



90^a FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO D'ALBA

TRUFFLE HUB: A RODDI LA GRANDE NOVITÀ DELL'EDIZIONE 2020

Esperienze sensoriali, corsi e cucina nella vetrina – anche digitale – delle eccellenze piemontesi che accoglierà chef, materie prime e produttori

Adagiato sulla cima della collina, il **Castello di Roddi** – un tempo di proprietà di Gaio Francesco della Mirandola, discendente e nipote del noto umanista e filosofo Pico della Mirandola, e dal 2001 proprietà del Comune di Roddi – sovrasta maestosamente il borgo del paese. Le sue origini affondano le radici nel secolo XI, anche se la costruzione attuale risale probabilmente alla fine del Trecento/inizio Quattrocento, e probabilmente fu opera della potente famiglia roddese dei Faletti. Con il suo corpo centrale e le due torri cilindriche, oltre che con le numerose decorazioni e soffitti lignei a cassettoni e le bellissime storiche cucine risalenti al Cinquecento, tra tutti i Castelli delle Langhe viene spesso definito il più interessante dal punto di vista storico ed architettonico.

Questa prestigiosa location sarà la sede del “Truffle Hub”, la principale novità dell'edizione 2020 della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba: grazie all'importante investimento della Regione Piemonte, l'antico castello torna a vivere, proiettato verso il futuro – grazie alla collaborazione con **Microsoft Italia** – nella veste di hub digitale territoriale. Grazie all'ingresso di nuovi e prestigiosi partner, le stanze della pertinenza del Castello di Roddi sono ora impreziosite dagli oggetti d'arredo del brand italiano di design **Gufam**, le tavole allestite con tovagliato **Frette**, azienda leader nella biancheria per la casa di lusso, mentre l'attrezzatura di cucina e la mise en place sono a cura del gruppo **Sambonet Rosenthal Paderno**.

Qui, l'Ente Fiera propone per i visitatori delle esperienze di grande qualità e fascino, in un luogo ricco di storia. La pertinenza del Castello di Roddi diventa così sede virtuale, attraverso cui il territorio e l'intero Piemonte dialogano con il mondo, offrendo un'esperienza di contaminazione tra storia, cultura, arte, enogastronomia, per una **vetrina digitale delle eccellenze** piemontesi.

Accanto alle esperienze digitali, i visitatori avranno modo di immergersi nella storia grazie alla “**Cucina della Comunità**”: un luogo simbolico che accoglie chef, materie prime d'eccellenza e produttori. Citata già nel '400, la prima “casa di comunità” era un luogo dove “i capi di casa erano chiamati a eleggere i procuratori della comunità nella citata vertenza contro i locali consignori. La casa [...] era anche sede del locale tribunale [...]”.

Qui verranno proposti corsi di cucina – condotti da chef nazionali e internazionali – e organizzate cene con chef stellati che coinvolgeranno produttori di eccellenti materie prime, cucinate e raccontate dai protagonisti.

Il Castello di Roddi sarà inoltre sede dell'**Alba Digital Truffle Lab**: un'esperienza digitale che, attraverso i Giudici del Tartufo del Centro Nazionale Studi Tartufo, accompagnerà i partecipanti alla scoperta del fungo più pregiato del mondo. Il format sarà arricchito dalle nozioni sul metodo di ricerca, dalle basi organolettiche per la qualità del Tartufo Bianco d'Alba. A chi acquisterà online l'esperienza, verrà spedito a domicilio un box contenete prodotti tipici del territorio e una coppia di tovagliette all'americana realizzata da Frette.

Per gli amanti del vino sarà possibile prendere parte al **Langhe Digital Wine Lab**, che offrirà degustazioni digitali guidate alla scoperta dei grandi vini piemontesi, in collaborazione con il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e Consorzio Alta Langa DOCG grazie alla partnership con Microsoft Italia, attraverso la piattaforma Teams. Un ricco calendario di appuntamenti fruibili in ogni parte del mondo – attraverso cui si scoprirà la caratterizzazione organolettica delle varie tipologie di vino, la degustazione e l’abbinamento dei vini con il cibo – consentirà ai partecipanti di vivere le emozioni che solo i grandi vini sanno regalare, sotto la guida esperta di sommelier dell’AIS Piemonte. Per il servizio – disponibile in tutta Italia, Europa e sulla East Coast degli Stati Uniti – basterà iscriversi con qualche giorno di anticipo, registrarsi e attendere l’arrivo del kit per la degustazione.

Oltre all’aspetto digitale, il Castello di Roddi – con le sue sette postazioni fisiche, oltre a quella pilota – offrirà l’opportunità di vivere l’esperienza della **Scuola di cucina** che, attraverso corsi teorico-pratici, insegnerà le ricette della tradizione piemontese e di Langhe, Monferrato e Roero, svelando i segreti dei grandi piatti icona di importanti chef nazionali e internazionali.

Questi ultimi saranno infine protagonisti delle **Cene tematiche** che verranno organizzate all’interno del Castello, con il coinvolgimento dei produttori delle eccellenze enogastronomiche piemontesi. I piatti cucinati, grazie alla collaborazione con i sommelier dell’AIS Piemonte saranno abbinati ai più importanti vini di Langhe, Monferrato e Roero.

Lo spazio della pertinenza del Castello di Roddi resterà fruibile nel corso dell’intero anno, a disposizione del territorio: sarà un luogo esclusivo dove realizzare **eventi privati aziendali** che verranno creati su misura, come team building, cene di lavoro e open day per gli sponsor.

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 al Truffle Hub di Roddi, 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