

## Tartufo: il ritorno dell'estate sconvolge un'ottima stagione. Prezzi a 3.000-3.500 euro/kg

Da Alba, aspettando la "Fiera del Tartufo Bianco" n. 93, ai territori più vocati si spera che arrivi l'autunno. L'abbinamento? Con l'Alta Langa Docg

Nei cooking show nella Sala Beppe Fenoglio nel Cortile della Maddalena adiacente al Mercato Mondiale del Tartufo, per scoprire i segreti dei più quotati chef nazionali e internazionali che faranno assaporare le loro preparazioni con il tartufo bianco d'Alba, **in abbinamento sarà servito l'Alta Langa Docg dei produttori del Consorzio, nell'iconico calice "Terra", progettato da Italdesign e realizzato dai maestri del cristallo di Collevilca.** Tantissimi i grandi chef che si avvicenderanno ai fornelli, come Gabriele Boffa (2 stelle Michelin, Locanda Sant'Uffizio - Enrico Bartolini) e Alessandro Mecca (Al Castello di Grinzane Cavour), da Flavio Costa (1 stella Michelin, Ristorante 21.9) a Fabio Sgrò (1 stella Michelin, Guido da Costigliole), da Pasquale Laera (1 stella Michelin, Ristorante Borgo Sant'Anna) a Fernando Tommaso Fiorino (Arborina), da Ugo Alciati (1 stella Michelin, Guido Ristorante) a Enrico Marmo (1 stella Michelin, Balzi Rossi), da Luca Zecchin (Coltivare) a Alberto Quadrio, da Giuseppe d'Errico (1 stella Michelin, La Madernassa Ristorante & Resort) a Stefano Sforza (Ristorante Opera), da Pino Cuttaia (2 stelle Michelin, La Madia) a Dennis Cesco (Ristorante Damà - Relais Villa d'Amelia), da Gennaro Esposito (2 stelle Michelin, Ristorante Torre del Saracino) a Paolo Griffa (1 stella Michelin, Al Caffé Nazionale), da Michelangelo Mammoliti (La Rei Natura, Il Boscareto) a Maurizio Bufi (Ristorante Il Fagiano, Grand Hotel Fasano), da Andrea Rizzi (Ristorante 12 Monaci) a Marco Stagi (1 stella Michelin, Bolle Restaurant), da Andrea Berton (1 stella Michelin, Ristorante Berton) a Antonella Ricci e Vinod Sookar (1 stella Michelin), da Davide Palluda (1 stella Michelin, All'Enoteca) a Francesco Marchese (1 stella Michelin, Ristorante Fre - Réva Resort), da Anna Ghisolfi (Anna Ghisolfi Ristorante) a Antonio Ziantoni (1 stella Michelin, Zia Restaurant), Giorgio Pignagnoli (1 stella Michelin, Ristorante Nove - Villa della Pergola), Eugenio Boer (Ristorante Bu:r), Raffaele Lenzi (1 stella Michelin, Ristorante Al Lago), Andrea Larossa (1 stella Michelin, Andrea Larossa Ristorante), Mauro Elli (1 stella Michelin, Il Cantuccio), Margherita Giampiccolo (Très), Francesco Costantini (Moda Venue), Paolo Pettenuzzo, Michele Minchillo (1 stella Michelin, Vitium Restaurant), Massimiliano Musso (1 stella Michelin, Ristorante Albergo Cà Vittoria), Giuseppe Daniele (Unitum) e Luigi Taglienti (Ristorante Io Luigi Taglienti).