

IDEAWEBSITE TV



IDEAsport



COMPRAL



COMPRAL - COOPERATIVA COMMERCIALIZZAZIONE PRODOTTI ALLEVAMENTI

VIA TORRE ROJA, 13 FRAZIONE MADONNA DELL'OLMO 12100 CUNEO info@compral.it

STABILIMENTO SEZIONAMENTO C/O MAC: VIA BBA, 77 - 12100 CUNEO TEL. 0171 434018 - FAX 0171 43228 laboratorio@compral.it

Home > Attualità > Palazzi del Gusto: la Fiera del Tartufo si sposa con le bellezze...

Attualità Brevi del Piemonte Eventi Home in evidenza Home top 1 Langhe e Roero Video

Palazzi del Gusto: la Fiera del Tartufo si sposa con le bellezze di Asti (FOTO e VIDEO)

Da ALICE FERRERO - 5 novembre 2018 17:56

2 0



Ultimi articoli

Incidente per il pullman del Pontdonnaz: fra i feriti anche l'ex Bra e Savigliano Varvelli

Palazzi del Gusto: la Fiera del Tartufo si sposa con le bellezze di Asti (FOTO e VIDEO)

Peccati di Gola 2018 batte il maltempo: oltre 30.000 visitatori a Mondovi

Palazzi del Gusto 2018: il commento di Filippo Mobrì e di Loretta Bologna (VIDEO)

Palazzi del Gusto 2018: il commento di Liliana Allena e del Sindaco di Asti Maurizio Rasero (VIDEO)



E' stata presentata questa mattina, nella splendida cornice della Sala degli Specchi di Palazzo Ottolenghi, la prima edizione di "Asti Palazzi del Gusto. I Mille Profumi del Monferrato", evento 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.

Sabato 17 e domenica 18 novembre i palazzi storici di Asti spalancheranno le proprie porte ai sapori e ai profumi del Tartufo Bianco d'Alba e dei vini presentati dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, e dal Consorzio dell'Asti DOCG. 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.

"La collaborazione tra l'amministrazione astigiana e la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba – dichiara il sindaco di Asti Maurizio Rasero – è il primo passo di un'operazione che attraverso la valorizzazione del tartufo e dei nostri vini accompagna Asti verso sfide importanti. L'eccellenza enogastronomica incontra la cultura contribuendo ad esaltare la bellezza dei nostri palazzi storici e promuove, in questo modo, il patrimonio artistico della nostra città. Con i Mille Profumi del Monferrato scriviamo il primo capitolo di una nuova narrazione per il Comune di Asti."

"L'esperienza della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba incontra l'entusiasmo della città di Asti. – Afferma la Presidente dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba Liliana Allena insieme ad Antonio Degiacomi Presidente del Centro Nazionale Studi Tartufo – Le colline di Langhe, Roero e Monferrato sono unite nei paesaggi vitivinicoli UNESCO e per la produzione del Tartufo Bianco d'Alba. Una promozione congiunta offre nuove opportunità nel momento in cui il nostro territorio è oggetto di maggiore attenzione a livello internazionale."

"Riteniamo particolarmente significativa la collaborazione con la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba – dichiara Filippo Mobrì, Presidente del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato – in quanto ci permette di evidenziare lo stretto rapporto che esiste tra il Tartufo ed il Monferrato. Le nostre colline non si limitano alla sola produzione dei vitigni che sono alla base delle nostre grandi Denominazioni, ma si estende anche ad altre eccellenze piemontesi, a testimonianza della grande vocazione alla qualità che le contraddistingue."

"Ritengo che questo evento in grado di far incontrare il Tartufo con il Moscato non possa che essere positivo per le nostre Denominazioni – sostiene Romano Dogliotti, Presidente del Consorzio dell'Asti Docg –. 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."

"La compartecipazione tra pubblico e privato non può che portare all'attuazione di grandi progetti –dichiara Mario Sacco, Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Asti– ed è per questo motivo che la nostra Fondazione supporta con entusiasmo la prima edizione di Asti Palazzi del Gusto, una manifestazione che grazie alla collaborazione tra due territori riesce a valorizzare l'enogastronomia e la cultura, i due più interessanti motori di sviluppo turistico dei nostri giorni."

