'occhio vigile dei giudici del Centro Nazionale Studi Tartufo, ma soprattutto conoscere ed incontrare i *trifulau*, testimoni di un mondo fatto di terra, di ricerca nelle notti di luna e di sintonia assoluta tra gli uomini e i propri cani.

Alle spalle del Mercato Mondiale è situato lo spazio dedicato all'**Alba Truffle Show**, luogo d'elezione per gli show cooking, i laboratori, le Analisi Sensoriali del Tartufo, le Wine Tasting Experience®. Il mondo della cultura del cibo si racconta durante gli imperdibili **Foodies Moments**, dove il Tartufo Bianco d'Alba incontra la cucina d'autore. Guidati dai più celebri chef del territorio e da alcuni fra i più prestigiosi ristoranti italiani, i Foodies Moments sono una vetrina sul gesto creativo che anima le migliori cucine del Paese nella creazione di piatti in cui il Tartufo Bianco d'Alba è protagonista.

Per celebrare l'uovo, ingrediente alla base dei piatti tradizionali, simbolo di un *saper fare* tramandato come lascito culturale che ha reso Langhe, Monferrato e Roero il distretto gastronomico più importante d'Italia, una delle novità di questa 89ª edizione è rappresentata dagli **Atelier della pasta fresca**. Quattro straordinari appuntamenti (alle ore 15 in sala Alba Truffle Show) firmati da due maestri d'eccezione come *Walter Ferretto* (Il Cascinale Nuovo di Isola d'Asti) e *Ugo Alciati* (Guido Ristorante Villa Contessa Rosa di Serralunga d'Alba) per imparare i segreti di piatti come i *tajarin* e gli *agnolotti al plin*, che proprio nell'abbinamento con il Tartufo Bianco d'Alba trovano l'equilibrio perfetto.

Anche **Davide Oldani**, grande ristoratore e ambasciatore della cucina italiana nel mondo, sarà uno dei protagonisti della Fiera e metterà l'accento sul senso del conoscere profondamente un prodotto, il suo territorio, le sue caratteristiche ed esigenze. Per questo, e per il grande amore per il Tartufo Bianco d'Alba, Oldani ha personalmente progettato un nuovissimo **affettatartufi** che sarà **presentato in anteprima assoluta proprio all'Alba Truffle Show domenica 13 ottobre alle ore 11**.

Con il coinvolgimento di **Limoges**, cittadina francese famosa nel mondo per le sue ceramiche e, come Alba, parte del network delle *Creative Cities Unesco*, nel 2019 arriva a compimento il progetto che vede il coinvolgimento di grandi aziende nella realizzazione del **"Set per il Tartufo Bianco d'Alba"**. Sarà infatti la prestigiosa Maison Raynaud, storica casa produttrice di raffinati servizi tavola di **Limoges**, a realizzare la **"Pepita"**, prezioso oggetto per svelare al meglio il profumo, l'aroma e la freschezza del tartufo bianco d'Alba. Sempre nell'ambito delle collaborazioni con le Città Creative Unesco saranno prodotti a **Fabriano**, il distretto italiano della carta, i sacchetti numerati nei quali vengono consegnati i tartufi certificati acquistati al Mercato Mondiale.

Anche per questa edizione sarà l'Alba Truffle Show il luogo in cui scoprire gusti e profumi provenienti dalle altre **Regioni italiane** che saranno ospiti d'eccezione alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba.

La Fiera coinvolge tutta la città, e in un programma che propone molti entusiasmanti appuntamenti, Piazza Risorgimento sarà lo scenario privilegiato del **Salotto dei Gusti e dei Profumi**, esposizione permanente che celebra le eccellenze del territorio piemontese e italiano con assaggi, degustazioni, workshop e laboratori didattici. Dal **Palio degli asini** al coinvolgente **Baccanale dei Borghi**, grazie all'instancabile lavoro dei Borghi di Alba e della Giostra delle Cento Torri, nel periodo della Fiera del Tartufo le tradizioni medievali della città diventano un appuntamento da non perdere non solo per tutta la cittadinanza, ma anche per un appassionato pubblico nazionale ed internazionale.

