



89^a FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO D'ALBA

IL TARTUFO BIANCO D'ALBA: STRAORDINARIO PROTAGONISTA A TAVOLA

***Ultimate Truffle Dinner, Cene Insolite e occasioni speciali
per assaporare al meglio l'eccellenza gastronomica delle colline di Langa***

Il Tartufo Bianco d'Alba incontra le eccellenze della cucina internazionale: tornano le attese **Ultimate Truffle Dinner**, due occasioni uniche in *Sala Beppe Fenoglio* per gustare il meglio della gastronomia mondiale cucinata straordinariamente a quattro mani da importanti cuochi del territorio.

Giovedì 24 ottobre si incontreranno negli spazi adibiti all'Alba Truffle Show gli chef **Francesco Oberto** del ristorante stellato "Da Francesco" di Cherasco insieme ad **Andrea Ferrucci** del celebre "Marcelin" di Montà. Nel secondo appuntamento, **giovedì 14 novembre**, saranno le stelle **Davide Palluda** del ristorante "All'enoteca" di Canale e **Maurilio Garola** de "La ciau del Tornavento" di Treiso a comporre in sinergia ricette esclusive.

Come ogni anno il ricavato delle "charity dinner", considerate fra i momenti più privilegiati dell'autunno, 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.

Una bella novità della 89^a Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba sono le **Cene Insolite**, nuove occasioni per scoprire **luoghi storici e culturali della Città di Alba** attraverso cene d'eccellenza cucinate da **cuochi stellati** provenienti da tutta Italia. Sarà attraverso le sapienti mani degli chef, tra i più talentuosi del panorama nazionale, che queste occasioni conviviali racconteranno storie dal sapore antico amalgamate con la contemporaneità. Alba è una città ricca di cultura, storia e tradizione; è l'antica *Alba Pompeia*, dalle origini sicuramente preromane, ricca di reperti archeologici e testimonianze del suo glorioso passato. Oggi si presenta come un centro fortemente legato alle sue radici storiche, con il borgo medievale arricchito dalla presenza di enoteche e punti d'interesse gastronomico noti in tutto il mondo con al centro il suo prodotto più raro e prezioso: il Tartufo Bianco d'Alba. Per mettere in relazione il patrimonio artistico e culturale della città con la ricchezza enogastronomica del nostro straordinario Paese sono nate le **Cene Insolite: 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.

Si comincia l'**11 ottobre** con uno sguardo dalla Torre di Casa Paruzza, attuale sede del **Palazzo Banca d'Alba**, per poi scendere tra gli antichi reperti della Sala Romana dove si cenerà con i piatti preparati dalla carismatica **Cristina Bowerman** una stella Michelin del ristorante "Glass Hostaria" di Roma.

Venerdì **18 ottobre** si visiterà la Sala Storica e si salirà eccezionalmente sul palco del **Teatro Sociale Giorgio Busca** - edificio dall'architettura unica il cui palcoscenico si affaccia su due sale distinte - per gustare i piatti preparati dai **Fratelli Cerea** del ristorante trisstellato "Da Vittorio" di Brusaporto (BG).

Il **1° novembre** ci si addentra nella letteratura e nell'arte grazie all'incursione al **Centro Studi Beppe Fenoglio** e all'archivio dedicato all'eccentrico pittore situazionista Pinot Gallizio dove si troveranno i **Costardi Bros** dello stellato "Christian & Manuel ristorante" di Vercelli.

Venerdì **22 novembre** si accede dallo scalone principale per arrivare alla Sala del Consiglio del **Palazzo Comunale di Alba** per ammirarne i tesori in essa custoditi. Nel principale edificio cittadino si potrà cenare alla tavola di **Philippe Léveillé** chef con due stelle Michelin del ristorante “Miramonti l’altro” di Concesio (BS).

Un altro appuntamento nuovo esce dai confini di Langhe, Roero e Monferrato per raggiungere la Valle Cervo, nelle colline biellesi, dove si trova **La Bürsch**, una dimora dal fascino sorprendente. Si tratta di un progetto senza precedenti fatto di percorsi esperienziali unici dove natura e cultura si incontrano nella dimensione del viaggio. 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**. La dimora storica, infatti, mantiene la pianta originale del XVII secolo ed offre incantevoli ambienti comuni pensati per favorire la condivisione e il piacere dello stare insieme. E’ in quel luogo incantato che l’eccellenza del Tartufo Bianco d’Alba, magistralmente preparato dagli chef uniti per l’occasione, incontrerà sapori locali e internazionali e permetterà di vivere un’esperienza unica in cui ritrovare il piacere del gusto e della condivisione. L’esperienza a **La Bürsch** include la cena, il pernottamento e la colazione tutte cucinate a quattro mani dagli chef Ruggieri e Boer.

Il comune denominatore tra le esclusive *Ultimate Truffle Dinner*, le *Cene Insolite* e l’esperienza da vivere a *La Bürsch* è indubbiamente il **Tartufo Bianco d’Alba**. In tutte queste occasioni sarà presente un **giudice di analisi sensoriale del Centro Nazionale Studi Tartufo** che fornirà agli ospiti un servizio di riguardo accompagnandoli nella scelta del tartufo da lamellare sui propri piatti, andando incontro alle singole esigenze di gusto e raccontando lo spettro aromatico e le infinite sfumature del più pregiato frutto della nostra terra.

ULTIMATE TRUFFLE DINNER

Giovedì 24 ottobre 2019 - ore 20.30 *Francesco Oberto e Andrea Ferrucci*

Giovedì 14 novembre 2019 - ore 20.00 *Davide Palluda e Maurilio Garola*

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

CENE INSOLITE (con visita guidata)

Venerdì 11 ottobre 2019 - ore 19.30 *Cristina Bowerman* a Palazzo Banca d’Alba - Via Cavour 4, Alba

Venerdì 18 ottobre 2019 - ore 19.30 *Enrico Cerea* al Teatro Sociale G.Busca - Piazza Vittorio Veneto 3, Alba

Venerdì 1 novembre 2019 - ore 19.30 *Christian e Manuel Costardi* al Centro Studi Beppe Fenoglio - Piazza Rossetti 2, Alba

Venerdì 1 novembre 2019 - ore 19.30 *Philippe Léveillé* al Palazzo Comunale di Alba - Piazza Risorgimento 1, Alba

CENA E COLAZIONE A LA BÜRSCH

Venerdì 8 novembre 2019 - ore 20.00 *Martino Ruggieri ed Eugenio Boer*

La Bürsch - Frazione Oretto 38A, Oretto (BI)