GAZZETTA DALB

Dal 1882 il settimanale delle Langhe e del Roero





P.I. SPA - S.A.AP.-D.L. 353/2003-L.27/04/04 N.46-A.1 C.1 BCD/CN - DIREZIONE E AMMINISTRAZIONE: P.ZA SAN PAOLO, 14 - 12051 ALBA (CN)

TEL. 0173-363264/5 - FAX: 0173-296145 - EMAIL: GAZZETTA@STPAULS.IT - DIRETTORE RESPONSABILE: GIUSTO TRUGLIA



















COSS. PRINCIPAL SUPPORTO DI





PATROCINIO DE







il ieram

A REPORT BURBON'S WARRAN











Microsoft Microsoft



CREETE



PADERNO



sambonet









SPORSOT TECHNIC













VENDITA – ASSISTENZA PNEUMATICI DI TUTTE LE MARCHE - MECCATRONICO

ALBA | Corso Nina Bixio, 38

Tel. 0173 440954 e-mail: ilpneumaturgo@libero.

WWW.GAZZETTADALBA.IT - WWW.FACEBOOK.COM/GAZZETTADALBA - TWITTER.COM/GAZZETTADALBA

COPIA GRATUITA



91ª Fiera Internazionale Tartufo bianco d'Alba 91st International Alba White Truffle Fair



di forza: il Mercato mondiale; gli incontri – declinati in forme diverse, anche in corsi per i visitatori – con l'arte di cuochi di talento applicata al tuber magnatum Pico; i laboratori sensoriali e di degustazione dei vini; l'atelier della pasta. E poi il Palio

ha nell'esposizione della fondazione Ferrero dedicata alle opere di Alberto Burri la proposta principale. La tradizione è accompagnata dal cambiamento: la Fiera imbocca la strada della sostenibilità ambientale, ma anche sociale ed economica.

its strengths: the truffle market; the encounters with the art of talented chefs applied to the tuber magnatum Pico - organized differently, with courses for visitors too; the sensory, wine tasting and pasta workshops. And the Palio

For culture the main focus is on the works of Alberto Burri on display at the Ferrero Foundation. Tradition is accompanied by change: the Fair targets sustainability: social and economic, as well as environmental.

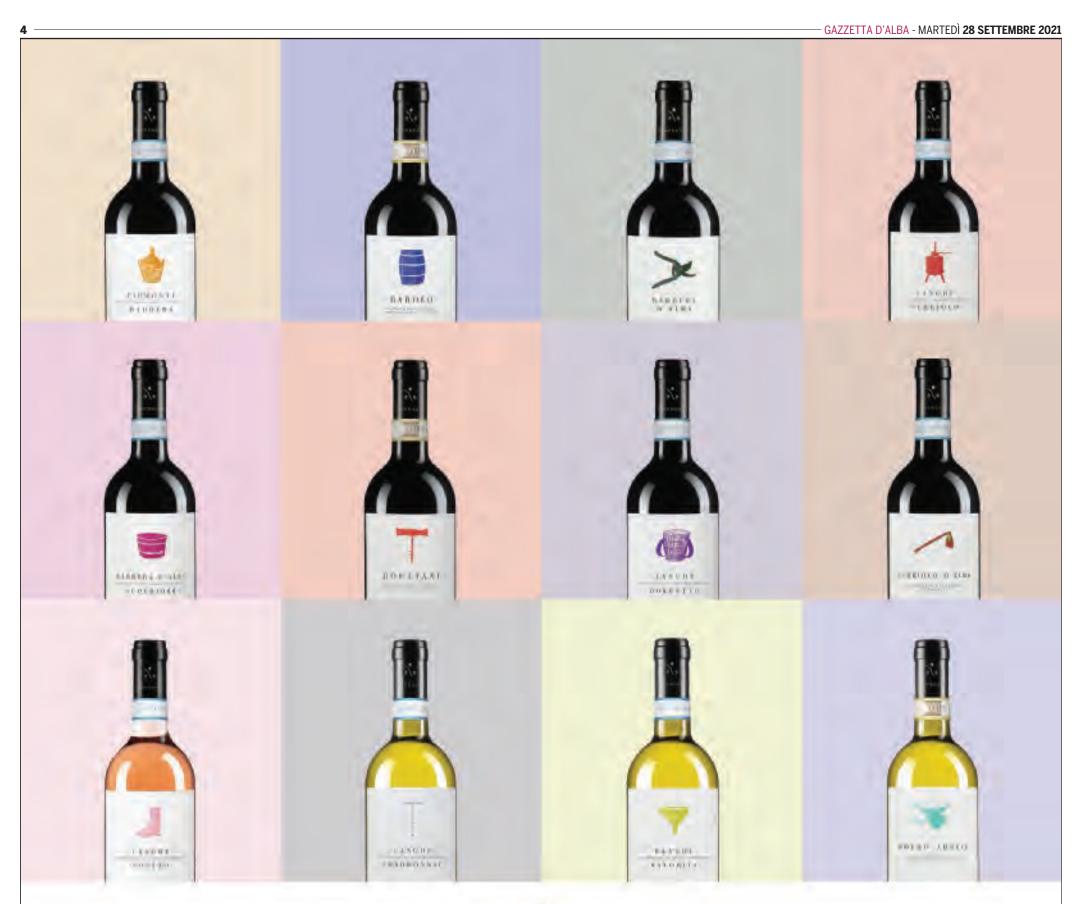
"FA CHE LA MEDICINA SIA IL TUO CIBO, E CHE IL TUO CIBO SIA LA TUA MEDICINA" IPPOCRATE DI KOS













