



ALTA LANGA È OFFICIAL SPARKLING WINE DELLA FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA

Dal 7 ottobre al 26 novembre tante occasioni per provare l'abbinamento
tra il tartufo bianco e le Alte bollicine piemontesi

Bollicine di Alta Langa e tartufo bianco: l'**Alta Langa** sarà **Official Sparkling Wine** della **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** per questa 87° edizione della manifestazione.

Dal 7 ottobre al 26 novembre saranno moltissimi e di diversa natura gli appuntamenti in cui si potranno esplorare tutte le sfumature dell'abbinamento Alta Langa e tartufo bianco che celebra un forte legame di sapori e tradizioni tra eccellenze dei frutti di Langa.

Con le Alte bollicine piemontesi si è brindato già prima della Fiera, durante l'Inaugurazione della mostra **De Truffle. Il Design Alessi incontra il Tartufo bianco d'Alba** lo scorso martedì 26 settembre e nel pranzo a seguire da Guido Ristorante Villa Reale Tenuta di Fontanafredda (chef Ugo Alciati) e si brinderà nuovamente alla conferenza stampa di presentazione della kermesse del 3 ottobre all'Associazione della Stampa estera a Roma.

L'Alta Langa sarà poi presente all'**inaugurazione ufficiale** della fiera, venerdì 6 ottobre, al teatro sociale Busca di Alba e nella Cena di Gala presso la Fondazione Ferrero.

Nelle settimane della Fiera, uno spazio sarà dedicato ad Alta Langa per le degustazioni all'interno della **Grande Enoteca** e un **corner Alta Langa** verrà allestito nella **Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena**.

Tra gli show cooking di grandi chef (Pasquale Laera, Luca Zecchin, Andrea Berton, Andrea Larossa, Michelangelo Mammoliti, Eugenio Boer, Cristina Bowerman, Stefano Paganini, Federico Gallo, Marco Giacosa, Marco Stabile, Ugo Alciati, Giampiero Vento, Luigi Taglienti, Mariuccia Roggero, Damiano Nigro, Davide Palluda, Christian Milone, Flavio Costa, Massimiliano Musso, Walter Ferretto, Francesco Oberto, Andrea Ribaldone, Davide Oldani, Massimo Camia,



Marc Lanteri, Andrea Larossa) e gli incontri con gli ospiti, tutti gli appuntamenti dell'**Alba Truffle Show** vedranno protagonista l'Alta Langa.

Una **Alta Langa Lounge** infine sarà presente nel **Salotto dei Gusti e dei Profumi** (piazza Risorgimento).

CONSORZIO ALTA LANGA - L'Alta Langa Docg è lo spumante brut di qualità del Piemonte. Nasce in un bel territorio vitivinicolo che interessa le alte colline tra Cuneese, Alessandrino e Astigiano e ha una storia molto lunga: fu il primo metodo classico a essere prodotto in Italia, fin dalla metà dell'Ottocento. Quello dell'Alta Langa è un piccolo Consorzio che funziona molto bene: oggi conta 85 soci, tutti attivi e coinvolti nello sviluppo di un vino, di una denominazione e di un territorio. Tutti legati da una grande scommessa: quella di un vino che non sarà pronto prima di sei anni e che per questo deve necessariamente essere un vino importante. Innamorati delle nostre terre, abbiamo avviato e difendiamo una viticoltura sostenibile e armonica al delicato, biodiverso tessuto dell'Alta Langa e dei suoi valori, rispettando e valorizzandone i ritmi naturali. Le "Alte bollicine piemontesi" sono frutto di questo pensiero e di questo lavoro. Sono bianche o rosé, brut o pas dosé e hanno lunghissimi tempi di affinamento sui lieviti, come prevede il severo disciplinare. Anche in questo, nell'attesa paziente, i grandi produttori di Alta Langa come i piccoli assecondano le scansioni del calendario contadino della tradizione. Del Consorzio fanno parte le case spumantiere Avezza, Banfi, Bera, Brandini, Bretta Rossa, Paolo Berruti, Giulio Cocchi, Enrico Serafino, Fontanafredda, Gancia, Germano Ettore, Martini & Rossi, Monteoliveto, Pianbello, Tosti, Colombo Cascina Pastori, Roberto Garbarino, Giribaldi.

I partner di Alta Langa sono **Eurostampa** e **Verallia**.

Ottobre 2017

Contatti segreteria: info@altalangadocg.it

Contatti stampa: Marianna Natale - m.natale@gmail.com



CALENDARIO ALBA TRUFFLE SHOW – ALTA LINGA

Sabato 7 ottobre - Foodies Moments:

Ore 11.00 - Chef Pasquale Laera

Ore 18.00 - Chef Luca Zecchin

Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Domenica 8 ottobre - Foodies Moments:

Ore 11.00 - Chef Andrea Berton

Ore 18.00 - Chef Andrea Larossa

Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Sabato 14 ottobre - Foodies Moments:

Ore 11.00 – Chef Michelangelo Mammoliti

Ore 18.00 – Chef Eugenio Boer

Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Domenica 15 ottobre - Foodies Moments:

Ore 11.00 - Chef Cristina Bowerman

Ore 18.00 – Chef Stefano Paganini

Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Sabato 21 ottobre - Foodies Moments:

