

A Palazzo Alfieri e Ottolenghi. La novità della collaborazione con Alba

## Ricco e profumato fine settimana con il nuovo format della Fiera del Tartufo

Manca poco alla Fiera del Tartufo di Asti, ribattezzata "Asti i palazzi del gusto - Mille Profumi del Monferrato", che domani, sabato 17, e domenica 18 novembre si svolgerà nei palazzi storici della città.

Per non far morire l'evento novembrino che celebra il tuber magnatum pico, viste le ultime poco fortunate edizioni, gli organizzatori hanno intavolato una collaborazione con chi, di eventi del genere, ne crea da oltre 30 anni, vale a dire l'ente della fiera internazionale del tartufo bianco di Alba.

I langaroli hanno così preso in carico, affiancando l'Assessorato al Turismo del Comune di Asti 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, l'intera iniziativa, puntando su alcune delle location storiche che Asti ha da offrire, vale dire Palazzo Ottolenghi e Alfieri.

*"La collaborazione tra l'amministrazione astigiana e la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba - ha dichiarato 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 a 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".*

Insomma, come ad una cena tra vicini, c'è chi mette lo spazio e la cucina, chi porta il vino, in questo caso i consorzi, chi fornisce le materie prime, i trifolau, e chi si occupa che inviti e partecipazioni vadano a buon fine e che gli ospiti giungano numerosi.

Inutile invidiare l'erba del giardino altrui, meglio coinvolgerlo nella semina cercando di imparare a far crescere un prato rigoglioso.

Così, il maxi evento albese, che ha raggiunto la durata di otto weekend tra ottobre e novembre, ne riserverà uno per l'organizzazione dell'edizione astigiana. Si spera con la stessa efficacia. Come per la Dolce Valle e il Capo d'Asti allestito dal consorzio dell'Asti e Collisioni.

Asti cerca quindi di riemergere e darsi una possibilità per far conoscere i prodotti d'eccellenza dell'autunno piemontese attraverso show cooking, analisi sensoriali e wine tasting, un convegno scientifico sul tuber magnatum pico e possibilità d'acquisto alla mostra mercato nella giornata di domenica.

Si comincia sabato 17 novembre alle 11 a Palazzo Mazzetti con l'incontro "Tartu-

fo: 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).

A Palazzo Alfieri sabato e domenica dalle 10 alle 19 si svolgerà il "Mercato del Tartufo", 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.

Sempre a Palazzo Alfieri ci saranno gli show cooking dove - alle 11 e alle 17.30 - il Tartufo Bianco d'Alba sposerà la cucina d'autore grazie agli chef astigiani, fra cui Enrico Trova (Osteria del Diavolo di Asti), Walter Ferretto (Cascinale Nuovo) e Giuseppe Palermino (La Braja di Montemagno).

Domenica alle 16 ci sarà la premiazione del "miglior piatto" e del "miglior tartufo" in collaborazione con l'Associazione ATAM Associazione Trifulao Astigiani e Monferrini; in mostra a Palazzo Alfieri le opere fotografiche di Mark Cooper per il progetto "Earthscares - L'arte del Paesaggio".

A Palazzo Ottolenghi alle 11 le analisi sensoriali del Tartufo; alle 15 e alle 17.30 degustazioni con il Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e il Consorzio dell'Asti DOCG.

Fino 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.

La fiera astigiana si legherà agli eventi culturali della città, come la mostra di Chagall a Palazzo Mazzetti. Chi sarà in possesso del voucher del Wine Tasting potrà avere una riduzione per visitare Palazzo Mazzetti, Palazzo Alfieri, Cripta e Museo di Sant'Anastasio, Torre Troiana, Domus Romana, Complesso di San Pietro, Museo Diocesano, il Museo Paleontologico e il Museo del Palio.

Sabato 17 novembre alle 16 l'Archivio di Stato (Palazzo Mazzola, sede del Museo del Palio,) ospiterà una lectio magistralis dello storico Franco Cardini a ingresso libero.

Gli eventi di show cooking e le degustazioni richiedono la prenotazione sul sito dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba [www.fieradeltartufo.org](http://www.fieradeltartufo.org).

Nonostante le perplessità degli astigiani che rivendicano la proprietà del tartufo e sentono la presenza albese come un'invasione di campo, oltre a ricchezze enogastronomiche e storiche pari a quelle presenti nelle Langhe, l'evento è pronto a cominciare, sperando che l'unione possa davvero rendere più forte la manifestazione.

> Manuela Caracciolo