1959-2021: è la nostra 62ª vendemmia

Siamo 200 soci viticoltori che lavorano 320 ettari di vigne nelle Langhe.

Qui nascono i nostri vini. Famiglie che lavorano la terra da generazioni e
contribuiscono a tutelare l'economia e l'ambiente.

In ogni bottiglia ritroverete un po' della nostra ambizione, competenza e passione.

Consegna a domicilio:

portiamo i nostri vini e i nostri prodotti direttamente a casa vostra in tutto il Piemonte e in tutta la Liguria.

Insieme a voi, per fare sempre meglio.





LANGHE MONFERRATO ROERO ALLE FINALI ATP Per l'edizione 91 il tartufo va a nozze con il tennis delle fina-

li Atp di Torino. Spiega Allena: «Il torneo è un'occasione di promozione congiunta tra Torino e l'area di Langhe Monferrato e Roero. Il tartufo e i vini saranno presenti sia alla cena di gala nelle ex Officine grandi riparazioni, sia nelle sale del pala Alpitour. Cercheremo, inoltre, di portare ad Alba qualche giocatore e attribuire, al vincitore della competizione, un riconoscimento. Un altro punto di questa edizione è Wine, truffle and sport, con due gare di golf, una all'Olgiata di Roma, l'altra al club di Margara, a Fubine».



LANGHE MONFERRATO AND ROERO AT THE ATP FINALS

For edition number 91 the truffle is pairing up with the ATP tennis finals in Turin. Allena says: «The tournament is a joint promotion opportunity for Turin and the hills of the Langhe Monferrato and Roero. The truffle and our wines will be joining guests at both the gala dinner in the former Officine Grandi Riparazioni, and in the Pala Alpitour arena. We will seek to bring some players to Alba too, and award a special prize to the winner. Another feature of this edition will be Wine, Truffle and Sport, with two golf tournaments, one at Rome's Olgiata club, and the other at the Margara club at Fubine».



Natura e tech, punti cardinali per l'avvenire

La presidente dell'ente Fiera Liliana Allena: «Tutelare l'ambiente è un dovere, ma pure una vera opportunità economica e culturale»

inamiche consolidate e mondi inesplorati dischiusi dai cambiamenti del clima: la Fiera del tartufo è anche una paziente opera di mediazione fra un presente e un futuro tecnologici, da un lato, e l'attualizzazione di un passato fatto di armonia con la natura. Un lavorio spiegato da Liliana Allena, presidente dell'ente Fiera.