Il luogo di divertimento dedicato ai più piccoli è il padiglione dell'**Alba Truffle Bimbi**: 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.

Tornano anche in questa edizione, le attese **Ultimate Truffle Dinner**, due *charity dinner* in Sala Beppe Fenoglio per gustare il meglio della gastronomia mondiale cucinata straordinariamente a quattro mani da importanti cuochi del territorio: il ricavato sarà destinato al progetto **Breathe the Truffle** la campagna di

crowdfunding per salvaguardare l'ambiente naturale del Tartufo Bianco d'Alba. Le Ultimate Truffle Dinner sono aperte al pubblico e a tutti coloro che sapranno approfittare di questa prestigiosa opportunità per vivere emozioni da sogno nel territorio albeso.

Nuovi appuntamenti della 89ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba sono le **Cene Insolite**, momenti per scoprire **luoghi storici e culturali della Città di Alba** in occasioni fuori dall'ordinario, gustando cene d'eccellenza cucinate da cuochi stellati provenienti da tutta Italia. **Quattro venerdì** distribuiti tra ottobre e novembre dedicati ad un pubblico ristretto di curiosi e appassionati gourmet che, prima della cena, potranno partecipare ad una speciale visita guidata in spazi affascinanti come il Palazzo Banca d'Alba (dove cucinerà Cristina Bowerman), il palco che si affaccia su due sale del Teatro Sociale di Alba (con i Fratelli Cerea), il Centro Studi Beppe Fenoglio (con Christian e Manuel Costardi) e il Palazzo Comunale di Alba (con Philippe Léveillé).

Un'altra novità esce dai confini di Langhe, Roero e Monferrato per raggiungere la Valle Cervo, nelle colline biellesi, dove si trova **La Bürsch**, dimora del XVII secolo recentemente riportata in vita grazie ad un progetto innovativo. E' lì che **venerdì 8 novembre Martino Ruggieri**, head chef del ristorante "Pavillon Ledoyen" tre stelle Michelin di Parigi, cucinerà insieme allo chef stellato **Eugenio Boer** del ristorante milanese "Bu:R" in una **dimensione intima e meravigliosamente domestica** offrendo agli ospiti un incredibile fine settimana nel quale vivere in modo inconsueto una esperienza unica con cena, pernottamento e colazione insieme a due grandi chef. Gradito ritorno - il 16 e 17 novembre parallelamente agli eventi della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba - per "**Asti Palazzi del Gusto. I Mille Profumi del Monferrato**" dopo il fortunato esordio dello scorso anno.

L'**Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, evento internazionale che giunge quest'anno alla XX edizione, avrà come sempre un'attenzione particolare al sociale devolvendo il ricavato della vendita all'asta in progetti di beneficenza in Italia e nel mondo.

Il connubio tra **alta gastronomia e cultura** si integra perfettamente con il design e con l'arte contemporanea, dialoga con la letteratura e con la musica regalando ai visitatori la possibilità di vivere un'esperienza culturale completa all'ombra delle cento torri.

La **Fondazione CRC** organizza una serie di iniziative e mostre legate a grandi maestri dell'arte: dal 21 al 23 settembre si terrà "**Il Congresso di Alba: 1956-2019. Per un rinnovamento immaginista del mondo**" con tre giorni di conferenze, incontri, workshop e performance a cura del **Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea**. Nel corso dell'evento sarà esposta nella *Chiesa di San Domenico* l'opera collettiva "**Senza titolo**" a firma di **Pinot Gallizio, Asger Jorn, Constant, Piero Simondo, Jan Kotik, Pier Giorgio Gallizio** dal 22 di settembre fino al 10 novembre. Pochi giorni dopo, dal 18 novembre e fino al 5 dicembre, la meravigliosa *Chiesa di San Domenico* ospiterà "**Leonardo Da Vinci: the Genius**" esposizione della Tavola Lucana attribuita al Da Vinci nei 500 anni dalla morte del più grande artista e scienziato italiano.

