



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

### ALBA TRUFFLE SHOW

***Un solo protagonista in scena: il Tartufo Bianco d'Alba  
tra show cooking, incontri ed esperienze sensoriali***

Nel *Cortile della Maddalena* proprio accanto al Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, lo spazio di esposizione e vendita dei più pregiati tartufi, si trova l'accogliente *Sala Beppe Fenoglio* che nel periodo di Fiera ospita il grande contenitore di eventi "**Alba Truffle Show**".

Il Tartufo Bianco d'Alba è profumo, poesia, mistero, ma anche status symbol associato alla migliore cucina. L'Alba Truffle Show celebra l'oro bianco delle Langhe in tutte le sue sfumature attraverso una serie di **eventi culturali e gastronomici** che vedono alternarsi sul palco e ai fornelli chef nazionali e internazionali, cuochi del territorio, designer, scrittori e artisti accomunati dalla passione per il tartufo, la cultura del buon cibo e del buon gusto.

Fulcro dell'Alba Truffle Show sono i **Foodies Moments**, appuntamenti dedicati ai gourmet in cui scoprire le migliori combinazioni tra la cucina d'eccellenza e il Tartufo Bianco d'Alba. Questi **show cooking di altissimo livello** permettono di scoprire i segreti dei più quotati chef nazionali e internazionali che, per l'occasione, votano il loro estro a piatti cuciti su misura per il re dei funghi.

Gli ospiti dei Foodies Moments sono accolti con il benvenuto offerto dal **Consorzio Alta Langa DOCG**, official sparkling wine della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, e accompagnati in una dimensione raccolta e privilegiata perfetta per un'incursione all'interno delle cucine stellate in cui **apprendere e gustare** i migliori abbinamenti tra cucina e tartufo.

Ogni show cooking è **tradotto in lingua inglese** per consentire al pubblico internazionale di partecipare a questa occasione immersiva nel mondo dell'alta cucina.

Si alterneranno ai fornelli dell'Alba Truffle Show i più importanti chef nazionali e internazionali senza tralasciare i cuochi di Langhe, Roero e Monferrato, territorio che annovera ben 21 ristoranti stellati.

Tra i **primi nomi confermati**: *Gabriele Boffa* del "Relais Sant'Uffizio" di Cioccaro di Penango, *Federico Gallo* della "Locanda del Pilone" di Alba, *Gille Dudognon* de "La table du couvent" di Limoges, *Michelangelo Mammoliti* de "La Madernassa" di Guarene, *Cristina Bowerman* di "Glass Hostaria" di Roma, *Davide Oldani* del ristorante "D'O" di Cornaredo, *Walter Ferretto* de "IlCascinaleNuovo" di Isola d'Asti, il tristellato *Enrico Cerea* del ristorante "Da Vittorio" di Brusaporto, *Ugo Alciati* del Guido Ristorante – Villa Contessa Rosa di Serralunga d'Alba, *Marco Stabile* dell'"Ora d'aria" di Firenze, *Fabio Tesse* del ristorante La Rei de Il Boscareto

Resort di Serralunga d'Alba, Flavio Costa del ristorante "21.9" di Piobesi d'Alba, Luca Zecchin del ristorante "Guido da Costigliole" di Santo Stefano Belbo, Damiano Nigro dell'omonimo ristorante di Benevello, Andrea Ribaldone dell'"Osteria Arborina" di La Morra, Riccardo Bassetti de "La Tavola" di Laveno Mombello, Martino Ruggieri rappresentante italiano dell'ultima edizione del Bocuse d'Or e sous-chef del tristellato "Pavillon Ledoyen" di Parigi, Paolo Griffa del "Petit Royal" di Courmayeur, Andrea Larossa del "Ristorante Larossa" di Alba, Philippe Léveillé chef due stelle Michelin al "Miramonti l'altro" di Concesio e Terry Giacomello del ristorante "Inkiostro" di Parma notissimo ai gourmet come uno dei cuochi più tecnici d'Italia grazie ai quattro anni trascorsi al "Bulli" con Ferran Adrià.

Nel corso della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba si susseguiranno inoltre, sul palco dell'Alba Truffle Show, numerosi appuntamenti tra **cultura ed intrattenimento**, presentazioni letterarie e momenti di incontro con altre culture enogastronomiche d'Italia e del mondo.

Domenica 20 ottobre alle ore 16.30 protagonista l'**Accademia Italiana del Tartufo** artefice di una forte attività di promozione del cibo italiano quale autentico ambasciatore della qualità di uno sano stile di vita. Tra i cuochi ambasciatori dell'Accademia anche Ugo Alciati e Marco Stabile - Chef Ambassador rispettivamente per il Piemonte e per la Toscana - che lo stesso giorno si alterneranno ai Foodies Moments.

Sabato 16 novembre alle ore 15.00 presente in sala Alba Truffle Show anche la **Birra Menabrea**, official partner della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Il più antico birrifico italiano in attività propone una degustazione di birre in abbinamento ai formaggi Botalla tra cui lo Sbirro, l'unico formaggio alla Birra Menabrea.

I primi tre giorni di novembre saranno ospiti sei chef "**Creatori di eccellenza**", marchio di Confartigianato Cuneo che identifica le micro, piccole e medie imprese artigiane che operano con riconosciuta professionalità affidandosi prevalentemente all'opera manuale ed artigiana.

L'Alba Truffle Show è altresì il luogo adatto in cui scoprire le caratteristiche organolettiche del *Tuber magnatum Pico* grazie alle **Analisi Sensoriali del Tartufo**. Una serie di workshop, tenuti da un giudice di Analisi Sensoriale del Centro Nazionale Studi Tartufo, svela i segreti del più celebre fungo al mondo tra degustazioni olfattive, test e prove pratiche. Un appuntamento speciale per scoprire come si sceglie un tartufo, come lo si apprezza al meglio e come se ne distingue la qualità, ma anche come lo si conserva e quali sono i modi migliori per consumarlo.

Per gli appassionati dei vini del territorio di Langhe, Roero e Monferrato è possibile partecipare alle **Wine Tasting Experience**® organizzate in collaborazione con "Strada del Barolo e grandi vini di Langa", un'originale formula di degustazione dedicata alla scoperta dello straordinario patrimonio vitivinicolo del territorio fra cui spiccano i vini rossi dal lungo affinamento, portabandiera dell'enologia italiana nel mondo.

#### **ALBA TRUFFLE SHOW: FOODIES MOMENTS / ESPERIENZE SENSORIALI / WINE TASTING EXPERIENCE®**

Ogni sabato e domenica dal 5 ottobre al 24 novembre 2019

Apertura straordinaria venerdì 1° novembre 2019

Sala Beppe Fenoglio e spazi adiacenti - accesso dal Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba

Cortile della Maddalena - Via Vittorio Emanuele, 19 - Alba (CN)

Il programma dettagliato è consultabile sul sito [www.fieradeltartufo.org](http://www.fieradeltartufo.org)

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