"Sono fiera di poter dar vita a questa nuova rassegna, credo molto nell'unione che si



è creata tra il Comune di Asti, l'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba ed il centro Nazionale Studi Tartufo. – chiude l'assessore al turismo di Asti Loretta Bologna – È un progetto di valorizzazione dei Palazzi storici del centro che uniti alla "comunicazione" sul tartufo e sul vino, eccellenze del nostro territorio, consentirà di far conoscere Asti in ogni sua forma di bellezza. L'immagine che si vuole trasmettere è quella dell'unione di queste terre, che insieme agli altri Enti Astigiani che hanno fortemente sostenuto quest'iniziativa e che ringrazio, potranno dare risposta ai turisti che sono attratti dalla nostra cultura enogastronomica e dalla nostra storia."

La ricca programmazione della due giorni inaugura sabato 17 novembre alle ore 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). Come si gestisce un patrimonio naturale eccellente? Come si coniugano ricerca scientifica e applicazioni pratiche? Attraverso il case study del Tartufo Bianco d'Alba questo incontro presenta le buone pratiche piemontesi e le prospettive future. Si attendono interventi dai migliori esperti dei Centri di Ricerca Italiani per un confronto sui diversi ambiti di tutela e sviluppo del patrimonio tartufigeno italiano.

Palazzo Alfieri per due giorni dalle 10.00 alle 19.00 sarà la sede del "Mercato del Tartufo", uno spazio unico dove acquistare il Tuber magnatum Pico con gli standard qualitativi garantiti dalla Commissione Qualità che si occupa di controllare ogni singolo esemplare di Tartufo Bianco d'Alba. Ciascun tartufo sarà certificato offrendo così qualità e sicurezza d'acquisto. Lo "Sportello del Consumatore" presieduto dai Giudici del Controllo Qualità sarà a disposizione nel corso di tutta la durata del Mercato per informare i consumatori sui loro diritti di acquisto, raccogliere segnalazioni e fornire consigli sulla conservazione e sul consumo del tartufo.

Sempre all'interno di Palazzo Alfieri un'elegante sala sarà allestita per i Foodies Moments, ovvero gli show cooking dove – alle ore 11.00 e alle 17.30 – il Tartufo Bianco d'Alba incontra la cucina d'autore. Guidati da chef e cuochi provenienti dal territorio astigiano, fra cui Enrico Trova (Osteria del Diavolo – Asti) e Giuseppe Palermينو (Ristorante La Braja – Montemagno) questi momenti di cucina-spettacolo sono una vetrina sul gesto creativo che anima le migliori cucine del Paese nella creazione di piatti in cui il Tartufo Bianco è protagonista.

La partecipazione ai Foodies Moments è su prenotazione sul sito dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba www.fieradeltartufo.org

I meravigliosi spazi di Palazzo Alfieri ospitano inoltre – domenica 18 novembre alle ore 16.00 – la premiazione del "miglior piatto" e del "miglior tartufo" in collaborazione con l'Associazione ATAM – Associazione Trifulao Astigiani e Monferrini in presenza delle autorità locali e regionali e dei rappresentanti degli Enti ed Associazioni coinvolti nel progetto.

In occasione dell'evento, Palazzo Alfieri custodirà le opere fotografiche di Mark Cooper, grande fotografo inglese che da anni vive in Piemonte, che per l'occasione presenterà il suo progetto "Earthscapes – L'arte del Paesaggio".

La Sale degli Specchi di Palazzo Ottolenghi sarà la meta dei gourmet per esperienze immersive in cui scoprire le caratteristiche organolettiche del Tuber magnatum Pico e dei pregiati vini di Monferrato, Langhe e Roero. Sabato 17 e domenica 18 novembre alle ore 11.00 appuntamento con le Analisi Sensoriali del Tartufo guidate dai giudici di Analisi Sensoriale del Centro Nazionale Studi Tartufo mentre sabato 17 e domenica

18 novembre alle ore 15.00 e alle 17.30 è il momento delle Wine Tasting organizzate in 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

Nel corso di tutta la settimana, dal 13 al 18 novembre, alcuni tra i migliori ristoranti del territorio astigiano proporranno speciali cene a base di Tartufo Bianco d'Alba accompagnate dai vini delle cantine aderenti al Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e al Consorzio dell'Asti DOCG. Partecipano al progetto: Osteria del diavolo (Asti), La fioraia (Castello d'Annone), L'antico casale (Asti), Madamavigna (Baldichieri), Francese (Asti), I Bologna (Rocchetta Tanaro), San Marco (Canelli), Il Cascinalenuovo (Isola d'Asti), La Braja (Montemagno), Il Podestà (Asti), Roico lago di Codana (Montiglio) e Angolo del beato (Asti).

Le immagini della conferenza stampa nel Video e negli scatti di Alice Ferrero Image per Ideawebtv.it

