



+ Open



# La Salute bolle in pentola

Un'alimentazione corretta allontana le malattie



Salute e medicina   Alimentazione   Vita di Genitori   Agroalimentare   Guida della cucina   Api e Miel   Info e ricerca   Chi siamo

Contattaci

## Agroalimentare

### Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba

POSTED 11 NOVEMBRE 2018 BY EMR

14 views

### Fiera Internazionale d'Alba: Asta Mondiale del Tartufo Bianco

*Il profumo di tartufo, il respiro di un territorio, la solidarietà sono gli elementi di uno degli appuntamenti più attesi della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, l'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba e dei vini presentati dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e dal Consorzio dell'Asti DOCG.*



Con i **battitori** d'eccellenza Caterina Balivo, Enzo Iacchetti e Benedetta Parodi si tiene oggi domenica 11 novembre nel Castello di Grinzane Cavour, la 19 edizione dell'Asta aperta ieri, con l'organizzazione dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour e con il principale supporto della Regione Piemonte.

Il singolare evento, a cui è possibile partecipare solo su invito, vedrà collegati in diretta satellitare con Grinzane Cavour, **Hong Kong**, dove l'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba può contare sul consolidato sostegno dello chef stellato Umberto Bombana, e la città di Matera, patrimonio dell'Umanità tutelata

## Fornelli & Salute

- Mamme più attente alla salute dei figli. 4 ricette salutari per le feste

Le mamme, ai fornelli sono...  
[Leggi il seguito...](#)



- CEREALI (1) versatili dalle preziose qualità nutritive

Gran bella famiglia, quella...  
[Leggi il seguito...](#)



## Consigli dell'Esperto



Digiuno intermittente migliora la salute

Il digiuno intermittente conserva la... [Leggi il seguito...](#)



Tenere in equilibrio l'intestino, secondo

cervello

L'intestino secondo il cervello L'intestino... [Leggi il seguito...](#)



FUNGHI: scrigni di sapore e di virtù

## Buona lettura ...

amazon.it

Il cibo che cura

EUR 14,00

amazon.it

La felicità ha il sapore della salute

EUR 16,57

amazon.it

Alimentazione, fitness e salute. Per il wellness, il dimagrimento, la digestione, la massa

EUR 30,00

## Prodotti consigliati:

dall'Unesco, "Capitale Europea della Cultura 2019".

Quest'anno il riconoscimento di Ambasciatore del Tartufo Bianco d'Alba nel Mondo viene assegnato a Enrico Cerea.

Un'occasione per approfondire la conoscenza dei **prodotti d'eccellenza** dell'autunno piemontese attraverso show cooking, analisi sensoriali, wine tasting, incontri di formazione e imperdibili opportunità d'acquisto alla mostra mercato del tartufo. Inoltre, nella giornata odierna ci sono preziose occasioni di acquisto dai vari raccoglitori.

**Al Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba e nell'area dell'Alba Truffle Show i cani sono i benvenuti.**



L'evento **I Mille Profumi del Monferrato** è stato inaugurato ieri sabato 17 novembre 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 per due giorni è 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.

Al Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba e nell'area dell'Alba Truffle Show i cani sono i benvenuti.

Sempre all'interno di Palazzo Alfieri ci saranno i **Foodies Moments** (show cooking) dove il Tartufo Bianco d'Alba incontrano la cucina d'autore.

Questi momenti sono guidati da chef provenienti dal territorio astigiano, fra cui Enrico Trova (Osteria del Diavolo) e Giuseppe Palermينو (Ristorante La Braja). La partecipazione è su prenotazione sul sito dell'Ente Fiera del Tartufo Bianco d'Alba, [www.fieradeltartufo.org](http://www.fieradeltartufo.org).

## Miglior piatto e miglior tartufo

Bentornati funghi! Una nutrita... [Leggi il seguito...](#)

### L'angolo del mangiare sano



#### PEPE SICHUAN E ASSAFETIDA

Xanthoxylum piperitum (fagara) è il nome di un piccolo albero... [Leggi il seguito...](#)



3) Due secondi tradizionali che uniscono alla «base» salata un inaspettato gusto dolce

TACCHINO RIPIENO DI CASTAGNE. Per 4 persone  
 Tempo di preparazione:...  
[Leggi il seguito...](#)



Una crostata rustica dall'Abruzzo ed una delicata macedonia di frutta

CROSTATA DI RICOTTA ABRUZZESE. Tempo di preparazione: 2... [Leggi il seguito...](#)

amazon.it

Saturimetro Pulsossimetro Professionale MKROYO  
 EUR 18,98  
[Saturimetro avanzato \(SpO2\)](#)

amazon.it

Padella 1"Le Pentole della SALTE by GHA Ø 28 x h 10 cm  
 EUR 7,00  
[Padella](#)

amazon.it

Nokia Body Cardio - Bilancia Wi-Fi con indicazione dello stato di salute del cuore e della  
 EUR 157,90  
[Nokia Body Cardio](#)

### Le nostre rubriche

Lunario delle semine e dei raccolti



Dizionario Alimentare

Il Palazzo, inoltre, ospita , la premiazione del “miglior piatto” e del “miglior tartufo” in collaborazione con l’Associazione Trifulao Astigiani e Monferrini.

