



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

### NEL TRUFFLE HUB, LA VETRINA DELLE ECCELLENZE PIEMONTESI

*Il Castello di Roddi accoglierà chef, materie prime e produttori da tutta la Regione, ospitando anche la scuola di cucina e le esperienze digitali*

Grande novità dello scorso anno, il **Truffle Hub di Roddi** si conferma protagonista anche nella 91<sup>a</sup> edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Grazie all'importante investimento della Regione Piemonte, l'antico castello è tornato a vivere, proiettato verso il futuro – grazie alla collaborazione con **Microsoft Italia** – nella veste di hub digitale territoriale: le stanze della pertinenza del Castello, impreziosite dagli oggetti d'arredo del brand italiano di design **Gufрам**, con le tavole allestite con tovagliato **Frette**, azienda leader nella biancheria per la casa di lusso, e l'attrezzatura di cucina e la mise en place a cura del gruppo **Sambonet Rosenthal Paderno**, sono pronte ad accogliere le eccellenze della cucina internazionale, accompagnate da sua maestà il Tartufo Bianco d'Alba, in 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.

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.

In una formula che alternerà appuntamenti on site, presso il Truffle Hub di Roddi, e itineranti sul territorio piemontese, si rinalda la collaborazione tra Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e **VisitPiemonte**, la DMO della Regione Piemonte.

A partire da **lunedì 25 ottobre**, con cadenza settimanale, la pertinenza del Castello sarà teatro di attività di valorizzazione dei prodotti e delle ricette delle singole province piemontesi, sempre in abbinamento con il Tartufo Bianco d'Alba: **sei cene tematiche** coinvolgeranno chef stellati del panorama regionale chiamati a interpretare i principali prodotti agroalimentari della tradizione, forniti dalle ATL piemontesi, per promuovere a livello nazionale e internazionale la cultura gastronomica del territorio.

Le province piemontesi saranno inoltre protagoniste ogni martedì sera, a partire dal **26 ottobre**, con una serie di cene presso i ristoranti stellati e degustazioni in collaborazione con le Enotecche Regionali, in cui avverrà l'incontro del Tartufo Bianco d'Alba con i prodotti e gli chef delle realtà locali.

Le pertinenze del Castello di Roddi ospiteranno inoltre, in presenza, la **Scuola di Cucina** che, attraverso corsi teorico-pratici, insegnerà alcune tra le più rappresentative ricette della tradizione di Langhe, Monferrato e Roero e i piatti iconici di importanti chef nazionali. Dalle 10.00 alle 12.30, **otto lunedì** in compagnia di altrettanti chef che sveleranno i propri segreti ai partecipanti, sistemati nelle sette postazioni (individuali o doppie) della scuola complete di tutte le dotazioni necessarie per lo svolgimento teorico e pratico della lezione. L'esperienza si concluderà con la degustazione del piatto, su cui verrà lamellato il Tartufo Bianco d'Alba in abbinamento a un calice di vino. A ogni partecipante verrà omaggiato il grembiule da cucina Frette con il logo della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, la ricetta realizzata con lo chef, il manuale "Tutto sul Tartufo Bianco d'Alba". Il corso è a numero chiuso e prevede una presenza massima di 14 persone, nel rispetto del distanziamento previsto dalla normativa anti Covid-19.

Questo il calendario, con gli chef che saliranno in cattedra per gli otto sabati durante la Fiera: 11 ottobre Alessandro Boglione, 18 ottobre Pasquale Laera, 25 ottobre Luca Zecchin, 1° novembre Flavio Costa, 8 novembre Francesco Marchese, 15 novembre Andrea Larossa, 22 novembre Eugenio Boer e 29 novembre Fulvio Siccardi.

---

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

Si ricorda che per accedere al Truffle Hub di Roddi, 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