La Fiera apre i battenti una settimana dopo rispetto al passato: è un adeguamento ai ritmi della natura?

«Da alcuni anni il Centro nazionale studi tartufo e l'ente Fiera hanno avviato una campagna per salvaguardare il periodo di fermo biologico del bosco, assieme a progetti per la protezione degli ambienti tartufigeni; nella stessa direzione vanno le piantumazioni di nuove aree vocate alla produzione, sostenute da campagne di raccolta fondi. Si tratta di una strategia di lungo corso che realizza una convergenza fra dimensione ecologica ed economica».

In che senso?

«La tutela dell'ambiente è, oltre che un dovere, una grande opportunità culturale ed economica. Sono temi ai quali daremo risalto con un ciclo di confronti, sul palco del teatro Sociale di Alba, dedicati alla filosofia della sostenibilità, nei

IL 2020 HA INSEGNATO A TUTTI IL VALORE DEL LAVORO DI SQUADRA E **DELLA PIANIFICAZIONE**

quali si alterneranno esponenti degli ambiti più disparati: dalla ristorazione alla tecnologia, dalla moda al design fino alla cultura e alla finanza».

Alla gastronomia spetterà ancora una volta il compito di fare da apripista?

«Il comprensorio turistico di Langhe, Monferrato e Roero è una delle destinazioni culinarie più ambite: la rete di trattorie, osterie e ristoranti, assieme alla cultura e all'accoglienza, genera economia e preserva tradizioni. In poche

parole rappresenta le comunità chiamate a costruire una nuova sensibilità per il futuro sostenibile del nostro areale».

Quale sarà il ruolo delle tradizioni nella rassegna?

«Il folclore costituisce un elemento distintivo dell'esperienza albese: intendiamo tramandarlo e innovarlo. Un esempio è il Palio, tornato alle sue origini, con il tracciato della corsa di nuovo attorno al duomo: puntiamo a creare una nuova offerta turistica legata alle tradizioni popolari,

attraverso modalità coerenti con la nostra cultura e appetibili per i visitatori».

Nel 2020 siete stati fra i pochi a organizzare una fiera. Quali lezioni avete appreso e cosa vi attendete, in termini di pubblico, quest'anno?

«L'esperienza del 2020 ci ha insegnato il valore del lavoro di squadra e della pianificazione anticipata. Per l'autunno, il piano vaccinale e l'introduzione della certificazione verde ci fanno ipotizzare una gestione in sicurezza degli appuntamenti. Poi auspichiamo un maggiore afflusso di stranieri rispetto allo scorso anno, soprattutto europei, che ci potranno raggiungere con un viaggio in auto. Ci attendiamo anche un graduale ritorno degli statunitensi, mentre per i turisti provenienti dall'Asia o da altre destinazioni a lungo raggio dovremo ancora attendere. L'interazione tra eventi in presenza fisica e quelli in modalità digitale, oltre ad accompagnarci nel futuro, ci permetterà di colmare le distanze geografiche».

Qual è la situazione del tartufo nel mercato?

«Puntiamo a un'ulteriore internazionalizzazione del marchio attraverso il consolidamento dei contesti che possiamo definire maturi, è il caso di Svizzera ed Europa, ma puntiamo anche all'espansione sui mercati più lontani, su tutti Stati Uniti e alcuni Paesi asiatici».



We are aiming to make the **brand** more **international**»

■ Well-established dynamics and previously unexplored worlds opened up by climate change: the Truffle Fair is also a patient process of conciliation between a technological present and future on the one hand, and updating a past in harmony with nature on the other. An intense activity explained by Liliana Allena, President of the Fair's organizers, Ente Fiera.

This year the Truffle Fair is opening its doors one week later than in the past: is this a question of adapting to nature?

