

## Nei «Palazzi del Gusto» di Asti i mille profumi del Monferrato

I palazzi storici di Asti aprono le porte alle eccellenze del territorio: il Tartufo Bianco d'Alba, i vini dei Consorzi Barbera e dell'Asti, la cucina d'eccellenza — VALENTINA FASSIO P. 45

# Nei palazzi i mille profumi del Monferrato

Tartufo protagonista oggi e domani negli edifici storici di Asti. Mercato con i trifolao, vini del territorio e arte

**VALENTINA FASSIO**  
ASTI

I palazzi storici di Asti aprono le porte alle eccellenze del territorio: il Tartufo Bianco d'Alba, i vini presentati dal Consorzio Barbera e dal Consorzio dell'Asti, la cucina d'eccellenza. È la prima edizione di «Asti Palazzi del Gusto. I Mille Profumi del Monferrato», manifestazione che segna la collaborazione tra Asti e Alba: oggi e domani, due giorni per approfondire la conoscenza dei prodotti d'eccellenza dell'autunno piemontese attraverso show cooking (spettacoli in cucina), analisi sensoriali e degustazioni di vini del territorio, ma anche un convegno scientifico sul Tuber magnatum Pico, opportunità d'acquisto alla mostra mercato del tartufo e, domani, alla Fiera regionale del Tartufo. L'evento è organizzato dal Comune (assessorato Turismo) con l'Ente Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e il Centro Nazionale Studi Tartufo, con supporto della Fondazione Crat, dei Consorzi Barbera e Asti, dell'associazione Albergatori e Ristoratori Astigiani e Confcommercio Asti, della Fondazione Asti Musei.

### Oggi alle 11

«Asti Palazzi del Gusto» si apre oggi alle 11 a palazzo Mazzetti con l'incontro «Tartufo: gestione di un patrimonio» a cura del Centro nazionale studi tartufo e della Regione con IPLA (Istituto Piante da Legno e Ambiente). Tre i palazzi del Tartufo: Alfieri, Ottolenghi e Mazzetti.

### Palazzo Alfieri

Oggi e domani (dalle 10 alle 19, ingresso libero) palazzo Alfieri 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; a disposizione anche lo Sportello del Consumatore. Domani alle 16, premiazione del miglior piatto e del miglior tartufo con l'Atam (Associazione trifolao astigiani e monferrini). Nell'occasione, saranno esposte le opere fotografiche di Mark Cooper, fotografo inglese che da anni vive in Piemonte e che presenterà il suo progetto «Earthscapes – L'arte del Paesaggio». Palazzo Alfieri, sarà anche la casa degli «show cooking» esibizioni di cucina d'autore.

### L'arte e il territorio

Partecipando ad almeno uno degli appuntamenti in programma tra wine tasting (degustazioni di vini del territorio), analisi sensoriale del tartufo o show cooking, i visitatori avranno uno sconto di 3 euro sul biglietto della mostra «Chagall, colore e magia» a palazzo Mazzetti (apertura oggi e domani dalle 10 alle 19). —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

### Palazzo Ottolenghi Consorzio Barbera e dell'Asti degustazioni "eccellenti"

A palazzo Ottolenghi, due giorni di analisi sensoriali e degustazioni per scoprire le eccellenze del territorio. Oggi e domani alle 11, analisi sensoriale del tartufo con il Centro nazionale studi del tartufo. Spazio alle migliori etichette con il Consorzio della Barbera d'Asti e vini del Monferrato presieduto da Filippo Mobrì e il Consorzio dell'Asti docg guidato da Romano Dogliotti: oggi alle 15, masterclass dedicata alla Barbera d'Asti docg; alle 17,30, appuntamento con l'Asti docg. Domani due gli eventi a cura del Consorzio Barbera: alle 15, gli autoctoni del Monferrato (Grignolino, Piemonte Albarossa e Ruché di Castagnole Monferrato); alle 17,30, il Piemonte da Oscar: degustazione dei vini piemontesi premiati alla Douja d'Or 2018 (con la Camera di Commercio). Appuntamenti a pagamento su prenotazione ([www.fieradel-tartufo.org/asti-palazzi-del-gusto](http://www.fieradel-tartufo.org/asti-palazzi-del-gusto)) o acquistabili direttamente all'ingresso di palazzo Alfieri. V.F.A.



Un banchetto di tartufi in una delle scorse edizioni della fiera ad Asti