Per l’occasione Palazzo Alfieri custodirà anche le **opere fotografiche** di Mark Cooper, grande fotografo inglese, che per l’occasione presenterà il suo progetto “Earthscapes – L’arte del Paesaggio”.

La Sala degli Specchi di Palazzo Ottolenghi è infine la **meta** dei gourmet per esperienze di studio in cui si potranno scoprire le caratteristiche organolettiche del Tuber magnatum Pico e dei pregiati vini del Monferrato, Langhe e Roero.

La Cena delle Meraviglie

Ritorna con questa edizione della Fiera, la “**cena delle meraviglie**”, uno dei momenti più esclusivi dell’intero programma di appuntamenti dell’autunno albeso. **Ultimate Truffle Dinner** è un format che abbina in un evento esclusivo il Tartufo Bianco d’Alba con elementi unici e preziosi della cucina internazionale.

L’iniziativa, che si ripete per il secondo anno, è nata a seguito del successo della cena organizzata nel 2016 al Castello di Grinzane Cavour dove si incontrarono **caviale, champagne e Tartufo Bianco d’Alba** grazie ad un menù a quattro mani curato dagli chef stellati Alain Ducoutournier del Carré des Feuillants di Parigi e Marc Lanteri del Ristorante Al Castello di Grinzane Cavour, mentre l’anno scorso gli chef coinvolti sono stati Ugo Alciati e Flavio Costa.

Per informazioni: [\[email protected\]](#)

**Ti potrebbe interessare:**



SOGLIOLE DELIZIA



A Berlino si cena con gli scarti alimentari



Cucina italiana prima nel mondo per qualità e reputazione



Aumenta il lavoro nei campi. Giovane 1 su 4



Carnevale, tra frappe, struffoli e bugie.. Mappa dei dolci tipici regionali



La zuccina che diventa spugna. Dove trovarla e come usarla



Maltempo nei campi italiani è calamità



Come riutilizzare e valorizzare i rifiuti e sottoprodotti della filiera olivicola



Il vestito di Arlecchino è... un giardino



Filiera agroalimentare: sostenibilità ed impronta ecologica



Spesa a scatola chiusa



FEGATO IN PADELLA

Tags: [tartufo](#)

**Ricette per tutti: Il Riso**



**PIATTI DI RISO DAL MONDO**

Nella cucina degli altri Paesi, il riso spesso

diventa portata unica, ricca di c



Bimbi e ragazzi



A tavola con piacere



Funghi: che passione




I beni alimentari segnano un rialzo annuo dei prezzi pari al 3,2%. Si tratta – segnala Istat-dell’aumento maggiore dal febbraio del 2009Roma –Gli alimentari segnano un nuovo record a distanza di quattro anni, con un rialzo annuo dei prezzi- segnala Istat- pari al 3,2% – si registra l’aumento maggiore dal febbraio del 2009 (quando era +3,5%).Allo stesso tempo nel mese i prezzi dei prodotti acquistati con maggiore frequenza dai consumatori su base annua rincarano del 2,7%, un tasso di crescita che si mantiene superiore al tasso d’inflazione tendenziale (2,2%), ma che risulta in frenata rispetto a dicembre (3,1%).

**Archivio**

Archivio

Seleziona mese

One Response to “ Asta Mondiale del Tartufo Bianco d’Alba ”



**Pablo**

---

Ottimo Articolo!

Novembre 11th, 2018

[Rispondi](#)

Leave a Reply

Your email address will not be published.

Name (required)

Mail (required)

Website

Your Comment Here

[Submit Comment](#)

Il libro del mese ...




I cicli di vita della donna: dalla nascita alla menopausa.

EUR 57,83

3 come la medicina

L'angolo dei nostri amici

Partnership




FEDERAZIONE APICOLTORI ITALIANI

---




Cloud

Senza categoria info e ricerca  
 Ricette Grandi Alimenti La spesa  
 Spezie: radici e frutti Corpo e Psiche  
 Dolci Sport, Bellezza, Eros Ricette per chi ha fretta I consigli dell'esperto  
 Mangiare e bere sano e goloso  
 Vita di Genitori Dormire bene per vivere meglio Frutta e Verdura  
 Società La salute vien mangiando Scuola e Sport  
**Alimentazione**  
 Guida della cuoca Le Diete il Buono e il cattivo Spezie radici e frutti  
**Info e ricerca** Mente e Psiche  
 Patologie e intolleranze Kinesiologia  
 Terza età Cani Gatti & C. Erbe aromatiche ed officinali  
**Informazione e scienza**  
 Api e Mieli **Salute e medicina**  
 Diete Ricette del mese Cibi e bevande - vizi e virtù Benessere Il bimbo cresce  
 Emilia Romagna vini e cucina  
 Ambiente  
**Agroalimentare** Libri  
**Medicina in tavola**