

Informativa

ACCETTA

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.



Home » Primo Piano » terre, vino e cucina » Asti, i mille profumi del tartufo e del Monferrato in mostra nei Palazzi Storici

ASTI, I MILLE PROFUMI DEL TARTUFO E DEL MONFERRATO IN MOSTRA NEI PALAZZI STORICI

16 novembre 2018 | terre, vino e cucina

Sabato 17 e domenica 18 novembre i palazzi storici di Asti spalancano le proprie porte ai sapori e ai profumi del tartufo. 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 sul Tuber magnatum Pico e imperdibili opportunità d'acquisto alla mostra mercato del tartufo e, nella giornata di domenica, alla Fiera regionale del Tartufo. Per la prima volta la fiera cambia formula e da quest'anno entra a far parte del ricco cartellone della Fiera Internazionale del Tartufo bianco di Alba.



Si comincia sabato 17 novembre alle 11 a **Palazzo Mazzetti** con l'incontro "Tartufo: Gestione di un patrimonio", a cura del Centro Nazionale Studi Tartufo e della Regione Piemonte, in collaborazione con IPLA (Istituto Piante da Legno e Ambiente).

Palazzo Alfieri, sabato e domenica, dalle 10 alle 17, ospiterà la fiera del tartufo, uno spazio unico dove ammirare ed acquistare il Tuber magnatum Pico. Alle 16 di domenica 18 si terrà la premiazione Miglior esemplare di Tartufo Bianco d'Alba e Miglior piatto composizione di Tartufo Bianco d'Alba.

Sempre a palazzo Alfieri il Tartufo Bianco d'Alba incontra la cucina d'autore del territorio (appuntamenti a pagamento su prenotazione o acquistabili direttamente al desk). In cartellone show cooking di chef del territorio: sabato 17 novembre, alle 11, chef Enrico Trova dell'Osteria del diavolo di Asti, alle 17.30 chef Walter Ferretto de Il Cascinalenuovo, Isola d'Asti e Chef Andrea Ribaldone dell'Osteria Arborina, La Morra; domenica alle 11 chef Giuseppe Palermino del ristorante La Braja, Montemagno.

Per tutto il week end dalle 10 alle 19 a palazzo Alfieri sarà aperta la mostra fotografica Earthscapes - L'arte dle paesaggio di Mark Cooper a cura di Maria Federica Chiola

A **Palazzo Ottolenghi** sabato e domenica dalle 11 analisi sensoriale del tartufo a cura del Centro Nazionale Studi del Tartufo (Appuntamenti a pagamento su prenotazione o acquistabili direttamente al desk). Dalle 15 degustazioni di vini del terririo. Alle 15 si sabato Masterclass Barbera d'Asti Docg cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, alle 17.30 Asti Docg: una denominazione tre grandi vinia cura del Consorzio dell'Asti Docg (Appuntamenti a pagamento su prenotazione o acquistabili direttamente al desk di Palazzo Alfieri).

Domenica 18 novembre alle 15 gli autoctoni del Monferrato: Grignolino d'Asti, Piemonte Albarossa e Ruchè di Castagnole Monferrato a cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, alle 17.30 Il Piemonte da Oscar: degustazione dei vini piemontesi premiati alla Douja d'Or 2018a cura della Camera di Commercio di Asti e del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato (Appuntamenti a pagamento su prenotazione o acquistabili direttamente al desk di Palazzo Alfieri)

Acquistando almeno un'esperienza tra Wine Tasting, Analisi Sensoriale del Tartufo o Show Cooking si può approfittare dello sconto di 3 euro sul biglietto di ingresso alla mostra "Chagall Colore e Magia" allestita a palazzo Mazzetti. Esibire il voucher all'ingresso della mostra per ottenere la riduzione. La prima edizione di "Asti Palazzi del Gusto. I Mille Profumi del Monferrato" è un progetto promosso dall'Assessorato al Turismo del Comune di Asti in collaborazione con l'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e il Centro Nazionale Studi Tartufo, 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, della Confcommercio Asti e della Fondazione Asti Musei.

SHARE:



< PRECEDENTE

SUCCESSIVO >

Asti, poliziotto della penitenziaria aggredito in carcere da un detenuto

Sabato presentazione dle libro "Motta - Piccola California"

ULTIME NOTIZIE DALLA CATEGORIA



Prima edizione di "Asti Palazzi del Gusto. I Mille Profumi del Monferrato"

12 novembre 2018



Lo chef astigiano Diego Bongiovanni torna alla Prova del Cuoco

8 novembre 2018



L'astigiano Marco Reggio vicepresidente di Coldiretti Piemonte

5 novembre 2018



Da Coldiretti una "Barbera Amica" per il vescovo Prastaro

5 novembre 2018

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato.

COMMENT

NOME

EMAIL

SITO WEB

Inserisci una risposta in cifre:

1 × 2 =