

## ASTI, I PALAZZI DEL GUSTO HANNO ACCOLTO LA FIERA DEL TARTUFO RIVITALIZZATA DA ALBA

**PALAZZO ALFIERI** per due giorni è stato sede del "Mercato del Tartufo", uno spazio unico dove i trifolao astigiani hanno portato i frutti di un'ottima annata per quantità e qualità del prodotto e che, soprattutto, è stato per occasione di acquisto di un prezioso tartufo.

Raccomanda questo articolo

up 50%

down 50%

L'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 ha organizzato nell'ultimo fine settimana la prima edizione di "Asti Palazzi del Gusto. I Mille Profumi del Monferrato.

I palazzi storici di Asti hanno accolto i sapori e i 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 in una nuova manifestazione pensata per approfondire la conoscenza dei prodotti d'eccellenza dell'autunno piemontese.

Le colline di Monferrato e Langhe, patrimonio Unesco, si uniscono nel segno del Tartufo Bianco d'Alba e di una enogastronomia di tradizione e innovazione che sempre di più e sempre meglio è fonte di sviluppo territoriale e turistico.

Show cooking, analisi sensoriali e wine tasting, ma anche incontri di formazione, un convegno scientifico sul Tuber magnatum Pico e naturalmente le opportunità d'acquisto alla mostra mercato del tartufo, arricchite dalle bancarelle dei prodotti del territorio in Corso Alfieri nella giornata di domenica, sono state l'ossatura di un esperimento riuscito che ha visto tanto pubblico arrivare non solo da Asti e dalle sue colline, ma da tutto il Piemonte e dalle regioni limitrofe.

La ricca programmazione dei due giorni si è inaugurata sabato 17 novembre alle ore 11 a **PALAZZO MAZZETTI** con l'importante convegno "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? Questo incontro, affollato e ricco di spunti, ha presentato i recentissimi studi che hanno svelato il dna del Tuber magnatum Pico e analizzato le buone pratiche piemontesi e le prospettive future per la salvaguardia delle tartufaie naturali e lo sviluppo delle pratiche di tartufo cultura del territorio piemontese.

"Questo convegno è stato un momento di divulgazione molto utile sia per gli aspetti che riguardano i nuovi risultati della ricerca, sia per la diffusione di quell'insieme di buone pratiche che riescono a mantenere e tutelare le tartufaie. È stata anche l'occasione per illustrare la candidatura Unesco a Patrimonio Immateriale dell'Umanità della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia: conoscenze e pratiche tradizionali", ovvero quell'insieme di pratiche che solo da noi sono legate alla cultura del Tartufo - dichiara Antonio Degiacomi Presidente del Centro Nazionale Studi Tartufo - È stata anche una importante occasione per raccontare la centralità del Centro Studi Tartufo di Alba, e la relazione che da oltre vent'anni portiamo avanti, in nome del Tuber magnatum Pico, con Università, Centri di Ricerca e Associazioni di Cercatori e Amministrazione Locali"

**PALAZZO ALFIERI** per due giorni è stato sede del "Mercato del Tartufo", uno spazio unico dove i trifolao astigiani hanno portato i frutti di un'ottima annata per quantità e qualità del

prodotto e che, soprattutto, è stato per occasione di acquisto di un prezioso tartufo .

Per tutti coloro che hanno scelto di comprare il Tuber magnatum Pico gli standard qualitativi sono stati garantiti dalla Commissione Qualità che - sotto la supervisione del Centro Studi sul Tartufo - si è occupata di controllare ogni singolo esemplare di Tartufo Bianco d'Alba venduto al Mercato del Tartufo.

Una delle sale di Palazzo Alfieri, poi, è stata trasformata in una elegante cucina da grande ristorante per i Foodies Moments, ovvero gli show cooking dove il Tartufo Bianco d'Alba ha incontrato la cucina d'autore .

Quasi sempre sold out gli appuntamenti con Enrico Trova (OSTERIA DEL DIAVOLO - ASTI) e Giuseppe Palermi (RISTORANTE LA BRAJA - MONTEMAGNO) insieme alla Stella Michelin Walter Ferretto (CASCINALENUOVO - ISOLA D'ASTI): momenti appassionanti e vetrine sul gesto creativo che anima le migliori cucine del territorio nella creazione di piatti in cui il Tartufo Bianco è stato il protagonista. Lo chef stellato Andrea Ribaldone (OSTERIA ARBORINA - LA MORRA) intervenuto durante lo show cooking dell'amico Walter Ferretto ha aggiunto in chiusura dell'esperienza: "Il Piemonte produce alcuni fra i migliori gioielli della natura, e gli chef del nostro territorio che fanno cucina gastronomica li esaltano partendo dalle tradizioni, ma "customizzandole" ovvero innovando continuamente. Le occasioni come questa, quando si può entrare nelle loro cucine e scoprire i segreti degli abbinamenti con il Tartufo Bianco d'Alba, sono uniche e da non perdere."

Il Mercato del Tartufo di Palazzo Alfieri, con le opere del grande fotografo inglese Mark Cooper a fare da splendida quinta, hanno anche ospitato domenica 18 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. Nella categoria "singolo cercatori" il primo premio, per un bellissimo tartufo da 265 gr., è andato a Giancarlo Benedetti, mentre per il "miglior piatto" e un totale di 1879 gr è stato premiato Roberto Rolandi. Davide Curzietti ha vinto il primo premio nella categoria commercianti per il singolo da 634 gr, e la Tartufingross di Alba ha vinto per il miglior piatto con un totale di 5981 grammi di splendidi tartufi (foto Giulio Morra).