«For some years the National Truffle Studies Centre

de over have been campaigning to safeguard the woodland's biological rest period, alongside projects for the protection of truffle-producing environments; meanwhile, heading in the same direction is the planting of new areas of truffle-producing trees, backed by fundraising campaigns. This is a long-term strategy merging ecological and economic aspects».

In what way?

«Besides being a duty, the protection of the environment is a great cultural and economic opportunity. These are themes we will be highlighting with a series of diand the organization I presi-scussions on the stage of Al-build new awareness for a su-learnt, and what are you ex-thing safely. And we are ho-and certain Asian countries».

ba's town theatre, dedicated to the philosophy of sustainability and featuring representatives of the most diverse fields: from restaurants to technology, from fashion to design, through to culture and finance».

Will food once again be leading the way?

«The Langhe, Monferrato and Roero are one of the most popular culinary destinations with tourists: along with culture and hospitality, the network of trattorias, osterias and restaurants generates wealth and preserves traditions. In short, it represents the communities called on to stainable future for our area». What role will traditions have in the event?

«Folklore is a distinctive element of the Alba experience: we intend to hand it on to future generations while introducing innovations. An example is the Palio, which has returned to its origins with the race being run once more around the Cathedral. We are aiming to create a new take on popular traditions for tourists in ways which are in keeping with our culture and appeal at the same time to visitors».

In 2020 you were among the few in Italy to organize a fair. What lessons were



pecting for this edition in terms of attendance, given that there will still be restric-

«The 2020 experience taught us the value of teamwork and advance planning. For this autumn, the vaccination program and the introduction of green passes mean we are looking forward to being able to handle every-

ping for more foreign visitors than last year, especially Europeans who will able to get here by car. We are also expecting a gradual return of Americans, while we may still have to wait for visitors from Asia and further afield to come back in numbers. The interaction between the events attended in person and those online will allow us to bridge distances, while accompanying us as well into the future».

How is the truffle doing on

«We are aiming to make the brand more international by both consolidating the markets we can call mature, like Switzerland and the rest of Europe, and expanding elsewhere, in particular the United States

Basculanti in acciaio



info@fiasistem.it

www.fiasistem.it

F





IL MUSEO DEL TARTUFO PRESSO LA MADDALENA

Il Museo del tartufo di Alba (in acronimo Mudet) insieme a Montà e Roddi entrerà a far parte di un percorso museale dedicato al tuber magnatum Pico. In città come sede è stata scelta la manica nord del complesso della Maddalena; la spesa supererà il milione di euro. Due anni è il tempo preventivato per realizzare il museo, affidato al gruppo di lavoro con a capo Antonella Stella dell'Università di Ferrara e del quale fanno parte Paola Bonfante, responsabile del Centro di studi di micologia sul campo del Cnr; Piercarlo Grimaldi, storico rettore dell'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo; Antonio Degiacomi, presidente del Cen-



tro studi tartufo; Silvano Montaldo, ordinario di storia contemporanea all'Università di Torino. Si tratterà di 900 metri quadri di allestimento, con ingresso dal piano terreno, da piazza Falcone e dal cortile della Maddalena. Al centro, ci sarà la storia del tartufo, con le testimonianze di coloro che ne hanno scritto la storia. Senza dimenticare i due protagonisti: i trifolao e i loro cani, i tabui. Secondo l'assessore al turismo Emanuele Bolla, «il Mudet sarà uno spazio fondamentale. Nei nostri intenti racconterà un intero territorio, sviluppando temi legati alla cucina, alla cultura, alle tradizioni ma anche all'attualità, come la sostenibilità ambientale, con l'uso delle più moderne tecniche di comunicazione». f.p.

