

Ma la Fiera è anche...

Ma la Fiera non è solo Mercato del Tartufo, è anche un prolungato periodo di eccezionale promozione collettiva dell'intero territorio all'insegna della buona tavola, dell'arte, della storia, della festa e dell'allegria. Numerose proposte artistiche, culturali, enogastronomiche, sportive e di intrattenimento scandiscono a ritmo serrato l'autunno albese da settembre a dicembre.

Per gli amanti della Buona tavola la **Festa del Vino**, domenica 28 settembre, e **Langhe e Roero in Piazza**, il 2 di novembre, porteranno nelle vie della città i migliori vini rossi e bianchi del territorio, dal Barolo al Roero Arneis, oltre che i prodotti d'eccellenza della gastronomia locale.

Il Tartufo Bianco d'Alba darà il meglio di sé in altri due imperdibili appuntamenti. Domenica 9 novembre infatti **l'Asta Mondiale**, collegando in diretta Grinzane Cavour, Merano e Tokyo, assegnerà i Tuber più prestigiosi ai migliori compratori del globo. Domenica 7 dicembre invece **Alba White Truffle Award** metterà in scena chef internazionali e stellati pronti a rendere omaggio al re tartufo attraverso gli aromi e i gusti di altrettanti piatti prelibati.

Non mancheranno poi gli appuntamenti tradizionali della Fiera, quegli eventi che l'hanno resa popolare mescolando storia, tradizione e allegria. La Giostra delle Cento Torri proporrà come ogni anno la cerimonia di **Investitura del Podestà**, sabato 27 settembre in Piazza Risorgimento, seguita domenica 5 ottobre dalla Sfilata Storica nelle vie del centro, e dal **Palio degli Asini** in Piazza Osvaldo Cagnasso. Sabato 18 e domenica 19 ottobre i borghi scenderanno nelle vie e nelle piazze albesi per **Il Baccanale del Tartufo** e **Il Borgo si Rievoca**, con ricostruzioni di vita medievale, danze, musica e specialità della cucina locale. Il gruppo Sbandieratori e Musicisti Città di Alba darà il meglio di sé nel VII Festival della Bandiera. E, infine, arte, corali, bande musicali, la mostra "Il cioccolato. Dai Maya al XX secolo", e tanto altro ancora. ■



Da sinistra Raffaele Costa, presidente Provincia di Cuneo, Alberto Cirio, presidente Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, Bruna Sibille, assessore regionale alla Montagna, Edoardo Sanguineti, scrittore e poeta, Giuseppe Rossetto, sindaco di Alba, Fausto Perletto, presidente Ente Turismo Alba Bra Langhe & Roero

Grande attesa per la 78^a Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba

di Maria Luisa Negro

Dal 4 ottobre al 9 novembre torna la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, giunta alla 78^a edizione, sulla scia di un successo che, come commenta il presidente dell'Ente Fiera Alberto Cirio, "è per noi stimolo, soddisfazione, ma anche una sfida importante, che affrontiamo consapevoli di dover dare il meglio di noi stessi per essere all'altezza delle aspettative di un pubblico informato e consapevole."

Protagonista, il tartufo

Il *tuber magnatum pico*, ossia il tartufo bianco, è considerato il migliore del mondo per l'intensissimo e caratteristico profumo. La forte compattezza ne permette un uso senza spreco, è adatto quindi ad essere affettato in lamine sottilissime e saporitissime, e anche in quantità minime aromatizza le preparazioni gastronomiche. Gli antichi lo consideravano cibo degli Dei con poteri afrodisiaci, nel Medioevo, invece, se ne temevano i supposti effetti velenosi. Ma la cucina povera del territorio lo usò sempre. Solo con l'Ottocento il tartufo decollò e divenne cibo dei potenti. Poi la zona di Alba, nella provincia di Cuneo, nelle Langhe e il Roero, grazie all'azione geniale di Giacomo Morra si specializzò nella cerca, commercializzazione, conservazione e cucina del tartufo. Qui nacque nel 1996 il Centro Nazionale Studi Tartufo, unico al mondo: qui si studiano i profumi e le tecniche di conservazione del tartufo, si raccolgono esperienze gastronomiche e si

organizzano seminari di degustazione, si formano giudici qualificati per la sua valutazione, si ricercano le cause del netto calo di produzione di tartufi, e con gli enti locali si predispongono un piano per la salvaguardia ambientale delle zone tartufigene, da inserire in percorsi turistici per salvarle dalla minaccia dell'antropizzazione e dell'abbandono delle aree marginali.

La fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba

L'inaugurazione ufficiale della Fiera, col principe Alberto di Monaco come ospite d'eccezione, è prevista per il 10 ottobre al Teatro Sociale "G. Busca" di Alba, seguita dal concerto inaugurale della Fanfara dei Bersaglieri. A dir la verità, il **Mercato mondiale del Tartufo**, ossia il cuore della Fiera, e la concomitante rassegna enogastronomica **AlbaQualità**, che espone i grandi vini di Langa e Roero, i salumi, i formaggi, i dolci, i mieli di collina, le nocciole, le erbe e tutte le migliori specialità del territorio, aprono i battenti già il 4, e rimarranno aperti tutti i sabati

e le domeniche, dalle 9 alle 20, sino al 9 novembre.

Quest'anno, a causa dei lavori di ristrutturazione dell'abituale sede del Cortile della Maddalena, le due manifestazioni si spostano al Palazzo Mostre e Congressi di Alba intitolato a Giacomo Morra, in piazza Medford 3. Sui 10.000 m² di spazio espositivo, è allestita una tartufoia virtuale: i visitatori sono avvolti da suoni, musiche e profumi degli alberi, dalle foglie e dalla terra bagnata. Inoltre si racconta la ricerca del tartufo (chiamato *trifola* nelle Langhe), con il trifolao e il suo inseparabile compagno cane (il *tabui*) che viene addestrato secondo la tradizione.

Esiste anche l'Università dei Cani da Tartufo che ha sede nel Castello di Roddi. Le doti di questo cane unico? Essenzialmente la taglia piccola, un buon affiatamento con il trifolao, agili movimenti e tanto, tanto fiuto...

I tartufi acquistati ad Alba sono analizzati e garantiti da una Commissione di controllo e un'ordinanza del Sindaco ne proibisce la vendita al di fuori dell'area di piazza Medford.

