



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

## CUCINA D'AUTORE, NEL SEGNO DELL'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*

Il Tartufo Bianco d'Alba incontra le eccellenze della cucina internazionale, per una serie di appuntamenti di altissimo profilo, in cui spettacolo, cultura e grandi esperienze sensoriali si fondono tra loro, dando vita a un calendario tutto da scoprire.

### ALBA TRUFFLE SHOW

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 in Sala Beppe Fenoglio, nella prestigiosa location all'interno del Cortile della Maddalena. L'Alba Truffle Show è spettacolo, cultura e divertimento.

Dedicati ai veri gourmet, conosciuti con il nome di **Foodies Moments**, i *cooking show* dell'Alba Truffle Show celebrano il matrimonio tra la grande cucina e il Tartufo Bianco d'Alba; tra gusto, lusso e bellezza, guidando il pubblico all'interno delle cucine stellate – alternate ai fornelli dei cuochi di Langhe, Roero e Monferrato – alla scoperta dei segreti dei più quotati chef di livello nazionale e internazionale che, per l'occasione votano il loro estro a piatti cuciti su misura per il Tartufo Bianco d'Alba.

Ricchissimo il calendario degli eventi, con doppio appuntamento ogni sabato (alle 11.00 e alle 18.00) e alla domenica (alle 18.00): a deliziare i partecipanti penseranno gli chef Gabriele Boffa, Federico Gallo, Davide Caranchini, Pasquale Laera, Giancarlo Morelli, Riccardo Bassetti, Giuseppe Iannotti, Luca Zecchin, Ugo Alciati, Matias Perdomo, Flavio Costa, Andrea Larossa, Ivano Ricchebono e Federico Belluco (entrambi il 1° novembre, rispettivamente alle 11.00 e alle 18.00), Federico Zanasi, Davide Rangoni, Davide Palluda, Stefano Sforza, Paolo Griffa, Walter Ferretto, Fabio Pisani e Alessandro Negrini, Damiano Nigro, Eugenio Boer, Luigi Taglienti, Marco Sacco, Michelangelo Mammoliti, Enrico Marmo, chiudendo con Christian e Manuel Costardi.

Ad accogliere gli ospiti dei Foodies Moments, il benvenuto offerto dal **Consorzio Alta Langa DOCG**, *official sparkling wine* della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Ad accompagnare il calice di Metodo Classico, a tutti i partecipanti il **Consorzio di Promozione e Tutela del Prosciutto Crudo di Cuneo DOP**, rinnovato partner della Fiera anche per l'edizione 2021, proporrà un assaggio di questa eccellenza piemontese. Il Prosciutto Crudo di Cuneo DOP sarà protagonista, inoltre, dei **Laboratori del Gusto** insieme al **pane GranoPiemonte** (a cura di **Confartigianato Cuneo**), alla **Nocciola Piemonte IGP delle Langhe** (a cura dell'**Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa**) e alla **Birra Menabrea**, proposta in abbinamento ai migliori **formaggi Botalla** (a cura del **birrifico Menabrea**).

Ogni cooking show è **tradotto in lingua inglese** per consentire al pubblico internazionale di partecipare a questa occasione immersiva nel mondo dell'alta cucina.

### WINE TASTING EXPERIENCE

Sul fronte vinicolo, immancabile l'appuntamento con la **Wine Tasting Experience®**, organizzata 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.

## ATELIER DELLA PASTA FRESCA

Tra le conferme di quest'anno, i sabati in calendario rinnovano l'appuntamento 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 da Fulvio Siccardi – ogni sabato alle ore 15.00.

## CREATIVE MOMENTS

Assoluta novità di quest'anno, la proposta dei **Creative Moments** che vedrà la Città di Alba – insieme a Bergamo e Parma, le tre italiane Creative Cities Unesco per la Gastronomia – protagonista, attraverso un gemellaggio con le altre città che condividono questo titolo in tutto il mondo: un nuovo modo di incontrarsi e di progettare insieme il futuro, creare e contaminare, entrando l'uno nella cultura dell'altro con *cooking show* esclusivi per il pubblico della Fiera del Tartufo, prenotabili ogni domenica, godendo dei percorsi esperienziali pensati per permettere ai visitatori di compiere un viaggio tra i sapori di tutto il mondo.

