

## TUTTO PRONTO PER L'APERTURA DELLA 87ª EDIZIONE DELLA FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA



**Category:** [Enogastronomia](#)

La 87ª edizione della **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, verrà ufficialmente inaugurata venerdì 6 ottobre, alle 17.30, nel corso del tradizionale momento di presentazione al Teatro Sociale di Alba "G. Busca". Così, dopo il taglio del nastro alla presenza di ospiti e autorità, il giorno seguente, sabato 7 ottobre, il **Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, ubicato all'interno del Cortile della Maddalena, aprirà le porte della nuova edizione. Dalle 9.30 alle 20.00, ogni sabato e domenica, sarà possibile scoprire lo straordinario patrimonio tartufigeno di Langhe, Roero e Monferrato e il suo Re: il Tuber magnatum Pico. Accanto ai tartufi, decine di selezionati produttori della rassegna AlbaQualità offriranno ai visitatori l'eccellenza enogastronomica piemontese.



### **Alba Truffle Show**

All'interno del Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, il palco dell'Alba Truffle Show (Sala Beppe Fenoglio) verrà "battezzato" da Foodies Moments d'eccezione. Sabato 7 ottobre, alle 11.00, andrà in scena lo show cooking di Pasquale Laera (La Rei – Serralunga d'Alba) seguito, alle 18.00, dallo chef Luca Zecchin (Guido da Costigliole – Santo Stefano Belbo). Domenica si replica alle 11.00 e alle 18.00 con gli chef Andrea Berton (Ristorante berton – Milano) e Andrea Larossa (Ristorante

Larossa – Alba). Gli chef guideranno il pubblico attraverso la preparazione di ricette studiate per esaltare l'abbinamento con il Tartufo Bianco d'Alba che, a richiesta, potrà essere generosamente lamellato sul proprio piatto.



Alle 15.00 di domenica 8 ottobre, l'Alba Truffle Show accoglierà il primo ospite della Fiera: il Múses – Accademia Europea delle Essenze. Il pubblico sarà invitato a partecipare a tre diversi laboratori legati ai temi dell'Accademia: Profumo e cosmetica; Erbe ed essenze; Aromi e sapori. L'appuntamento con gusti e profumi prosegue con l'Analisi Sensoriale del Tartufo (sabato ore 11.00 e 15.00 e domenica dalle 11.00, Cortile della Maddalena) e le Wine Tasting Experience (sabato alle

17.30 e domenica alle 15.30, Cortile della Maddalena). Foodies Moments ed esperienze sensoriali possono essere prenotati direttamente sul sito

### **Alba Truffle Bimbi, il ristorante di legno**

Sabato 7 ottobre al Palazzo Mostre e Congressi "G. Morra", riaprono le porte dell'Alba Truffle Bimbi, l'area ludo-didattica della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba dedicata ai bambini e alle loro famiglie. Tema di quest'anno, il ristorante di legno. Attraverso giochi artigianali di legno, i bambini potranno conoscere e sperimentare come le materie prime del territorio di Langhe e del Roero vengono valorizzate nella creazione di piatti tipici, scoprendo la filiera che lega la terra alla tavola, passando dagli orti alla cucina, dagli allevamenti fino all'impiattamento. Alba Truffle Bimbi, a ingresso libero, è aperto tutti i sabati e le domeniche dal 7 ottobre al 26 novembre, 11.00 - 19.00. Apertura straordinaria da lunedì 30 ottobre a mercoledì 1 novembre. Lunedì, martedì, mercoledì e giovedì dalle 8.30 alle 12.30 apertura per le scolaresche su prenotazione.



### **Folclore ed eventi di piazza**

Così, sabato 7 ottobre, alle 15.30, il folclore scende in piazza Risorgimento con la Pantalera storica in costume, rievocazione in costume del tradizionale «gioco della Pantalera», una variante locale della pallapugno, sport assai popolare sulle colline di Langhe, Roero e Monferrato.

