



92° FIERA
INTERNAZIONALE
TARTUFO BIANCO
D'ALBA

CUCINA D'AUTORE, NEL SEGNO DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA

Spettacolo, cultura e divertimento tra cooking show, incontri ed esperienze sensoriali, con un grande protagonista in scena: il Tuber magnatum Pico

Dai *Cooking show* in Sala Beppe Fenoglio agli eventi Oltreoceano, passando per le Cene insolite e i Laboratori del Gusto, 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.

COOKING SHOW

Ad arricchire ogni weekend della Fiera, accanto al Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, si rinnova anche quest'anno l'appuntamento con i ***Cooking show*** che, celebrando il matrimonio tra la grande cucina e il Tartufo Bianco d'Alba, andranno in scena in **Sala Beppe Fenoglio**, nella prestigiosa location all'interno del Cortile della Maddalena. Tra gusto, lusso e bellezza, il pubblico andrà alla scoperta dei segreti dei più quotati cuochi del territorio, oltre che di chef di livello nazionale e internazionale che, per l'occasione, voteranno il loro estro a piatti cuciti su misura per il Tartufo Bianco d'Alba.

Ricchissimo il calendario degli eventi, con doppio appuntamento – a partire dall'8 ottobre – ogni sabato e ogni domenica, cui andrà ad aggiungersi l'appendice di lunedì 31 ottobre, sempre alle 11.00 e alle 18.00: a deliziare i partecipanti penseranno gli chef Gabriele Boffa(*), Flavio Costa(*), Francesco Marchese(*), Federico Gallo(*), Pasquale Laera(*), Giancarlo Morelli (già 1 stella Michelin), Massimiliano Musso(*), Cristina Bowerman(*), Michelangelo Mammoliti (già 2 stelle Michelin), Eugenio Boer (già 1 stella Michelin), Enrico Marmo (già 1 stella Michelin), Chiara Pavan e Francesco Brutto(*), Fabio Ingallinera(*), Ugo Alciati(*), Walter Ferretto(*), Maurizio Bufi (già 1 stella Michelin), Raffaele Lenzi(*), Chicco e Bobo Cerea(***), Antonella Ricci e Vinod Sookar(*), Dennis Cesco, Davide Palluda(*), Luigi Taglienti (già 1 stella Michelin), Andrea Larossa(*), Andrea Berton(*), Katia Maccari(*), Christian Mandura(*), Caterina Ceraudo(*), Gennaro Esposito(**), Giuseppe D'Errico(**), Jean-Bruno Gosse(*), Davide Oldani(**), Paolo Griffa(*), Stefano Sforza, Damiano Nigro(*), chiudendo con Giorgio Pignagnoli(*) e Davide Caranchini(*)).

In abbinamento ai piatti dei *Cooking Show* sarà servito l'Alta Langa Docg (*official sparkling wine* della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba) dei produttori del **Consorzio Alta Langa**. Le "Alte Bollicine Piemontesi" si potranno degustare nel nuovo iconico calice "Terra" (progettato da Italdesign e realizzato dai maestri del cristallo di Collevilca).

Ad accompagnare il calice di Metodo Classico, il **Consorzio di Promozione e Tutela del Prosciutto Crudo di Cuneo DOP** – rinnovato partner della Fiera anche per l'edizione 2022, insieme ad **Acqua San Bernardo, Witt Italia e Galup** – proporrà a tutti i partecipanti un assaggio di questa eccellenza piemontese.

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

LABORATORI DEL GUSTO

Una serie di imperdibili appuntamenti farà da corollario ai *Cooking show* grazie ai **Laboratori del Gusto**, sempre in Sala Beppe Fenoglio, per celebrare l'oro delle Langhe nel matrimonio con i grandi vini e le eccellenze gastronomiche del territorio.

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 (già 1 stella Michelin) – **ogni sabato** alle ore 15.00.



A cura dell'Ente **Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa**, alle ore 15.00 di **domenica 30 e lunedì 31 ottobre** sarà protagonista la Nocciola Piemonte IGP, coltivata nelle province di Cuneo, Asti e Alessandria, rinomata per il suo inconfondibile sapore oltre che per le sue qualità organolettiche.

Domenica 6 novembre, alle ore 15.00, spazio a pane, focacce e lievitati con **Fulvio Marino**, panificatore e personaggio televisivo, che presenterà il suo ultimo libro "Più pizza per tutti", seguito da un workshop.

