



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

# IL MERCATO MONDIALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA E LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE DI ALBAQUALITÀ

*Nel cuore del centro storico di Alba, il più grande mercato tartuficolo al mondo,  
fulcro di una Fiera all'insegna della sicurezza e della qualità*

Fulcro della 90<sup>a</sup> edizione della Fiera sarà, anche quest'anno, il **Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, ospitato come consuetudine all'interno del *Cortile della Maddalena*. Nel cuore della città, all'interno dello storico spazio affacciato sulla centralissima via Vittorio Emanuele II, gli appassionati del più prezioso frutto di questa terra potranno scoprirne profumo e segreti ogni sabato e domenica delle nove settimane di Fiera, con l'appendice delle aperture straordinarie di lunedì 7 e martedì 8 dicembre.

Per poter garantire la realizzazione dell'evento nel pieno rispetto delle normative anti-Covid, oltre che per tutelare la sicurezza dei visitatori, di chi lavora per organizzare l'evento e dell'intero territorio, verranno applicate misure di contingentamento degli ingressi, rilevazione della temperatura corporea attraverso termoscanner e obbligo di indossare la mascherina. A ulteriore tutela dei partecipanti, la tradizionale tensostruttura lascerà spazio, per quest'anno, a un **allestimento del tutto rinnovato** su oltre 2.000 mq, con una soluzione a cielo aperto che garantirà un adeguato distanziamento, offrendo al contempo la fruibilità degli spazi anche in caso di maltempo.

L'accesso al Cortile della Maddalena, sede del Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba e della rassegna enogastronomica AlbaQualità, avverrà attraverso un **sistema di acquisto online** (che garantirà l'accesso prioritario), con l'emissione di biglietti di ingresso suddivisi per fasce orarie, per favorire la gestione dei flussi in entrata e in uscita. Una parte di posti verrà riservata a chi dovesse accedere senza aver prenotato preventivamente, sulla base della disponibilità del momento, nel rispetto del limite massimo consentito dal **protocollo anti-Covid 19**.

Se è vero che una delle principali vetrine dell'alta gastronomia, incontrastato simbolo della Fiera e delle sue eccellenze, si rinnova dunque nella forma, rimane invece più che confermata la sostanza, con il Mercato Mondiale che rimane la location ideale per scoprire lo straordinario patrimonio tartufigeno di Langhe, Monferrato e Roero, oltre che luogo perfetto per apprezzare e acquistare i più pregiati esemplari di *Tuber magnatum Pico* con **qualità controllata e garantita**.

La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba applica, infatti, un rigoroso **protocollo di selezione** del prodotto fresco in vendita. Ogni anno il Comune di Alba nomina una commissione composta da esperti che redige un regolamento per normare la vendita del Tartufo a cui tutti i venditori presenti alla Fiera (i "trifulau", in piemontese, ovvero i "cercatori", ma anche i commercianti) devono attenersi.

E così ogni giorno, prima dell'apertura del Mercato Mondiale del Tartufo, i venditori presentano i propri tartufi ai giudici della **Commissione Qualità**, i quali eseguono un'accurata analisi sensoriale selezionando

soltanto i prodotti idonei alla vendita che, a quel punto, vengono contati e pesati. Al fine di esercitare un efficace controllo sulle caratteristiche del prodotto, la Commissione Qualità consegna appositi **sacchetti numerati**, da utilizzare obbligatoriamente per la vendita di ogni pezzo, in numero pari a quello dei tartufi che superano il controllo.

Questi appositi involucri, attraverso il codice identificativo, rendono possibile la tracciabilità del fornitore: in caso di reclamo, pervenuto presso lo "Sportello del Consumatore" entro le 48 ore successive all'acquisto, il venditore è tenuto a sostituire il tartufo valutato negativamente dalla Commissione Qualità.

Lo "Sportello del Consumatore" presieduto dai Giudici del Controllo Qualità è a disposizione ogni sabato e domenica di Fiera, nella postazione situata al centro del Mercato Mondiale, e lungo la settimana presso la sede del Centro Nazionale Studi Tartufo in piazza Risorgimento, per informare i consumatori sui loro diritti di acquisto, raccogliere segnalazioni e fornire consigli sulla conservazione e sul consumo dei tartufi. Per ricevere informazioni o segnalare inconvenienti una volta lasciato il Mercato è possibile scrivere al **Centro Nazionale Studi Tartufo** all'e-mail [info@tuber.it](mailto:info@tuber.it).

Afferma **Antonio Degiacomi**, Presidente del Centro Nazionale Studi Tartufo: *"La grande novità di quest'anno riguarderà le modalità di fruizione del Tartufo Bianco d'Alba: la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba sarà infatti capofila nell'applicazione del **protocollo d'intesa adottato dalla Regione Piemonte per le modalità di fruizione del Tartufo Bianco** in tutte le fiere ad esso dedicate, all'interno dei confini regionali. Una commissione dedicata ha infatti definito le specifiche per una modalità di acquisto a completa tutela di acquirente e venditore, che consenta di maneggiare e annusare il prodotto in totale sicurezza: i tartufi verranno quindi inseriti in un apposito contenitore di vetro, dotato di un coperchio in silicone alimentare, per garantire la fruibilità del prodotto in maniera tale da evitare possibili rischi".*

Tra le conferme trova spazio l'inserimento, all'interno del Cortile della Maddalena, della rassegna enogastronomica **AlbaQualità** che, come suggerisce il nome stesso, offre un panorama esaustivo e completo dell'offerta **gastronomica e vitivinicola piemontese**. Particolare attenzione è posta alle produzioni artigianali del territorio, con prodotti in degustazione e vendita per portare con sé un ricordo della propria visita alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba.

Un'area specifica è inoltre riservata alla degustazione dei vini di Langhe, Roero e Monferrato proposti all'interno della **Grande Enoteca** dall'**AIS Piemonte**, sezione regionale dell'**Associazione Italiana Sommelier**.

All'interno del Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba come ogni anno si trovano inoltre l'**Alba Truffle Show**, lo spazio dedicato ai cooking show con i grandi chef e ai laboratori, le **Analisi Sensoriali del Tartufo**, le **Wine Tasting Experience®**, ma anche incontri con territori d'eccellenza enogastronomica e percorsi esperienziali per permettere ai visitatori giunti ad Alba da tutto il mondo di compiere un viaggio tra i sapori che meglio rappresentano il buon vivere italiano.

---

## **MERCATO MONDIALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA E RASSEGNA ENOGASTRONOMICA ALBAQUALITÀ**

Ogni sabato e domenica dal 10 ottobre al 6 dicembre 2020, dalle ore 9.30 alle ore 19.30 – Ultimo ingresso alle ore 19.00.

Aperture straordinarie lunedì 7 e martedì 8 dicembre 2020, dalle ore 9.30 alle ore 19.30 – Ultimo ingresso alle ore 19.00.

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

Il costo del biglietto di ingresso intero è fissato in € 4,00.

Ingresso ridotto per i gruppi superiori a 30 persone e specifiche convenzioni a € 3,50.

Ingresso gratuito per i minori di anni 15.

Si ricorda che per accedere al Mercato Mondiale del Tartufo, 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](mailto:info@fieradeltartufo.org) - [www.fieradeltartufo.org](http://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](tel:3395943085) – Mail: [ufficiostampa@fieradeltartufo.org](mailto:ufficiostampa@fieradeltartufo.org)