Sempre sabato, dalle 16.00 alle 20.00, il centro storico sarà attraversato dalla seconda edizione Alba Live, evento offerto dal Comitato "Alba Sotto le Torri - Commercianti Centro Storico" con il coordinamento dell'Associazione Commercianti Albesi, la collaborazione dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, la Città di Alba e il prezioso contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo. Alba Live sarà un concentrato di moda ed eventi che conferirà un tocco fashion al primo giorno di apertura del Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba: le vetrine degli esercenti saranno animate da modelli e modelle, e daranno vita a momenti di moda creativa, nonché a sfilate estemporanee tra il pubblico all'esterno, nelle vie e piazze del centro cittadino.

Così, domenica 8 ottobre, il centro storico di Alba si profuma delle essenze di Albaromatica, kermesse giunta alla 12<sup>a</sup> edizione, dedicata alla scoperta di erbe aromatiche e spezie nei loro usi più disparati. Oltre 50 espositori saranno divisi in aree tematiche e grazie alla collaborazione con l'Istituto Cillario Ferrero di Alba - Arte Bianca, verrà creato l'angolo "Erbe in tavola", dove si potranno gustare prodotti da forno aromatizzati alle erbe. Laboratori didattici e allestimenti sensoriali a cura di importanti enti e aziende del territorio completeranno il percorso del pubblico attraverso essenze e profumi. Ospiti dal Piemonte e dal mondo, infine, allieteranno gola e naso di albesi e turisti: le erbe delle Langhe incontreranno nuovi sentori e profumi esotici. Gradito ospite di Albaromatica sarà il Relais San Maurizio di Santo Stefano Belbo, presente con un grande carro storico dove si potrà entrare in contatto con i percorsi e i prodotti di salute e bellezza della SPA a base di erbe aromatiche del territorio.



Ed ancora, domenica 8 ottobre, in piazza San Paolo, la Confederazione Nazionale dell'Artigianato di Cuneo in collaborazione con il Comitato dei Commercianti di Piazza San Paolo, promuove il progetto Banca dei Sapori. Per tutto il giorno, dalle 9.30 alle 20.00, oltre 30 piccoli produttori agroalimentari, proporranno al pubblico della Fiera le eccellenze agronomiche del Cuneese e di tutto il Piemonte. Un occhio di riguardo è rivolto anche alla produzione d'Oltralpe con la partecipazione, per tutto il periodo espositivo, della Camera di Commercio Italiana a Nizza, con uno spazio espositivo.



Durante lo svolgimento dell'evento sono previsti momenti di richiamo turistico e folcloristico con esibizione di cantastorie piemontesi e balli tipici. La Banca dei Sapori si terrà tutte le domeniche di ottobre l'8, il 15, il 22 e il 29.

Sempre domenica, dalle 9.00 alle 20.00, Confagricoltura allestisce in piazza Falcone e Borsellino una Mostra Mercato dedicata alle eccellenze dell'agrifood piemontese. Per tutta intera giornata il pubblico della Fiera potrà passeggiare tra le proposte delle aziende

agricole selezionate, che accompagneranno i visitatori in un viaggio alla scoperta dei sapori del territorio.

### **Enzo Cucchi dalle Collezioni del Castello di Rivoli**

Proseguono le inaugurazioni delle grandi mostre della Fiera. Domenica 8 ottobre alle ore 11.00 inaugura, nella Chiesa di San Giuseppe, l'esposizione di Enzo Cucchi, protagonista della Transavanguardia, intitolata Enzo Cucchi dalle Collezioni del Castello di Rivoli, la prima di una serie di collaborazioni tra Fondazione CRC e Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea finalizzate a promuovere importanti occasioni di fruizione culturale nel territorio cuneese. L'esposizione presenta due opere di Enzo Cucchi: Coraggio (Courage), 1998-99 e Piogge Sante (Holy Rains), 1987, entrambe appartenenti alle collezioni del Castello di Rivoli.

[www.fieradeltartufo.org](http://www.fieradeltartufo.org)

(i.c.)