Dall'arte si passa alla letteratura con l'imperdibile appuntamento - venerdì 11 ottobre alle ore 18.00 al *Teatro Sociale G. Busca* di Alba - con lo scrittore giapponese **Haruki Murakami**, vincitore del **Premio Lattes Grinzane 2019** per la sezione **La Quercia**, protagonista dell'ormai tradizionale *lectio magistralis* che suggella il legame fra il premio dedicato allo scrittore, pittore ed editore Mario Lattes, e la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba.

E poi musica con la rassegna **Classica**: i concerti della domenica mattina, con la direzione artistica di Giuseppe Nova e Jeff Silberschlag di **Alba Music Festival**. A partire dal 6 ottobre, nella *Chiesa di San Giuseppe*, otto appuntamenti musicali scandiscono le domeniche di Fiera e rappresentano uno spazio di piacere e di cultura capace di coinvolgere un pubblico internazionale.

Prenderà il via il 12 ottobre **Jazz&Co.** rassegna dell'autunno albeso, organizzata da **Milleunanota**, con quattro appuntamenti dedicati al jazz indipendente e di ricerca. Per il settimo anno la bellissima *Chiesa di San Giuseppe* sarà dedicata ai profumi e ai colori del nostro territorio assaporando vari generi di musica contemporanea.

«Il cibo è una delle più straordinarie espressioni della cultura materiale – dichiara la Presidente dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba **Liliana Allena** – ed è indubbiamente una delle motivazioni di viaggio per chi raggiunge le colline di Langhe, Roero e Monferrato. La nostra più preziosa risorsa, il Tartufo Bianco d'Alba, è il perfetto legame tra la tavola tradizionale e la cucina stellata, un elemento immancabile ed eccezionale valore aggiunto sui piatti del territorio. La Fiera che stiamo per vivere rafforzerà le sinergie di Alba, Città Creativa per la Gastronomia Unesco, con il network di altre eccellenze mondiali come Limoges e Fabriano, ma sarà anche lo spazio in cui esaltare la creatività e la passione per il nostro Tartufo come ci

dimosterà Davide Oldani. Siamo seguiti da un pubblico attento ed entusiasta che arriva da tutto il mondo e considera la nostra Fiera una destinazione imprescindibile per l'autunno. Ci auguriamo che l'appuntamento albesse possa essere un'occasione per mostrare anche al pubblico cittadino le sue bellezze architettoniche, la sua cultura e la sua storia in una veste particolare, come avverrà con le Cene Insolite.

L'89ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba rappresenta l'espressione di un equilibrio perfetto fra tradizione e innovazione, fra esperienza quotidiana ed eccellenza, fra ingredienti semplici come l'uovo e unici come il nostro Tartufo Bianco d'Alba.»

“E' un onore presentare la 89ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, il più importante evento organizzato in città e il più grande generatore di flussi turistici, in veste di Primo Cittadino. – Afferma il Sindaco di Alba **Carlo Bo** – La Fiera è una speciale vetrina che permette di conoscere il frutto più prezioso della nostra terra in un contesto che viene ogni anno perfezionato grazie al coinvolgimento e alla collaborazione fra gli enti pubblici e le principali realtà del territorio.

L'ampliamento della durata della manifestazione consente oggi un'offerta di eventi variegata che parte dall'enogastronomia, ma spazia ormai in ambiti culturali diversificati che possono raggiungere un pubblico di turisti sempre più attento alla ricerca della qualità.

La città di Alba, inserita nel 2017 nel novero delle Città Creative per la Gastronomia Unesco, ha da tempo visto crescere il suo prestigio internazionale e grazie a questo importante network potrà continuare a lavorare a fondo per generare un confronto prolifico al fine di consolidare ed ampliare il suo posizionamento all'interno del turismo mondiale.”

#### **PER INFORMAZIONI**

**Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**

Piazza Medford, 3 - 12051, Alba Tel. +39 0173 361051 - [info@fieradeltartufo.org](mailto:info@fieradeltartufo.org)

[www.fieradeltartufo.org](http://www.fieradeltartufo.org)

**Ufficio Stampa Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**

[ufficiostampa@fieradeltartufo.org](mailto:ufficiostampa@fieradeltartufo.org)

Elisa Giordano Tel. **333 8727763** Cocchi Ballaira Tel. **335 6831591** Laura Valetti Tel. **346 6643729**