



90^a FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO D'ALBA

IL TARTUFO BIANCO D'ALBA ARRIVA NEI COCKTAIL

Da Londra a Milano, le prime ricette ufficiali, grazie al progetto sviluppato in collaborazione con Giulio Cocchi

Il **Tartufo Bianco d'Alba** è tra i protagonisti indiscussi dell'autunno piemontese: l'ingrediente più intrigante e affascinante delle tavole di questa stagione ha ormai conquistato gli chef di tutto il mondo e incontra oggi un'altra importante categoria, quella dei bartender, grazie al progetto dell'**Ente Fiera Nazionale del Tartufo Bianco d'Alba** in collaborazione con **Giulio Cocchi**. Obiettivo dell'iniziativa è quello di sposare i gusti dei vini aromatizzati, in particolare del Vermouth di Torino, con il sapore inconfondibile del *Tuber magnatum Pico* attraverso ricette ufficialmente riconosciute da Ente Fiera e Cocchi.

Il progetto unisce idealmente due città piemontesi: Alba, capitale internazionale del Tartufo Bianco, e Torino, capitale del Vermouth, passando per Asti e Barolo. Due prodotti di assoluta eccellenza, il **Vermouth di Torino** e il **Tartufo Bianco d'Alba**, riuniti in un ricercato cocktail ideato dal barman **Maxim Schulte**, 11° e ultimo Head Bartender dell'American Bar del Savoy di **Londra**, attualmente alla guida del Cocktail Bar al Kol Restaurant di Marylebone. Nasce così, nella capitale del Regno Unito, la ricetta di **Alba – Torino**, un cocktail dove lo Storico Vermouth di Torino infuso con il Tartufo Bianco d'Alba si unisce al Barolo Chinato Cocchi, che nasce proprio come il Tartufo dal cuore delle Langhe, e al London Dry Gin per un risultato dai profumi e dai sapori ricchi, avvolgenti e inebrianti. È una ricetta volutamente minimalista, ma di grande efficacia e replicabile anche nei ristoranti che dispongano dei quattro ingredienti originali richiesti, con la certezza di ottenere un ottimo cocktail stagionale di alto livello.

A Milano intanto, **Giulio Miriello**, bar manager del Ceresio 7, raccoglie l'ispirazione e propone **Italian Gentleman**, cocktail complesso dal profilo armonico, morbido, robusto, nel quale emergono le note lievemente amaricanti dei fiori di genzianella (nel Cocchi Americano) e della corteccia di china (nel Barolo Chinato) intrecciate sapientemente a quelle del Tartufo lamellato sul momento.

Si conferma così, ancora una volta, la versatilità sia del Tartufo che dei vini aromatizzati piemontesi di Cocchi, perfetti anche nell'abbinamento con ingredienti non canonici: spunti per realizzare nuovi cocktail e nuove proposte di cocktail "gastronomici" all'insegna della creatività e della piemontesità.

A questo link i video per la realizzazione delle ricette: <https://bit.ly/34XeIQZ>

Chi vorrà cimentarsi nella sfida di utilizzare il Tartufo Bianco d'Alba come ingrediente di un drink prezioso ed esclusivo, potrà inviare la sua ricetta completa di foto in alta risoluzione e/o filmato a news@cocchi.com e info@fieradeltartufo.org: le migliori proposte verranno pubblicate sui social di Giulio Cocchi e della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba.

LE RICETTE

ALBA – TORINO

di Maxim Schulte

50 ml Storico Vermouth di Torino Cocchi infuso con lamelle di Tartufo Bianco d'Alba per 32 ore

20 ml Barolo Chinato Cocchi

10 ml London Dry Gin

Agitare e servire su ghiaccio.

Decorare con lamelle di Tartufo Bianco d'Alba

ITALIAN GENTLEMAN

di Guglielmo Miriello

15 ml whisky Dalmore 12 y old aromatizzato con lardo piemontese (*fat wash*)

15 ml Hennessy XO

25 ml Americano Cocchi

10 ml Barolo Chinato Cocchi

3 ml di bitter al cioccolato

4 grammi di lamelle di Tartufo Bianco d'Alba.

La preparazione: Scaldare dolcemente 30 gr di *lardo piemontese* attorno ai 60° C. Versare 300 ml di whisky Dalmore all'interno di un recipiente ermetico e aggiungere il grasso disciolto del lardo, agitare e riporre in abbattitore a -20° C. Attendere che la parte grassa si congeli. Filtrare il whisky utilizzando un passino a maglia stretta, facendo attenzione a rimuovere tutte le impurità e riporre in una bottiglia. Versare tutti gli ingredienti in un mixing-glass, aggiungere ghiaccio e miscelare per circa 15 secondi per permettere il raffreddamento e la diluizione del cocktail. Versare il contenuto in una bottiglia di servizio da 150 ml e affumicare con legno di ciliegio. Preparare il bicchiere di servizio, versare e lamellare 4 grammi circa di Tartufo Bianco d'Alba come preziosa guarnizione on the rocks.