Le eccellenze artigiane di **Confartigianato** saranno protagoniste delle degustazioni nelle **domeniche 16 ottobre, 23 ottobre e 4 dicembre**, sempre alle ore 15.00.

Domenica 13 novembre, alle 14.00, andrà in scena la presentazione della stagione sciistica di **Verbier**, in Svizzera, in accompagnamento con la raclette e i vini del Vallese, consolidando la collaborazione con la Fiera nell'arco dell'intero weekend, che vedrà inoltre la partecipazione della **Barry Foundation of the Grand-St-Bernard di Martigny**.

Nello stesso giorno, alle 15.30, la **Birra Menabrea** verrà proposta in abbinamento ai migliori **formaggi Botalla**, per un'incursione biellese capace di coniugare le proposte di due prestigiosi marchi piemontesi.

Domenica 27 novembre, infine, a chiudere il programma dei Laboratori del Gusto è in calendario la degustazione delle **fontine e dei vini della Valle d'Aosta**.

CREATIVE MOMENTS

Dopo il riuscito debutto dello scorso anno, tornano le proposte dei **Creative Moments** che vedranno la Città di Alba protagonista – insieme a Bergamo e Parma, le tre italiane **Creative Cities Unesco per la Gastronomia** –, 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 tre *cooking show* esclusivi per il pubblico della Fiera del Tartufo.

Godendo dei percorsi esperienziali pensati per permettere ai visitatori di compiere un viaggio tra i sapori di tutto il mondo, **lunedì 1° novembre** la Sala Beppe Fenoglio – in tre distinti appuntamenti – vedrà l'alternanza ai fornelli degli chef di **Rouen** (Francia), **Cochabamba** (Bolivia) e **Bohicon** (Benin), chiamati a reinterpretare le ricette della tradizione locale di ciascun Paese con l'arricchimento del Tartufo Bianco d'Alba.

CENE INSOLITE

Il *Tuber magnatum Pico* sarà quindi protagonista di una serie di serate eccezionali, in uno scenario fuori del comune, 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.

Il calendario prevede, domenica **9 ottobre**, in occasione delle celebrazioni per il **centenario della nascita di Beppe Fenoglio**, una speciale visita guidata dei luoghi fenogliani della Città di Alba, in collaborazione con il Centro Studi Beppe Fenoglio, coronata dalla cena proposta dallo chef **Ugo Alciati** (Guido ristorante di Serralunga d'Alba, una stella Michelin) nella sala che porta il nome dello scrittore.

Martedì **18 ottobre**, il Tartufo Bianco d'Alba incontra il formaggio e si sposa con la birra nella cena curata dallo chef **Ivan Ramella** (preceduta dall'analisi sensoriale del tartufo in collaborazione con il Centro Nazionale Studi Tartufo), nella suggestiva cornice del **MeBo Museum**, a Biella, unendo le migliori proposte del **birrifico Menabrea** e del **caseificio Botalla**.

Venerdì **21 ottobre**, la chef **Cristina Bowerman** (Glass Hostaria di Roma, una stella Michelin) delizierà i presenti nella suggestiva location del **Castello di Perno**.

Quindi, quattro appuntamenti presso il **Teatro Sociale "G. Busca"** di Alba: venerdì **28 ottobre**, a calcare il palcoscenico con le sue proposte a tre stelle, sarà lo chef **Paolo Casagrande** del ristorante Lasarte di Barcellona, seguito martedì **1° novembre** dallo chef stellato **Federico Zanasi** del ristorante Condividere di Torino, venerdì **4 novembre** dagli chef tristellati **Fratelli Cerea** del ristorante Da Vittorio di Brusaporto e sabato **5 novembre** dallo chef **Fabrizio Mellino**, due stelle Michelin, del ristorante Quattropassi di Nerano.

Sabato **19 novembre**, la cena insolita – preceduta da una wine tasting in abbinamento con la Fontina DOP e da un'analisi sensoriale del tartufo curata dal Centro Nazionale Studi Tartufo – vedrà protagonista lo chef **Matias Perdomo** (ristorante Contraste di Milano, una stella Michelin) al **Kartell Bistrot Panoramic** di Courmayeur, grazie alla collaborazione con Sky Way Monte Bianco, nel ristorante più alto d'Europa.