Più consapevoli, più vicini

onquistata la popolarità la Fiera del tartufo ritorna alle origini per saldare il debito con madre natura: l'intento è espresso nello slogan "Connessi con la natura". Stefano Mosca chiarisce i risvolti della filosofia ecologica che troverà concretezza fra il 30 e il 31 ottobre, con il secondo appuntamento di Dawn to earth, congresso dedicato all'ambiente inaugurato nel 2020, confermato e ampliato per la nuova edizione: «Il tema della sostenibilità si sviluppa, secondo la nostra intenzione, su più direttrici: la dimensione economica è quella che ha prodotto il maggiore impatto su un mondo, la ristorazione, al quale la Fiera deve molta parte della propria popolarità».

Da quest'ambito, complice la chiusura imposta a più riprese nel 2020 e quest'anno dall'emergenza sanitaria, è partito un processo di ripen-



Il direttore Stefano Mosca.

samento del modo di fare gastronomia: cuochi e organizzatori hanno riflettuto su quanto era creduto, a torto, consolidato e incrollabile: «Alcuni chef si sono resi conto che i loro locali non erano

così in salute e le loro pratiche non erano sostenibili. Il lockdown è coinciso, per gli operatori, con la perdita dei riferimenti, ma anche la messa in discussione dei loro principi». Una fase coincisa con la necessità di trovare nuovi riferimenti: da qui era nata l'idea di prendere esempio da quanto Norbert Niederkofler propone al Saint Hubertus, in alta Val Badia, visitato a settembre da un'ambasceria del mondo dei fornelli di Langa e Roero. «L'8 dicembre avevamo promosso una raccolta fondi per la sua fondazione Care's». Nel locale di San Cassiano Niederkofler «ha scelto di utilizzare solo ingredienti coltivati in loco: una decisione che gli ha permesso comunque di ottenere tre stelle Michelin. Figure come la sua sono un riferimento per questo nuovo corso». Una filosofia che, fra Langhe e Roero risale, o è meglio dire discende, fino al terreno e ai suoi ritmi, che la Fiera non ha dimenticato, e degli alfieri che li custodiscono: i trifolao. «A loro dobbiamo la nostra credibilità: hanno messo in evidenza che a fine settembre è difficile trovare tartufi e così, anche seguendo le indicazioni degli chef che utilizzano le trifole, è nata l'idea di spostare la Fiera di una settimana. Stiamo inoltre trattando con la Regione per posticipare l'apertura della cerca al 1° ottobre».

La notorietà della Fiera sarà messa al servizio dei ristoratori «per realizzare un coinvolgimento più profondo, con iniziative che vanno oltre gli usuali show di cucina. Da

«C'È ANCORA MOLTA STRADA DA FARE PER POTER RAGGIUNGERE LA SOSTENIBILITÀ» questa riflessione l'idea di una mostra itinerante di arte contemporanea nei ristoranti: luoghi dove si crea cultura, con dinamiche analoghe a quelle che portano alla nascita delle opere esposte».

Lungi dall'essere una moda, l'adesione al paradigma ambientale è connessa alla fortuna conquistata nel corso dei decenni dal tuber magnatum Pico: «Si tratta di una sfida alla quale siamo chiamati anche dal profilo dei nostri visitatori: non è solo questione di censo, ma di sensibilità e cultura. Non scimmiottiamo nessuno e non vogliamo salire in cattedra. Siamo consapevoli di dover ancora percorrere molta strada per raggiungere la sostenibilità, ma per renderci conto dei mutamenti, non dobbiamo andare lontano ma solo ascoltare il mondo dal quale proviene il nostro prodotto di punta».



«Con la certificazione **Iso 20121** tentiamo di dare un piccolo aiuto a un miglior benessere del sistema»

■ «La connessione con la natura è il tema centrale della Fiera di quest'anno», spiega il direttore dell'ente Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba, Stefano Mosca. «I temi della sostenibilità e della preservazione dell'ambiente sono prioritari. Da questa prospettiva ci siamo accorti che, per l'organizzazione, ancora molto poteva essere fatto per raggiungere standard organizzativi sostenibili. Abbiamo iniziato a lavorare con i fornitori e i partner in modo da ottimizzare l'uso dei materiali, ridurre la plastica, prevedere l'impiego di bottiglie di vetro, gestire in maniera migliore i rifiuti e tanto altro. Perciò abbiamo richiesto e ottenuto il primo livello di certificazione Iso 20121 da

lia. Un riconoscimento utile per migliorare l'immagine della rassegna e ridurre il suo impatto ambientale. L'obiettivo è, entro i prossimi anni, raggiungere il terzo e ultimo livello».

