



ALBA
TRUFFLE
SHOW



90ª FIERA
INTERNAZIONALE
TARTUFO BIANCO
D'ALBA

ALBA TRUFFLE SHOW

Spettacolo, cultura e divertimento tra cooking show, incontri ed esperienze sensoriali, con un grande protagonista in scena: il Tartufo Bianco d'Alba

Ad arricchire ogni weekend della Fiera, accanto al Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, si rinnova anche quest'anno l'appuntamento con l'"Alba Truffle Show", contenitore dei numerosi eventi – rigorosamente a ingresso contingentato, nel pieno rispetto delle misure anti-Covid, per garantire la massima sicurezza ai partecipanti – che andranno in scena nella prestigiosa location all'interno del Cortile della Maddalena.

L'Alba Truffle Show celebra dunque anche quest'anno il più prezioso tra i funghi ipogei, in tutte le sue sfumature: la forma è quella di una serie di **eventi culturali e gastronomici** che vedono alternarsi sul palco e ai fornelli grandi chef e cuochi del territorio 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 a ingresso esclusivo dedicati ai gourmet in cui scoprire le migliori combinazioni tra la cucina d'eccellenza e il Tartufo Bianco d'Alba. Ogni weekend della Fiera e per l'apertura straordinaria di lunedì 7 e martedì 8 dicembre, alle ore 11.00 e alle ore 18.00, i **cooking show 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 l'oro bianco delle Langhe. 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 cooking show 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. Ecco quindi *Luca Zecchin* di "Guido da Costigliole", *Andrea Ribaldone* di "Identità Golose Milano", *Christian e Manuel Costardi* di "Christian e Manuel Ristorante", *Flavio Costa* del "Ristorante 21.9", *Pasquale Laera* del "Ristorante Borgo Sant'Anna", *Federico Gallo* della "Locanda del Pilone", *Paolo Griffa* di "Le Petit Royal", *Claudio Vicina* del "Ristorante Casa Vicina – Eataly", *Gabriele Boffa* del "Relais Sant'Uffizio", *Marc Lanteri* del "Ristorante al Castello", *Andrea Larossa* del "Ristorante Larossa", *Davide Caranchini* del "Ristorante Materia", *Alessandro Negrini* e *Fabio Pisani* del "Ristorante Voce Aimo e Nadia", *Marco Sacco* del "Ristorante Piccolo Lago", *Damiano Nigro* dell'omonimo ristorante, *Stefano Sforza* del "Ristorante Opera", *Ugo Alciati* di "Guido Ristorante", *Massimiliano Prete* di "Sesto Gusto", *Walter*

Ferretto di "Ilcascinalenuovo", Viviana Varese del "Ristorante VIVA", Matteo Baronetto del "Ristorante Del Cambio", Davide Palluda del "Ristorante All'Enoteca", Alfredo Russo del "Dolce Stil Novo", Federico Zanasi del "Ristorante Condividere", Eugenio Boer del "Ristorante Bu:r", Michelangelo Mammoliti de "La Madernassa", Luca Natalini del "Ristorante Al Pont de Ferr", Lorenzo Cogo del "Ristorante El Coq", Riccardo Bassetti de "Il Porticciolo", Francesco Oberto del "Ristorante da Francesco", Umberto De Martino del "Ristorante Florian Maison", Massimiliano Musso del "Ristorante Albergo Cà Vittoria", Massimo Camia dell'omonimo ristorante, Enrico Marmo della "Osteria Arborina" e Marco Stabile dell'"Ora d'Aria".

Tra le conferme di quest'anno, visto il grande successo riscosso nella passata edizione si rinnovano in forma ampliati, passando da 3 a 5 appuntamenti, i sabati in calendario con l'**Atelier della Pasta Fresca**, il laboratorio per apprendere i segreti relativi alla lavorazione di una specialità che è molto più di un alimento: l'antico rito tramandato di generazione in generazione, un tempo momento di festa e convivialità e oggi sinonimo di raffinatezza, rivivrà grazie a "I Tre Chef", Albagnulot & Co. – curato dagli chef Walter Ferretto, Fulvio Siccardi e Diego Pattarino – e a "Plin", il celebre "pizzicotto" che dà il nome al laboratorio di pasta fresca di Ugo Alciati.

Per chi invece volesse scoprire le caratteristiche organolettiche del *Tuber magnatum Pico*, l'Alba Truffle Show è anche **Analisi Sensoriali del Tartufo**. Guidati da un giudice di Analisi Sensoriale del Centro Nazionale Studi Tartufo, una serie di workshop consentirà di svelare tutti 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 se ne distingue la qualità, come lo si conserva e quali sono i modi migliori per consumarlo, così da poterlo apprezzare al meglio.

Per rendere ancora più appagante l'esperienza sensoriale che il Tartufo Bianco d'Alba sa regalare, impossibile perdere l'occasione di scoprire i grandi vini del territorio di Langhe, Roero e Monferrato partecipando 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, alfieri dell'enologia italiana nel mondo.

Ogni weekend, enologi e sommelier di grande esperienza guideranno i partecipanti in un viaggio tra le varietà di vini ed etichette del territorio, svelandone caratteristiche e curiosità.

Le Wine Tasting si terranno in lingua italiana e inglese ogni sabato e domenica, alle 15.30 e alle 17.30.

Nell'arco della manifestazione troveranno spazio, inoltre, diversi workshop dedicati alle eccellenze gastronomiche piemontesi, il cui calendario verrà aggiornato direttamente sul sito web della Fiera.

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

Ogni sabato e domenica dal 10 ottobre al 6 dicembre 2020

Aperture straordinarie lunedì 7 e martedì 8 dicembre 2020

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.

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

Si ricorda che per accedere ad Alba Truffle Show, nel rispetto delle normative anti-Covid vigenti, è obbligatorio l'uso della mascherina.

PER INFORMAZIONI

Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba

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



@tartufobiancoalba



@tartufobiancoalba



@AlbaTruffle



<https://www.youtube.com/user/Tartufobiancodalba>

L'hashtag ufficiale dell'evento è **#albatruffle**

Ufficio Stampa Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba

Pietro Ramunno - Tel. **3395943085** – Mail: ufficiostampa@fieradeltartufo.org