

LA FIERA DEL TARTUFO FA 90 E RILANCIA CON NOVE SETTIMANE

L'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba ha presentato la 90ª edizione dell'evento lo scorso 9 settembre nella spettacolare location dell'Auditorium Horszowski di Monforte d'Alba.

Nello spirito di rivalsa che accompagna ogni attività sul territorio in quest'anno caratterizzato dall'emergenza Covid-19, anche nel 2020 il Tartufo Bianco d'Alba torna a profumare le colline di Langhe, Monferrato e Roero dal 10 ottobre all'8 dicembre, portando a nove le settimane di apertura al pubblico della manifestazione.

La Fiera coglie l'occasione di ripartenza per dare inizio a un nuovo corso, innovandosi nelle forme di dialogo con l'esterno senza stravolgere i propri concetti fondanti. Il filo conduttore di questa edizione sarà il Mondo per rappresentare il ruolo di ambasciatore e facilitatore di relazioni del Tartufo Bianco d'Alba. Nel corso dei 90 anni di storia della Fiera, il Tuber magnatum Pico è arrivato sulle migliori tavole del mondo, diventando uno dei prodotti iconici dell'alta gastronomia a livello mondiale. Così come il Tartufo Bianco d'Alba aveva raggiunto i gourmet di tutto il mondo, così gli estimatori iniziarono ad arrivare ad Alba di anno in anno più numerosi e desiderosi di scoprire i segreti delle colline su cui nasce il fungo più prezioso al mondo.

Numerose le conferme, a partire dal fulcro della Fiera che è e rimane il Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, unitamente alla rassegna AlbaQualità, in uno spazio il Cortile della Maddalena che sarà rivisto quest'anno nella forma, con un'innovativa soluzione a cielo aperto, che garantisce tuttavia la fruibilità degli spazi anche in caso di maltempo, con accessi contingentati e predisposizione di tutte le misure del caso, mantenendo inalterata la sostanza. Sarà il luogo in cui poter acquistare magnifici esemplari di Tuber magnatum Pico accuratamente selezionati dai giudici di Analisi Sensoriale del Tartufo, formati dal Centro Nazionale Studi Tartufo.

Quindi Alba Truffle Show (Sala Beppe Fenoglio il Cortile della Maddalena), pronto ad accogliere, nel consueto clima di raffinata familiarità, e nella più totale sicurezza degli ospiti, le creazioni gourmet nate dall'estro sapiente di grandi firme della cucina nazionale e internazionale, i seminari di Analisi Sensoriale del Tartufo esperienza immersiva che consente di conoscere in modo semplice, ma profondo, le caratteristiche del tartufo e le Wine Tasting Experience dedicate ai grandi vini di Langhe, Monferrato e Roero; tanti gli chef pronti a firmare i Foodies Moment dei numerosi cooking show, lasciandosi sedurre e ispirare dall'aroma del nostro diamante più prezioso.

Il Salotto dei Gusti e dei Profumi accoglierà il meglio delle eccellenze piemontesi, con la novità del Salotto del Folclore, e le proporrà ai visitatori attraverso esperienze sensoriali e laboratori. La Fiera conferma la propria attenzione nei confronti delle nuove generazioni di visitatori, allestendo per i bambini che visiteranno Alba con le loro famiglie l'area dell'Alba Truffle Bimbi, presso il Palazzo Mostre e Congressi intitolato a Giacomo Morra.

XXI Asta Mondiale

Il tema benefico vedrà confermata anche quest'anno, domenica 8 novembre, l'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, evento internazionale che quest'anno festeggerà la sua XXI edizione, e sempre sul fronte della beneficenza vale la pena segnalare la presenza dei Fratelli Cerea, protagonisti della prima Cena Insolita e campioni di solidarietà con la cucina presso

l'ospedale da campo degli Alpini di Bergamo, durante la fase più acuta della pandemia. In una formula rivista, il 3 e 4 ottobre, nel weekend che anticipa l'apertura della Fiera troveranno ampio spazio folklore e tradizione, grazie all'impegno della Giostra delle Cento Torri. Confermato il Palio degli Asini, che tornerà a corrersi nella sua antica sede, intorno al Duomo di Alba: porte chiuse, per garantire salute e sicurezza, ma rilancio digitale, con la trasmissione della corsa in live streaming. A impreziosire il fine settimana, il Salotto del Folklore, con rievocazioni storiche fluide e diffuse in tutto il centro storico, avendo il proprio cuore pulsante in piazza Risorgimento.

Un'autentica immersione nel territorio e nella cultura verrà quindi offerta grazie al ricco calendario di mostre, eventi sportivi, rassegne, incontri, concerti, a partire dalla mostra "William Kentridge – Respirare" già inaugurata nella chiesa di San Domenico, promossa dalla Fondazione Crc.

La sera del 20 settembre vede quindi in calendario "Tuber Primae Noctis", che sarà l'occasione per brindare "dopo il fermo biologico" alla prima notte dell'anno in cui si dà l'avvio alla cerca per i trifolau.

Allo scoccare della mezzanotte, al Castello di Roddi si brinderà per il Capodanno del Tartufo in compagnia dei rappresentanti di tutte le fiere piemontesi legate al tartufo bianco, con Alba a fare da capofila. La serata vedrà anche il coronamento del progetto "The Langhe Supper" La Penultima Cena, progetto cominciato lo scorso anno che culminerà con l'esposizione della finestra digitale realizzata nelle Langhe da Marco Tabasso, Robert Andriessen e Tatiana Uznova del collettivo artistico Anticherei Project.

Truffle Hub

Nella 90ª edizione della Fiera la tradizione sposerà l'innovazione. La sede principale di questo sodalizio sarà il Castello di Roddi, che diviene la sede del "Truffle Hub", la principale novità di questa edizione: grazie all'importante investimento della Regione Piemonte, l'antico castello torna a vivere, proiettato verso il futuro nella veste di hub digitale territoriale. La pertinenza del castello sarà sede dell'Alba Digital Truffle Lab: un'esperienza digitale che, attraverso i Giudici del Tartufo del Centro Nazionale Studi Tartufo, accompagnerà i partecipanti alla scoperta del fungo più pregiato del mondo. Ancora, per gli amanti del vino sarà 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.

Ancora design

Fra le altre novità, a dare continuità al percorso cominciato nel 2017, alla ricerca della bellezza e della praticità, per tutti i gourmet e gli appassionati di tartufo si arricchisce di un nuovo elemento il kit dedicato al Tartufo Bianco d'Alba. Un diamante della terra così prezioso merita un kit dedicato, che quest'anno si arricchisce di un nuovo oggetto, sempre alla ricerca del giusto equilibrio tra il design e la funzionalità. Prende forma così un omaggio al "fiuto" di Giacomo Morra e alla sua intuizione, negli anni '50, di promuovere nel mondo il Tartufo Bianco d'Alba: ecco quindi arrivare "Giacomo", la spazzola da tartufo disegnata dal prestigioso Studio Job e realizzata da Gufram, il brand italiano di radical design.

Amicizia con Bergamo

Questa edizione della Fiera sancirà un patto di amicizia tra Alba e Bergamo, nel segno delle Città Creative Unesco, un momento che sarà suggellato dalla presenza del sindaco Gori in città.

Il programma completo sul sito www.fieradeltartufo.org

[Torna all'elenco news](#)

Categoria

1. News Imprese e Territorio

Data di creazione

22 Settembre 2020