La Iso 20121 è stata creata, spiegano da Bureau veritas Italia, perché «l'organizzazione di un evento implica un forte impegno in termini di costi, risorse e tempo: come tutte le attività aziendali, anche questa deve garantire un approccio che consideri debitamente gli aspetti economici e logistici, ma anche il contesto sociale e ambientale». Per la Fiera tra i benefici della certificazione anche la possibilità di distinguersi rispetto a iniziative analoghe, la valorizzazione dell'immagine, un migliora-



delle relazioni, la generazione di crescita sostenibile e una spinta all'innovazione nella catena dei fornitori.

Conclude Mosca: «Avviando il percorso di ottenimento dei tre livelli di certificazione Iso 20121 tentiamo nel nostro piccolo di contribuire al benessere del sistema. La situazione ecologica ha raggiunto un'urgenza che richiede una collaborazione a tutti i livelli. La certificazione riguarderà anche il sistema urbano. Pensiamo alla questione trasporti: ottimizzando le modalità logistiche di accesso e movimento in città sarà possibile ottenere grandi benefici dal punto di

«Connected to **nature** is the **Fair's** central theme»

■ «Connecting with nature is the Fair's central theme this year», says the Director of the In.ternational Alba White Truffle Organizing Committee, Stefano Mosca. «The issues of environmental sustainability and conservation are priorities, and with this in mind we realized that a lot could still be done to achieve sustainable organizational standards. So we

began to work with suppliers and partners in order to optimize the use of materials, reduce plastic, cater for the use of glass bottles, manage trash better, and lots more besides. We applied to the Italian Bureau Veritas for ISO 20121 certification, and have obtained the first level. This accreditation can improve the event's image and reduce its environmental impact. The aim is to reach the third and final level within the next few years».

Bureau Veritas Italia explain that ISO 20121 was created because «organizing an event involves a huge commitment in terms of costs, resources and time: as with all

corporate activities, the social and environmental context must be taken into due consideration alongside economic and logistical aspects». Among the benefits of the certification for the Fair are also the possibility of standing out from similar events, promoting a certain image, improving relations and reputation, generating sustainable growth and encouraging a drive to innovation in the supply chain.

Mosca concludes by saying: «By getting the three-step ISO 20121 certification process underway, in our small way we are seeking to contribute to wellbeing in the system. The ecological situation has reached a point of urgency that requires cooperation at every level. Certification will also involve the urban system, for example transport: by optimizing the logistics of accessing and moving around the town it will be possible to achieve great



THE ALBA TRUFFLE MUSEUM

The Alba Truffle Museum (MUDET) is to be part of a museum tour dedicated to the tuber magnatum Pico, along with Montà and Roddi. The northern wing of the Maddalena complex has been chosen as the site in Alba, at a budgeted cost of more than one million euro. Expected to take two years to complete, the project has been awarded to a group headed up by Antonella Stella of Ferrara University and including: Paola Bonfante, the director of the CNR Field Mycology Study Centre; Piercarlo Grimaldi, a long-standing rector of the University of Gastronomic Sciences in Pollenzo; Antonio Degiacomi, President of the Truffle Study Centre; and Silvano Montaldo,



lecturer in contemporary history at Turin University. The venue will extend over 900 square metres, with entrances on the ground floor from Piazza Falcone and the Maddalena courtyard. At its centre will be the history of the truffle, with testimony from those who have written its story. Without forgetting the two protagonists: the hunters, and their dogs known in the local dialect as tabui. According to the local Councillor responsible for tourism Emanuele Bolla: «Mudet will be fundamental. Our intention is that it will use cutting edge communication techniques to tell the story of an entire area, developing themes linked to cuisine, culture and traditions, as well as more topical issues such as environmental sustainability».





