



Tartufo di Alba. La cittadina del cuneese, situata nella **valle del Tanaro**, nelle vicinanze del torrente Cherasca, vale certamente un fine settimana per ammirare le sue **eleganti e aristocratiche architetture** di impronta prevalentemente medievale con il cuore più antico cinto dalle mura romane. Da vedere la **chiesa di Santa Maria Maddalena**, realizzata nel XVIII secolo su un più antico edificio risalente al XIII secolo. Ha forme barocche con facciata incompiuta. **Il museo civico e la biblioteca** sono ospitati all'interno del **Palazzo della Maddalena**. Il primo ospita reperti del Neolitico, dell'Età del bronzo, del ferro e di epoca romana.



Foto Giorgio Perottino, Getty Images – fieradeltartufo.org

Cultura e storia di Alba, città del mitico tartufo bianco

In via Calissano merita la visita la **chiesa di San Domenico**, imponente edificio gotico a tre navate eretto tra il XIII e il XVIII secolo e più volte rimaneggiato, con facciata strombata. Al suo interno ospita **affreschi dei secoli XIV e XV** di grande interesse. In piazza Risorgimento si possono ammirare il **duomo**, costruito in età romanica e poi rifatto completamente alla fine del XV secolo. E ancora le **torri medievali** e il **Palazzo Comunale**. La Piazza Pertinace è dominata **della chiesa di San Giovanni Battista** dalle forme barocche. Al suo interno sono conservate interessanti e importanti opere d'arte. Vale la pena fare una passeggiata nell'adiacente via Cavour per ammirare la **Loggia dei Mercanti** di epoca medievale.



Foto Giorgio Perottino, Getty Images – fieradeltartufo.org

Fiera Internazionale del Tartufo bianco di Alba

Ma le architetture splendide non sono l'unica e più importante attrattiva di Alba. Già **Plinio** infatti lodava **il profumo e il sapore dei vini d'Alba**. Ma il tesoro più famoso di questa cittadina medievale è il **tartufo bianco**, il **pregiato Tuber Magnatum Pico**, cui, ogni anno, la cittadina dedica una fiera e una mostra mercato.

Quest'anno l'appuntamento con la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, giunta ormai alla sua 92^{ma} edizione, si tiene in tutti i fine settimana **fino al 4 dicembre 2022**. Il calendario è ricco di appuntamenti imperdibili. Il tema di questa edizione è incentrato sulla **sostenibilità**, ambientale, sociale ed economica introdotto l'anno scorso.



Foto Giorgio Perottino, Getty Images – fieradeltartufo.org

Tanti gli appuntamenti a carattere folcloristico tra cui **l'Asta Mondiale del Tartufo il 13 novembre 2022**. In collegamento con il **castello di Grinzane Cavour**, sede dell'**Enoteca Regionale Piemontese Cavour**, **Hong Kong**, **Singapore** e **Vienna** si contenderanno i lotti più prestigiosi di tartufo.

Non mancano spazi per i bimbi per i quali è allestita l'area

dell'Alba **Truffle Bimbi** presso il **Palazzo Mostre e Congressi Giacomo Morra**. Tantissimi anche gli appuntamenti con la cultura. Non dimentichiamo che queste terre sono la patria di grandi scrittori. **Beppe Fenoglio**, grande cantore delle Langhe, autore de ***I ventitré giorni di Alba, il Partigiano Johnny e la Malora***, era nato ad Alba.

Poco lontano, la cittadina di **Santo Stefano Belbo** ha dato i natali a **Cesare Pavese** anch'esso cantore dei paesaggi indimenticabili delle **Langhe**.



Foto Giorgio Perottino, Getty Images – fieradeltartufo.org

Curiosità e mito della Supercrema

La cittadina piemontese è una meta ideale non solo per chi apprezza l'enogastronomia di alto livello ma anche per i più golosi. Qui infatti è nata la **Nutella**, la crema spalmabile a base di cioccolata e nocciole locali prodotta nello stabilimento Ferrero alle porte di Alba.

E sapete com'è nata la Nutella che all'inizio si chiamava **Supercrema**? Per caso. **Nel 1946 Pietro Ferrero realizzò dei giandujot**, panetti di cioccolato, nocciole e burro di cocco. Ma con il caldo questi panetti si sciolsero dando vita a una crema spalmabile ribattezzata da Michele, figlio di Pietro Ferrero, **Nutella**. Nome nato dall'unione della radice inglese *nut*, abbreviazione del termine nocciola, e da *ella*.