Ore 11.00 - Chef Federico Gallo

Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Ospiti:

Ore 16.00 – Tartufo "reale" in collaborazione con la Reale Mutua Assicurazioni

Ore 18.00 – Piemonte e Liguria: il Tartufo incontra le eccellenze della Riviera

Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Domenica 22 ottobre - Foodies Moments:

Ore 11.00 – Chef In Valigia con Marco Giacosa

Ore 18.00 – Chef Marco Stabile

Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Sabato 28 ottobre - Foodies Moments:

Ore 11.00 – Chef Ugo Alciati

Ore 18.00 – Chef Giampiero Vento

Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Ospiti:

Ore 15.00 – Lectio Magistralis del prof. Giorgio Calabrese: “La cura dell’uva”

Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Domenica 29 ottobre - Foodies Moments:

Ore 11.00 – Chef Luigi Taglienti



Ore 18.00 – Chef Mariuccia Roggero
Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena
Ospiti:

Ore 15.00 – La Pina di Radio DeeJay presenta il libro “I love Tokyo”
Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Lunedì 30 ottobre - Foodies Moments:

Ore 15.00 – Gli Extrafood: Madernassa e Nergi nell'alimentazione extradomestica.
Competizione tra scuole alberghiera italiane. Con Paolo Massobrio e Renata Cantamessa
Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Martedì 31 ottobre

Ospiti:

Ore 11.00 – Presentazione del libro di Piercarlo Grimaldi “Di tartufi e di masche. Il Tartufo Bianco d'Alba: una storia notturna”
Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Mercoledì 1° novembre - Foodies Moments:

Ore 11.00 – Chef Damiano Nigro
Ore 18.00 – Chef Davide Palluda
Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Sabato 4 novembre - Foodies moments:

Ore 11.00 – Chef Christian Milone
Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena
Ospiti:
Ore 18.00 – Masterclass vincitore Selezione Italiana Bocuse d'Or
Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Domenica 5 novembre - Foodies Moments:

Ore 11.00 – Chef Flavio Costa
Ore 18.00 – Chef Massimiliano Musso
Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Sabato 11 novembre - Foodies Moments:

Ore 11.00 – Chef Walter Ferretto
Ospiti:
Ore 18.00 – Il Tartufo Bianco d'Alba incontra le eccellenze di Parma
Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Domenica 12 novembre Ospiti:

Ore 11.00 – Accademia del Panino Italiano alla Fiera del Tartufo
Ore 15.00 – Marco Bianchi
Ore 18.00 – Il Tartufo Bianco d'Alba incontra le eccellenze di Parma
Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Sabato 18 novembre - Foodies Moments:

Ore 11.00 – Chef Francesco Oberto
Ore 18.00 – Chef Andrea Ribaldone



Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Ospiti:

Ore 15.00 – Regione ospite: la Basilicata

Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Domenica 19 novembre - Foodies Moments:

Ore 11.00 – Chef Davide Oldani

Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Ospiti:

Ore 18.00 – Masterclass primo classificato alla Selezione Italiana Bocuse d'Or nella sezione "la carne: Vitellone piemontese della coscia I.G.P."

Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Sabato 25 novembre - Foodies moments:

Ore 18.00 – Chef Massimo Camia

Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Ospiti:

Ore 17.00 – Presentazione del libro Gian Maria Aliberti "L'ottavo giorno di Katarina"

Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

Domenica 26 novembre - Foodies Moments:

Ore 11.00 – Chef Marc Lanteri

Ore 18.00 – Chef Andrea Larossa (appuntamento tradotto nella Lingua Italiana dei segni – LIS)

Sala Beppe Fenoglio, Cortile della Maddalena

APPUNTAMENTI DEL SALOTTO DEI GUSTI E DEI PROFUMI – LOUNGE ALTA LANGA

28/29/30/31 OTTOBRE - 1° NOVEMBRE LA NOCCIOLA PIEMONTE I.G.P. ALTA LANGA. LA PIÙ BUONA DEL MONDO.

In collaborazione con l'Ente Fiera della Nocciola e i prodotti tipici dell'Alta Langa

4/5 NOVEMBRE WONDERFUL ALBA BRA LANGHE E ROERO

Il Pan ëd Langa incontra la Salsiccia di Bra

11/12 NOVEMBRE IL CIOCCOLATO DEGLI ARTIGIANI PASTICCERI DELLA PROVINCIA DI CUNEO E LE PREGIATE GRAPPE DELL'ISTITUTO GRAPPA PIEMONTE

Città ospite: BELÉM – Città Creativa UNESCO della Gastronomia.

In collaborazione con la Confartigianato Cuneo e l'Istituto Grappa Piemonte

18/19 NOVEMBRE CAMPAGNA AMICA DAY

A cura di Coldiretti

25/26 NOVEMBRE ABBINAMENTI AUTUNNALI D'ECCELLENZA

- I formaggi DOP del Piemonte e la pera Madernassa

- Il bollito e la bagna càuda

- MEG – Mercato Enogastronomico

CONSORZIO ALTA LANGA piazza Roma, 10 14100 ASTI

P.IVA 01292550058 – C.FISC.92041890051 Tel. 0141 594842 – Fax. 0141 355066

www.altalangadocg.com info@altalangadocg.com