«We know we still have a long way to go to reach sustainability»

■ Having achieved popularity, the Truffle Fair goes back to its roots to settle its debt with mother nature: the intention is expressed in its slogan, "Connected with nature". Stefano Mosca clarifies the aspects of the ecological philosophy which will be presented from 30th and 31st October with the second appointment with Dawn to Earth, the congress dedicated to the environment which was inaugurated in 2020, and has been confirmed and extended for the new edition: «We are setting out to develop the sustainability theme in several directions: the economic dimension is what had the greatest impact on a world - that of

food service - to which the Fair owes much of its popularity». Aided and abetted by the repeated lockdowns in 2020 and this year due to the health emergency, a process of rethinking the way the sector works began: cooks and organizers reflected on what was considered, incorrectly, to be well-established and indestructible: «A number of chefs realized that their restaurants were no longer in good health, and that their operations were not sustainable. For people in the trade, the lockdowns were accompanied by the loss of their frames of reference, but also the calling into question of their principles». A phase that coin-



cided with the need to find new frames of reference, which led to the idea to learn from what Norbert Niederkofler has been doing at Saint Hubertus, in Alta Val Badia, which was visited in September by a mission from the culinary world of the Langa and

«WE JUST HAVE TO LISTEN TO THE WORLD FROM WHICH OUR WINE AND TRUFFLES COME»

Roero. «On 8 December we had promoted fundraising for his Care's foundation». In his premises in San Cassiano, Niederkofler «has chosen to use only ingredients grown on site: a decision that has enabled him nevertheless to obtain three Michelin stars. People like him are a focal point for this new direction». A philosophy that in the Langhe and Roero goes back - or to put it better goes down – to the land and its rhythms. This has not been forgotten by the Fair, and not forgotten either are the standard bearers who safeguard them: the truffle-hunters. «We owe them our credibility: they pointed out to us that truffles are hard to find at the end of September, so the idea was hatched to move the Fair by one week to facilitate as well the chefs who use the truffles. We are also negotiating with the Regional authorities for a postponement of the opening of the truffle-hunting season until October 1st». The Fair's prestige will also be put at the service of the restaurateurs «to be more deeply involved through initiatives that go beyond the usual cooking shows. This is where the idea came from for a travelling exhibition of contemporary art visiting restaurants: places where culture is created, with similar dynamics to those that bring about the birth of the works on display».

Far from following a fashion, signing up to the environmental paradigm is linked to the good fortune enjoyed over the course of the decades as a result of the tuber magnatum Pico: «This is a challenge we are called on to take up in relation to the profile of our visitors too: it is not just a question of income, but of awareness and culture. We are not mimicking and do not wish to lecture anyone. We know we still have a long way to go to reach sustainability, but we do not have to go far to be aware of the changes taking place: we just have to listen to the world from which our flagship product comes».

Roddi l'hub digitale per il mondo

La Fiera non è soltanto vendita di un prodotto o intrattenimento, ma anche divulgazione della cultura del tartufo non solo nel perimetro di Langhe e Roero, ma anche a migliaia di chilometri di distanza. L'obiettivo è a portata di mano grazie alle infrastrutture digitali. L'Alba digital truffle lab è il titolo di una serie di iniziative nel castello di Roddi grazie alle quali sarà possibile ricevere nozioni sul metodo di cerca, approfondimenti dedicati alle proprietà organolettiche che distinguono un buon tartufo e una presentazione del kit (composto da guanti, affetta-tartufi, contenitore e spazzola) per trattare con correttezza il bianco d'Alba. Stefano Mosca, direttore dell'ente Fiera: «Prevediamo la realizzazione di due collegamenti, uno con New York e uno con Manila, nelle Filippine. Il digitale ci consente di dialogare con persone lontane e di raggiungere mercati interessanti. Ci collegheremo con due ristoranti, condividendo una cena a base di tartufo e l'analisi sensoriale del prodotto. L'anno scorso questo tipo di iniziativa funzionò molto bene, speriamo di ripetere l'esperienza». Tutto verrà realizzato in collaborazione con il consorzio di tutela dei vini Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, il consorzio Alta Langa e con la collaborazione di Microsoft Italia, attraverso Teams. La dimensione digitale riguarderà anche il mondo enologico. Sempre dal castello di Roddi saranno proposti incontri dedicati alle varietà di uve dell'Albese, alle caratteristiche organolettiche dei vini, alla degustazione e al loro abbinamento con i cibi. I partecipanti vivranno emozioni percettive guidati da sommelier e produttori. r.a.