Foto Giorgio Perottino, Getty Images – fieradeltartufo.org

Eccellenza Barolo, ad Alba non solo tartufo

La **Fiera del Tartufo Bianco d'Alba** è un ottimo spunto per visitare un territorio che è un tripudio di saperi e sapori. A cominciare da grandi vini blasonati che hanno reso grande l'Italia nel mondo. Ma anche oltre. Pensate che il **Barolo** nel 1999 ha dato il nome all'asteroide scoperto nel 1985 dall'americano Edward Bowell. Vale la pena fare qualche chilometro per scoprire l'area e la sua eccelsa produzione. E scoprire località incantevoli e suggestive. Come **Barbaresco**, che dà il nome a uno dei vini più blasonati del mondo. E **Serralunga d'Alba** dove, nella tenuta di Fontanafredda, Rosina – al secolo **Rosa Vercellana** – cuoca eccelsa, abitò a lungo prima di sposare, nel 1896, il **re d'Italia Vittorio Emanuele II**.



Foto Giorgio Perottino, Getty Images – fieradeltartufo.org

Per avere un'idea della grandezza dell'enogastronomia delle Langhe val la pena fare una sosta a **Barolo**, romantico borgo nascosto tra il verde. Il **ristorante Brezza** annesso **all'Hotel Barolo** propone un sontuoso menu a base di piatti locali. Paste fatte a mano, dai tajarin agli agnolotti del plin e, naturalmente piatti con tartufo. L'hotel offre stanze arredate con gusto e vista sul castello.

Ad Alba la tappa obbligata per i veri gourmet è **l'Osteria del Vicoletto**, nel centro storico di Alba. In menu piatti della tradizione come ravioli di stufato di bue e piccione al tartufo nero. Per chi volesse portarsi a casa i sapori di questi luoghi c'è ad Alba **Tartufi Morra**, la cioccolateria **Elisa** che propone dolci tipici come **Baci di Langa e pan d'Alba**. E ancora la pasticceria **La Dolceria** che offre torte alla nocciola e semifreddi al caffè.



Foto Giorgio Perottino, Getty Images – fieradeltartufo.org

Tajarin al tartufo bianco di Alba

I tajarin, taglierini, sono un piatto che nasce nelle cascine delle Langhe e di cui ci sono già testimonianze nel Quattrocento. Era un piatto per le feste e per famiglie benestanti. Ed ecco la ricetta per farli in casa tenendo presente che, essendo l'impasto molto "duro" da tirare, bisogna disporre di una macchina per la pasta.

Ingredienti: 800 g di farina tipo 1, 200 g di semola di grano duro, 800 g di tuorli, 1 pizzico di sale.

Per il condimento: 40 g di burro a persona, 1 pizzico di sale, 10 g di tartufo bianco d'Alba.



Foto Giorgio Perottino, Getty Images – fieradeltartufo.org

Preparazione

Inserire nell'impastatrice le farine e farle mescolare bene. Aggiungere i tuorli e far lavorare l'impastatrice fino ad ottenere una palla. Lavorare a mano su un piano infarinato, coprire con pellicola e riporre in frigo per almeno un'ora.

Togliere dal frigo, lavorare l'impasto, tagliare delle fette e metterle nella macchina della pasta passandola nelle ruote per almeno due volte. Dopo ogni taglio ricoprire la pasta con la pellicola per non farla asciugare troppo. Lasciare asciugare le strisce.

Tagliare le strisce a mano e arrotolare la pasta su se stessa. Formare delle matassine e lasciar riposare all'aria coperte da un canovaccio.

Condimento

In una padella sciogliere il burro a fuoco dolce. Unire il sale. Cuocere i tajarin in acqua salata, scolarli e passarli nella padella nel burro fuso aggiungendo alcuni cucchiaini di acqua di cottura. Mantecare bene. Impiattare e affettare il tartufo sopra.

di Anna Maria Terzi



Foto Giorgio Perottino, Getty Images – fieradeltartufo.org

INFORMAZIONI:

<http://www.fieradeltartufo.org>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/le-citta-del-tartufo>

[/https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/vendemmia-in-piemonte-nel-monferrato/](https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/vendemmia-in-piemonte-nel-monferrato/)