Si comincia con Satoshi Saito (Città Creativa UNESCO Tsuruoka – Giappone), quindi María Fernanda Buzzeta (Città Creativa UNESCO Portoviejo – Ecuador), poi Süleyman Demirel (Città Creativa UNESCO Hataj – Turchia) e John Brand (Città Creativa UNESCO San Antonio - Stati Uniti d'America), ancora Angela Sicilia (Città Creativa UNESCO Belém – Brasile), quindi Georgia Joufflineau (Città Creativa UNESCO Paraty – Brasile), Michel Illera Mackoll (Città Creativa Unesco Popáyan – Colombia), Diana Cervera Navarro (Città Creativa UNESCO Dénia – Spagna) e infine Jose Luis Garcia Rincón (Città Creativa UNESCO Burgos – Spagna).

## CENE INSOLITE

Tre serate eccezionali, in uno scenario fuori del comune, per gustare al meglio sua maestà il Tartufo Bianco d'Alba, proposto da chef di fama internazionale: sono le **Cene Insolite** servite al termine di una visita guidata della location scelta per ospitare questa incredibile esperienza gourmet.

La prima data, **venerdì 22 ottobre** presso il Teatro Sociale "G. Busca" di Alba, è già sold out: protagonista di serata, lo chef **Giuseppe Iannotti Krug Ambassador**, che dopo gli studi in Ingegneria informatica si è dedicato alla cucina, portandolo nel 2011 a inaugurare una masseria di famiglia appena fuori Telesse, l'attuale Krèsios, cornice oggi di un ristorante gourmet, dotato di alcune eleganti camere.

Noto e unico in tutta Europa per la doppia struttura, costituita da una sala storica ottocentesca a ferro di cavallo, una sala moderna con platea e galleria e un palcoscenico collocato proprio nel mezzo, il Teatro albese farà da palcoscenico anche all'appuntamento di **venerdì 29 ottobre**, questa volta con lo chef **Matias Perdomo**. Uruguaiano classe 1980, partito con la gavetta in una piccola rosticceria cilena, per poi passare a un catering di tipo francese e infine al ristorante Paninis specializzato in cucina italiana, trasferitosi poi nel Belpaese è diventato primo chef del ristorante milanese Al Pont de Ferr, guadagnando la prima stella Michelin nel 2011. Nel 2015, dopo alcuni stage in Spagna, ha aperto a Milano il suo ristorante, Contraste, insieme ai compagni di avventura Thomas Piras e Simon Press.

Ultimo evento, **venerdì 26 novembre**, al Castello di Perno, la Cena Insolita curata dallo chef **Luigi Taglienti**, la cui cucina si basa sull'intuizione, sulla sensibilità e sulla capacità di leggere la materia prima con l'aggiunta dell'utilizzo della tecnica per arrivare a un'idea finale. Teatro di questa esperienza, il maniero che fu sede della casa editrice Giulio Einaudi e residenza di lavoro per i suoi scrittori. Dal 2012 il Castello è tornato a nuova vita, con la trasformazione in casa per la cultura, in parallelo alla valorizzazione dell'antica vocazione della tenuta alla coltivazione della vite e alla vinificazione delle uve di proprietà.

---

Il programma dettagliato è consultabile sul sito [www.fieradeltartufo.org](http://www.fieradeltartufo.org).

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

Per accedere ad Alba Truffle Show, nel rispetto delle normative anti-Covid vigenti, è obbligatorio il Green Pass.

---

### 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](https://www.facebook.com/tartufobiancoalba)



[@tartufobiancoalba](https://www.instagram.com/tartufobiancoalba)



[@AlbaTruffle](https://twitter.com/AlbaTruffle)



[Tartufobiancodalba](https://www.youtube.com/Tartufobiancodalba)

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

Ufficio Stampa Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba

Pietro Ramunno | [ufficiostampa@fieradeltartufo.org](mailto:ufficiostampa@fieradeltartufo.org) | +39 3395943085

Mirandola Comunicazione

[fieradeltartufo@mirandola.net](mailto:fieradeltartufo@mirandola.net)

Laura Ceresoli | [laura.ceresoli@mirandola.net](mailto:laura.ceresoli@mirandola.net) | +39 3668759715