TRUFFLE TOUR

Varcando i confini del territorio di Langhe, Roero e Monferrato, il Tartufo Bianco d'Alba approderà in prestigiose location italiane ed estere, con il pregiato *Tuber magnatum Pico* a fare da ambasciatore nel mondo all'alta cucina.

Si comincia venerdì **30 settembre a Montecarlo**, in occasione del **Monaco Yacht Show 2022**, salone nautico dedicato al lusso, con una cena firmata dallo chef **Luigi Taglienti** (già 1 stella Michelin) a bordo di un panfilo da 65 metri organizzata in collaborazione con il gruppo **Azimut-Benetti**.



La Fiera farà tappa quest'anno nel capoluogo della Granda, grazie alla collaborazione con la **Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo**: il **14 ottobre** il "Rondò dei Talenti", il nuovo polo educativo realizzato dalla Fondazione CRC e inaugurato a luglio 2022, ospiterà la "**Cena del Talento**", creando un'occasione di incontro e scambio tra lo chef Andrea Berton (1 stella Michelin) e gli studenti delle scuole professionali del territorio.

Terzo appuntamento nuovamente a **Montecarlo**, martedì **25 ottobre**, all'interno del prestigioso **CREM** (Club des Résidents Etrangers de Monaco, il circolo dei residenti esteri): sarà un incontro in cui approfondire la conoscenza del Tartufo Bianco d'Alba attraverso un'analisi sensoriale, in collaborazione con il Centro Nazionale Studi Tartufo, seguita da un aperitivo con generose lamellate dell'oro bianco delle Langhe.

Quindi, il **16 novembre**, la Fiera volerà Oltreoceano per partecipare alla **VII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo** negli Stati Uniti, presso il **Miami Culinary Institute**, per un evento organizzato dal Consolato Generale d'Italia nella splendida metropoli della Florida.

Infine, giovedì **24 novembre**, presso la **House of BMW di Milano**, l'analisi sensoriale del tartufo, in collaborazione con il Centro Nazionale Studi Tartufo, seguita da un aperitivo che vedrà il *Tuber magnatum Pico* protagonista insieme ai vini del **Consorzio Alta Langa** e del **Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**.

TRUFFLE HUB

Il **Truffle Hub di Roddi** si riconferma centrale anche in questa 92ª edizione, ospitando cene ed eventi nell'ambito del progetto di valorizzazione "**Eccellenze del Piemonte in Vetrina**", realizzato in collaborazione con l'assessorato al Turismo della Regione Piemonte, la DMO regionale Visit Piemonte e le ATL piemontesi.

Il maniero sarà, inoltre, la destinazione ultima delle **Passeggiate Gourmet** organizzate da **Confartigianato Cuneo**, con uovo, tartufo e vino ad accogliere i partecipanti alle camminate di **domenica 9 ottobre, domenica 23 ottobre e domenica 6 novembre**. Di assoluto rilievo anche la cena organizzata da **Confagricoltura Cuneo** nella serata di **venerdì 11 novembre**, quando lo chef **Luigi Taglienti** (già 1 stella Michelin) saprà deliziare i presenti attraverso l'incontro di due eccellenze come la Chianina toscana e la Fassona piemontese.

Le stanze della pertinenza del Castello – impreziosite dagli oggetti d'arredo del brand italiano di design Gufram, con le tavole allestite con tovagliato Frette e l'attrezzatura di cucina e la mise en place a cura del gruppo Sambonet Rosenthal Paderno – saranno inoltre pronte ad accogliere nuovamente i partecipanti alla **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. 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, 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.

Questo il calendario, con gli chef che saliranno in cattedra per gli **otto lunedì durante la Fiera**: 10 ottobre Stefano Sforza, 17 ottobre Michelangelo Mammoliti (già 2 stelle Michelin), 24 ottobre Enrico Marmo (già 1 stella Michelin), 31 ottobre Massimiliano Musso(*), 7 novembre Andrea Larossa(*), 14 novembre Pasquale Laera(*), 21 novembre Maurizio Bufi (già 1 stella Michelin) e 28 novembre Raffaele Lenzi(*).

Il programma dettagliato è consultabile sul sito www.fieradeltartufo.org.

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

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 | ufficiostampa@fieradeltartufo.org | +39 3395943085

Efficere

Federico Amato | federico.amato@efficere.it | +39 3485261626

Alessandra Ferraris | alessandra.ferraris@efficere.it | +39 3479186800