La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba fa 90 e diventa digitale

La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba è una delle principali vetrine dell'alta gastronomia e delle eccellenze italiane. Cuore della Fiera, nei mesi autunnali, è il Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, luogo ideale per apprezzare e acquistare i tartufi del territorio di Langhe, Monferrato e Roero. All'interno del Mercato del Tartufo viene allestito ogni anno l'Alba Truffle Show: lo spazio dei Cooking Show con i grandi chef, le Analisi Sensoriali del Tartufo, le Wine Tasting Experience, gemellaggi con territori d'eccellenza enogastronomica e "matrimoni del gusto" tra le colline di Langhe, Monferrato e Roero insieme a ospiti, incontri e dibattiti.

Da quest'anno, ad ampliare l'offerta della Fiera, che celebra la sua 90ª edizione, arrivano anche le **digital experiences**: dal 6 novembre, infatti, l'esperienza del Tartufo Bianco d'Alba e dei prestigiosi vini che il nostro territorio è capace di regalare si potrà vivere online, attraverso la vetrina digitale delle eccellenze piemontesi che è stata lanciata con il *Truffle Hub*, presso la pertinenza del Castello di Roddi.

Attraverso l'**Alba Digital Truffle Lab**, i Giudici del Tartufo del Centro Nazionale Studi Tartufo accompagneranno 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 inoltre 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 – 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.

Per tutte le informazioni sulle modalità di partecipazione online agli eventi della Fiera e per le prenotazioni, <https://www.fieradeltartufo.org/truffle-hub/alba-digital-truffle-lab/> e <https://www.fieradeltartufo.org/truffle-hub/langhe-digital-wine-lab/>.

Giulio Cocchi: dal 1891, Vermouth e bollicine 100% piemontesi

Giulio Cocchi era un giovane e creativo pasticcere di Firenze che, a fine '800, in viaggio in treno verso Torino, scese ad Asti per denunciare il furto della sua valigia. Stando alla storia di famiglia, Giulio si innamorò della figlia del proprietario di uno dei bar affacciati sulla centralissima piazza Alfieri; sembra che il suo amore fosse ricambiato, tanto che si sposarono e ancora oggi quel bar è conosciuto come "Il Cocchi", punto di riferimento per gli astigiani.

L'idea di Giulio Cocchi, eccezionale per l'epoca, fu di aprire rivendite autorizzate dove far degustare i suoi prodotti. Nel 1913 c'erano già sette filiali di degustazione Cocchi in Piemonte, che in breve diventano 12.

Affascinato dalla tradizione enogastronomica piemontese, Giulio Cocchi scoprì in Asti la capitale del Moscato e una diffusa tendenza ad aromatizzare i vini con erbe e spezie. Vi stabilì nel 1891 la sua attività specializzandosi nella creazione di vini aromatizzati e spumanti, come l'**Asti Docg** allora con il metodo classico tradizionale, oggi utilizzato per l'**Alta Langa Docg**.

In particolare, Giulio Cocchi creò ricette originali per il **Barolo Chinato già nel 1891**, diversi tipi vermouth e l'**Aperitivo Americano**, ottenendo successo e fama in breve tempo.

Dal 1978 la Giulio Cocchi fa capo alla famiglia Bava, produttrice di vini in Monferrato e Langa, che ha modernizzato l'azienda ponendo le basi per quello che è tornato a essere un marchio di culto nel mondo; con i Bava la produzione Cocchi si è focalizzata sull'uva e i suoi derivati abbandonando la distillazione.

Tra i risultati degli ultimi 40 anni, la difesa del Barolo Chinato dall'oblio e il rilancio del Vermouth di Torino: lo **Storico Vermouth di Torino Cocchi** è stato infatti propulsore della rinascita internazionale della denominazione "di Torino" tra i vermouth di alta gamma.

Forte anche l'attenzione per il mondo degli Spumanti di qualità, sia con metodo italiano che metodo classico tradizionale, e l'impegno per la creazione e valorizzazione della Docg Alta Langa, di cui Cocchi è da sempre uno dei paladini più impegnati.

A definire lo stile Cocchi sono l'eleganza e l'autenticità, la qualità del vino e degli ingredienti, l'esperienza tecnica centenaria e una passione e una creatività che non sono mai venute meno negli anni.

Oggi Cocchi è presente in 70 mercati nel mondo: nelle enoteche, nell'alta ristorazione e nei migliori cocktail bar dei cinque continenti.

www.cocchi.it Facebook: giuliococchi Instagram: giuliococchi

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

Mirandola Comunicazione

fieradeltartufo@mirandola.net

Laura Ceresoli | laura.ceresoli@mirandola.net | +39 3668759715

Ufficio Stampa Giulio Cocchi

Marianna Natale | news@cocchi.com | +39 3389819818