

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

2 Ottobre 2018

di Redazione



ALBA – Bollicine di Alta Langa e tartufo bianco: anche in questa edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba l'Alta Langa Docg sarà Official Sparkling Wine della manifestazione.

Dal 6 ottobre al 25 novembre saranno moltissimi e di diversa natura gli appuntamenti in cui

si potranno esplorare tutte le sfumature dell'affascinante abbinamento tra Alta Langa Docg e tartufo bianco: un accostamento che celebra un forte legame di sapori e tradizioni tra eccellenze dei frutti di Langa.

L'Alta Langa Docg sarà presente al taglio del nastro dell'edizione numero 88 della Fiera, con i sindaci delle nove città creative italiane, venerdì 5 ottobre, oltre che nella Cena di Gala che si terrà presso la Fondazione Ferrero.

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

Tra gli show cooking di grandi chef e gli incontri con gli ospiti, gli appuntamenti dell'Alba Truffle Show vedranno protagonista l'Alta Langa Docg: un sommelier darà il benvenuto agli ospiti della sala Beppe Fenoglio con un calice di Alta Langa e le alte bollicine piemontesi, presentate dai rispettivi produttori, accompagneranno le proposte degli chef nei Foodies Moments.

Il metodo classico piemontese sarà proposto anche in abbinamento al menu delle Ultimate Truffle Dinner, a sottolineare ancora una volta la forte vocazione gastronomica di questo spumante in grado di accompagnare tutto il pasto.

Dalla fine del mese di ottobre banco di degustazione interamente dedicato all'Alta Langa Docg infine sarà presente in piazza Risorgimento: qui si potranno assaggiare, servite da un sommelier dedicato, tutte le cuvée del Consorzio Alta Langa.

“Un'alleanza forte – commenta in una nota il presidente del Consorzio **Giulio Bava** – quella tra il nostro Consorzio e l'Ente Fiera, che si è stretta nel tempo e si rinsalda sempre di più in una comune visione di sviluppo del territorio”.

IL CALENDARIO DEI FOODIES MOMENTS

Sabato 6 ottobre alle 11 Chef Elio Keci

Sabato 6 ottobre alle 18 Chef Massimo Carleo

Domenica 7 ottobre alle 11 Chef Sergio Vineis

Domenica 7 ottobre alle 18 Chef Nicola Portinari

Sabato 13 ottobre alle 11 Chef Leandro Luppi

Sabato 13 ottobre alle 18 Chef Andrea Costantini

Domenica 14 ottobre alle 11 Chef Flavio Costa

Domenica 14 ottobre alle 18 Chef Davide Cannavino
Sabato 20 ottobre alle 11 Chef Pasquale Laera
Sabato 20 ottobre alle 18 Chef Andrea Larossa
Domenica 21 ottobre alle 11 Chef Massimiliano Prete
Domenica 21 ottobre alle 18 Chef Andrea Ribaldone
Sabato 27 ottobre alle 11 Chef Gabriele Boffa
Sabato 27 ottobre alle 18 Chef Martino Ruggieri
Domenica 28 ottobre alle 11 Chef Marco Viganò
Venerdì 2 novembre alle 11 Chef Bernard Fournier
Venerdì 2 novembre alle 18 Chef Luca Zecchin
Sabato 3 novembre alle 11 Chef Damiano Nigro
Sabato 3 novembre alle 18 Chef Andrea Ferrucci
Domenica 4 novembre alle 11 Chef Davide Oldani
Domenica 4 novembre alle 18 Chef Serena D'Alesio
Sabato 10 novembre alle 11 Chef Luigi Taglienti
Sabato 10 novembre alle 18 Chef Filippo Sinisgalli
Domenica 11 novembre alle 11 Chef Ugo Alciati
Domenica 11 novembre alle 18 Chef Michelangelo Mammoliti
Sabato 17 novembre alle 11 Chef Mariuccia Roggero
Domenica 18 novembre alle 11 Chef Matteo Baronetto