Apprezzatissime e affollate nella regale Sala degli Specchi di PALAZZO OTTOLENGHI le esperienze immersive di Analisi Sensoriale del Tartufo guidate dai giudici di Analisi Sensoriale del Centro Nazionale Studi Tartufo e le Wine Tasting organizzate dai partner Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e Consorzio dell'Asti DOCG.

I molti visitatori, dopo aver partecipato ad una delle iniziative de "I Palazzi del Gusto" , hanno potuto godere degli ingressi a prezzo ridotto alla mostra Chagall. Colore e magia, in corso a Palazzo Mazzetti così come a Palazzo Alfieri, Cripta e Museo di Sant'Anastasio, Torre Troiana, Domus Romana, Complesso di San Pietro, Museo Diocesano, Museo Paleontologico Museo del Palio.

" Con "Asti Palazzi del Gusto. I mille sapori del Monferrato" la nostra città alza l'asticella della qualità - dichiara il sindaco di Asti Maurizio Rasero - Con questa manifestazione si segna un cambio, ed è il primo passo di un percorso che ci auguriamo prosegua nel tempo continuando nel segno della straordinaria collaborazione che si è creata fra tutti i più interessanti attori del nostro territorio nel segno di una eccellenza gastronomica che incontra il patrimonio storico e artistico di Asti"

" Una prima edizione molto positiva - afferma l'assessore al turismo di Asti Loretta Bologna - nel segno di una rinnovata collaborazione fra i territori di Asti e Alba perché ha dato occasione a molti astigiani di conoscere più da vicino, magari partecipando ad una Analisi Sensoriale del Tartufo o ad una Wine Tasting organizzata dai nostri Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato e Consorzio dell'Asti DOCG, i nostri palazzi storici dove magari non avevano avuto occasione di entrare. Con soddisfazione abbiamo visto molti turisti e abbiamo raggiunto l'obiettivo di far cresce anche da noi la cultura del Tartufo che, insieme

ai nostri vini, è una straordinaria risorsa."

" Il Piemonte, recentemente decretato dalla guida Lonely Planet tra le Regioni da visitare nel 2019, è più che mai una meta da raggiungere e vivere intensamente e per questo motivo la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba allarga i propri confini collaborando e dialogando con tutto il territorio - dichiara la Presidente dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba Liliana Allena - Tutti i turisti attratti dal Tartufo e dai grandi vini così come dagli appuntamenti come dalle occasioni come splendida mostra di Chagal, dagli aspetti storici e paesaggistici di Langhe, Roero e Monferrato possono lasciarsi conquistare dai numerosi stimoli che arricchiscono i weekend d'autunno. Sono particolarmente orgogliosa di questa collaborazione tra Ente Fiera e Centro Nazionale Studi Tartufo con la Città di Asti che ha spalancato le porte dei suoi sontuosi edifici per la prima edizione di Asti Palazzi del Gusto, una sinergia resa possibile dal supporto della Fondazione Cassa di Risparmio di Asti e grazie alla collaborazione 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."

" La Fondazione Asti Musei - dice il presidente Mario Sacco, Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Asti - ha partecipato con entusiasmo all'iniziativa Asti Palazzi del Gusto, sia mettendo a disposizione la sala conferenze di Palazzo Mazzetti per la conferenza sul tartufo, sia concedendo l'ingresso ridotto alla mostra su Chagall ai partecipanti alle diverse iniziative legate alla manifestazione. Legare tra loro i palazzi storici di Asti è d'altronde la mission della Fondazione, e un'iniziativa come questa non può che corroborare il nostro convincimento che cultura, turismo ed enogastronomia siano motori dello sviluppo della nostra città".

" Siamo complessivamente contenti di aver partecipato a questa prima edizione. Le nostre degustazioni hanno fatto il pieno di pubblico a dimostrazione dell'interesse verso la Barbera e i nostri vitigni sostiene Filippo Mobrìci, Presidente del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato - Ci auguriamo che i nostri vini siano sempre più protagonisti in questo incontro tra eccellenze piemontesi e al centro della comunicazione e del racconto dei nostri territori."

" Un evento apprezzato che ha incontrato i favori del pubblico. I nostri vini hanno avuto momenti interessanti dichiara Romano Dogliotti, Presidente del Consorzio dell'Asti Docg l'inconfondibile bouquet, elemento che contraddistingue da sempre le nostre denominazione e i profumi del tartufo sono espressioni di un territorio vocato a esprimere eccellenze apprezzate in tutto il mondo."

" Questa prima edizione è stata un grande successo che ha premiato l'impegno di tutti i partner che hanno contribuito alla sua realizzazione. In particolare sono davvero contento del successo degli show cooking che hanno avuto molto pubblico - dichiara Bruno Violato, Presidente Associazione Albergatori e Ristoratori di Asti e Provincia - Esprimo quindi la soddisfazione della nostra Associazione che ancora una volta ha dimostrato grande qualità e professionalità nella preparazione dei migliori piatti del territorio in abbinamento al Tartufo Bianco d'Alba. Ottimo anche il riscontro che ho raccolto dai colleghi ristoratori che nel corso della settimana hanno realizzato menù speciali in onore della manifestazione. Questo appuntamento è solo il primo passo verso futuri progetti più ambiziosi e importanti per il territorio che rappresentiamo."

Adsense slot ID

9166920842">