

“Palazzi del gusto”: tartufi e vini ad Asti

Lorenzo Vallese

Nelle foto di Alice Ferrero image: due momenti della conferenza stampa in cui è stato illustrato l'evento, con la partecipazione del sindaco di Asti, Maurizio Rasero, del suo assessore al turismo, Loretta Bologna, della presidente dell'Ente Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba, Lilitiana Allena, del presidente della fondazione "Cassa di risparmio di Asti", Mario Sacco, di Filippo Mobrici e Romano Dogliotti, presidenti dei Consorzi di tutela della Barbera d'Asti e dell'Asti, e di Bruno Violato, presidente dell'Associazione albergatori e ristoratori di Asti e provincia

Il 17 e il 18 novembre la prima edizione dell'evento indetto in collaborazione con l'Ente Fiera albese

L'Assessorato al turismo di Asti, in collaborazione con l'Ente Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba e il Centro nazionale studi tartufo presieduto da Antonio Degiacomi, con il supporto della fondazione "Cassa di risparmio di Asti", del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, del Consorzio dell'Asti Docg, dell'Associazione albergatori e ristoratori astigiani, di Concommercio Asti e della

fondazione "Asti musei", presenta "Asti palazzi del gusto-I mille profumi del Monferrato".

Sabato 17 e domenica 18 novembre i palazzi storici della città spalancheranno le porte ai sapori e ai profumi del tuber magnatum Pico e dei vini presentati dai Consorzi della Barbera d'Asti e dell'Asti. Sarà un'occasione per approfondire la conoscenza dei prodotti d'eccellenza dell'autunno piemontese attraverso "show cooking", analisi sensoriali e "wine tasting", ma anche incontri di formazione, un convegno scientifico e imperdibili opportunità d'acquisto alla mostra-mercato dedicata al fungo ipogeo e, nella giornata di domenica, alla Fiera regionale del tartufo.

Sabato 17, alle 11, a palazzo "Mazzetti", si terrà l'incontro su "Tartufo: gestione di un patrimonio" a cura del Centro nazionale studi tartufo e della Regione, in

collaborazione con Ipla (Istituto piante da legno e ambiente). Interverranno i migliori esperti dei centri di ricerca italiani per un confronto sui diversi ambiti di tutela e sviluppo del patrimonio tartufigeno nazionale.

Palazzo "Alfieri" per due giorni dalle 10 alle 19 sarà la sede del "Mercato del tartufo", uno spazio dove acquistare il tuber magnatum Pico con gli "standard" qualitativi garantiti dalla Commissione dualità che controlla ogni esemplare.

Lo "Sportello del consumatore" con i giudici del controllo qualità sarà a disposizione per tutto il mercato per informare i consumatori sui loro diritti di acquisto, raccogliere segnalazioni e fornire consigli sulla conservazione e sul consumo.

Sempre a palazzo "Alfieri" una sala sarà allestita per i "Foodies moments", gli "show cooking"



in cui, alle 11 e alle 17,30, il tartufo bianco d'alba incontrerà la cucina d'autore. Guidati da chef e cuochi dell'astigiano, fra cui Enrico Trova ("Osteria del diavolo" di Asti) e Giuseppe Palermino (ristorante "La braja" di Montemagno), questi momenti di cucina-spettacolo sono una vetrina sul gesto creativo che anima le migliori cucine nella creazione di piatti nei quali il tartufo bianco è protagonista.

La partecipazione ai "Foodies moments" è su prenotazione sul sito www.fieradeltartufo.org.

I meravigliosi spazi di palazzo "Alfieri" ospiteranno inoltre, domenica 18 alle 16, la premiazione del "miglior piatto" e del "miglior tartufo" in collaborazione con l'Associazione "trifolao"

collaborazione con il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e con il Consorzio dell'Asti Docg. Anche per la partecipazione a questi appuntamenti è necessario prenotarsi sul sito www.fieradeltartufo.org.

Dal 13 al 18 novembre alcuni tra i migliori ristoranti dell'astigiano proporranno speciali cene a base di tartufo bianco d'Alba accompagnate dai vini delle cantine aderenti ai due Consorzi di tutela. Partecipano al progetto: "Osteria del diavolo" (Asti), "La fioraia" (Castello d'Annone), "L'antico casale" (Asti), "Madamavigna" (Baldichieri), "Francesse" (Asti), "I Bologna" (Rocchetta Tanaro), "San Marco" (Canelli), "Il Cascinalenuovo" (Isola d'Asti), "La braja" (Montemagno), "Il

del Palio saranno accessibili con ingressi agevolati.

«L'esperienza della Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba incontra l'entusiasmo di Asti», affermano la presidente dell'Ente Fiera, Liliana Allena, e Antonio Degiacomi. «Le colline di Langhe-Roero e Monferrato sono unite nei paesaggi vitivinicoli Unesco e per la produzione del tartufo bianco d'Alba. La promozione congiunta offre nuove opportunità ora che questo territorio è oggetto di maggiore attenzione a livello internazionale».

«È molto significativa la collaborazione con la Fiera albese», dice Filippo Mobrì, presidente del Consorzio della Barbera d'Asti. «Essa ci permette di evidenziare lo stretto rapporto tra il tartufo e



astigiani e monferrini (Atam). Lo stesso edificio storico custodirà le opere fotografiche di Mark Cooper, grande fotografo inglese che da anni vive in Piemonte, il quale per l'occasione presenterà il suo progetto "Earthscapes-L'arte del paesaggio".

La sala degli specchi di palazzo "Ottolenghi" sarà la mèta dei "gourmet" per esperienze immersive in cui si potranno scoprire le caratteristiche organolettiche del tuber magnatum Pico e dei pregiati vini di Monferrato, Langhe e Roero.

Sabato 17 e domenica 18, alle 11, l'appuntamento sarà con le analisi sensoriali del tartufo guidate dai giudici del Centro nazionale studi tartufo, mentre alle 15 e alle 17,30 sarà il momento delle "Wine tasting" organizzate in

Podestà" (Asti), "Roico-Lago di Codana" (Montiglio) e "Angolo del beato" (Asti).

"I mille profumi del Monferrato" si legano agli eventi e agli spazi che arricchiscono il panorama culturale astigiano tra cui "Chagall-Colore e magia", mostra in corso a palazzo "Mazzetti".

Chi sarà in possesso del "voucher" delle "Wine tasting" potrà godere dell'ingresso a costo ridotto alla mostra così come sarà possibile visitare i siti museali di palazzo "Mazzetti", palazzo "Alfieri", cripta e museo di Sant'Anastasio, torre Troiana, domus romana e complesso di San Pietro a un prezzo vantaggioso grazie al circuito "Smart ticket".

Per la Fiera regionale del tartufo anche il Museo diocesano, il Museo paleontologico e il Museo

il Monferrato. Le nostre colline non si limitano alla produzione dei vitigni alla base delle nostre grandi denominazioni, ma offrono tante altre eccellenze piemontesi, a testimonianza della grande vocazione alla qualità che le contraddistingue».

«Questo evento che fa incontrare il tartufo con il Moscato non può che essere positivo per le nostre denominazioni», sostiene Romano Dogliotti, presidente del Consorzio dell'Asti. «Entrambi sono espressioni di un territorio unico, apprezzati in tutto il mondo e contraddistinti da un inconfondibile "bouquet". Due icone senza tempo di uno stile di vita "glamour", con un forte radicamento nei valori, elementi che da sempre distinguono le nostre denominazioni».