



DOPO SETTE WEEKEND DI FESTA AD ALBA

Si chiude oggi l'82^a Fiera del Tartufo

Si chiude oggi l'82^a Fiera internazionale del Tartufo bianco d'Alba. Sette weekend che, dai primi di ottobre, hanno portato in città spettacoli e manifestazioni: ma soprattutto lui, il «re tartufo», esposto nel Mercato mondiale nel cortile della Maddalena che, stamane, aprirà puntuale alle 9 per le ultime contrattazioni, fino alle 20.

Ancora per oggi, quindi, si potrà curiosare tra i banchi dei trifolati che espongono i preziosi «tuber», acquistare i migliori prodotti del territorio e magari assaggiare un piatto della tradizione al ristorantino della Fiera. Ga-

rantite dai Giudici del tartufo, le trifole entrano al Mercato per essere vendute sotto il controllo della Commissione qualità, che assicurano la freschezza e la bontà dei prodotti.

Centomila i visitatori che hanno staccato quest'anno il biglietto per entrare al Palatartufo e che si sono addentrati tra gli stand dei prodotti eccellenti del territorio dell'Albaqualità. Ma migliaia anche gli ingressi alle varie mostre ed esposizioni in città.

La Fiera si conferma ancora una volta un grande attrattore per i turisti da tutto il mondo, in arrivo quest'anno

più che mai da ogni angolo del pianeta, che accorrono ad Alba anche per prendere parte agli eventi enogastronomici e culturali promossi in città, ma anche tra le Langhe e il Roero.

Come oggi, ultimo giorno di festa, che vedrà protagonista il riso del Piemonte e lo Spumante Alta Langa Dogc. Dalle 10 alle 18,30, piazza Duomo ospiterà il Festival del Risotto Italiano, con ospite d'eccezione il giornalista e conduttore televisivo di Melaverde (in onda tutte le domeniche a mezzogiorno su Canale 5), Edoardo Raspelli.

Durante la manifestazione, sarà

Il programma Sono ancora numerose le iniziative proposte ai turisti

presentata una selezione dei migliori risotti italiani realizzati con il Riso Dop di Baraggia, l'unico ad aver ottenuto il prestigioso riconoscimento europeo, su cui non mancheranno generose grattate di tartufo. In particolare, lo chef Franco Ramella proporrà il risotto all'Alta Langa Spumante, oltre al fiore all'occhiello dell'Alto Piemonte, vale a dire il risotto sfumato alla birra Menabrea e mantecato con formaggio sbirro maturato nel luppolo.

L'evento è inserito nel circuito del Salotto del Gusto e dei Profumi, che ha visto nel fine settimana dall'1 al 4 novembre la «Nocciola più buona del mondo» abbinata al Moscato d'Asti Dogc, mentre il 10 e 11 Novembre «Il cioccolato degli artigiani pasticceri» della provincia di Cuneo era in abbinamento con il Barolo Chinato.

Nel pomeriggio, a Palazzo mostre e congressi, sarà ancora possibile prendere parte alle «Wine tasting experience», con i Cru del Barbaresco (per informazioni e prenotazioni occorre rivolgersi al numero telefonico 0173/220943).

Ultimo giorno anche per visitare l'allestimento «Cinema & Tartufo» e i mediorilevi su tela di juta di Leonardo Zago «Tempo di tartufo», a Palazzo mostre e congressi (ingresso gratuito, dalle 10 alle 19).

Continuano, invece, le altre importanti mostre allestite in città: gli artisti contemporanei di «Americans», nel coro della Maddalena, la pala de «Il martirio di San Lorenzo», restaurata ed esposta nella sede centrale di Banca d'Alba, in via Cavour, e la ricca antologica di Carlo Carrà, che si può ammirare in Fondazione Ferrero (tutte a ingresso gratuito).

Nella sede della Giostra delle cento torri, la mostra del Palio degli asini racconta tutti i drappi dipinti dalla prima corsa dei ciuchi, mentre a Roddi, ancora oggi, si potrà percorrere il percorso multimediale de «I cercatori di tartufo».

Per il programma dettagliato e le altre informazioni sull'evento e i suoi appuntamenti è possibile consultare il sito internet www.fieradel tartufo.org oppure rivolgersi al numero telefonico 0173/361051.