Lo staff dell'ente Fiera durante un collegamento nell'edizione 2020.

음 From Roddi Castle all over the world

■ The Truffle Fair is not all about selling a product or entertainment. It also sets out to spread the word about truffle culture, and not only within the perimeter of the hills of the Langhe and Roero: it also extends to places thousands of kilometres away. Digital infrastructure has put this within easy reach. Alba Digital Truffle Lab in Roddi Castle is designed to help people learn about truffle hunting and the properties that go towards making a good truffle, as well as presenting the kit (made up of gloves, truffle-shaver, container and brush) that is recommended in order to handle the Alba white correctly. Stefano Mosca, Director of the Fair's organizing body: «We are planning on two live links, one with New York, and the other with Manila in the Philippines. Digital technology allows us to talk with people on the other side of the world, and to reach interesting markets. We will link up with two restaurants, sharing a truffle-based dinner and a sensory analysis. This venture worked very well last year, and we hope to repeat the positive experience». It is all being organized in association with the Alta Langa and the Barolo Barbaresco Alba Langhe and Dogliani Wine Consortia, and with the collaboration of Microsoft Italy through Teams. The world of wine is going online too, with Roddi Castle hosting encounters dedicated to the local grape varieties, the tasting properties of the wines from the Alba area, and their pairings with foods. Sommeliers and wine producers will guide participants through the exciting sensations they will be able to experience.



ALBA - Corso Asti, 24
Tel. 0173 440304
Fax 0173 363177
canavero@canavero.it

www.canavero.it



UNA MAGICA SERATA AL CASTELLO

La magia di una cena al castello e le eccellenze del Piemonte: è la nuova proposta della Fiera del tartufo a Roddi

Da lunedì 25 ottobre, con cadenza settimanale, la pertinenza del castello sarà teatro di sei cene a tema dedicate alla valorizzazione dei prodotti e delle ricette delle province della regione in abbinamento con il tartufo d'Alba. Ai fornelli ci saranno altrettanti cuochi stellati del Piemonte, chiamati a interpretare prodotti agroalimen-



tari forniti dalle aziende turistiche locali. Le province piemontesi saranno anche protagoniste, ogni martedì sera a partire dal 26 ottobre, di una serie di cene organizzate nei ristoranti stellati delle rispettive zone, in collaborazione con le enoteche regionali: la sfida sarà far incontrare il tuber magnatum Pico con i prodotti e gli chef dei diversi angoli della regione, anche con degustazioni. Il calendario è in fase di aggiornamento sul sito Web www.fieradeltartufo.org, dove è possibile prenotarsi.

Il Mercato mondiale, dove la *trifola* regna

Ogni fine settimana dal 9 ottobre, nel cortile della Maddalena

l Mercato mondiale del tartufo è il punto di convergenza della Fiera. È il luogo in cui acquistare gli esemplari di tuber magnatum Pico selezionati dai giudici di analisi sensoriale del Centro nazionale studi tartufo, ma soprattutto è un luogo di conoscenza in cui è possibile per il cliente incontrare i cercatori, discutere, scambiare opinioni e sensazioni.

All'interno del cortile della Maddalena in via Vittorio Emanuele II (via Maestra) dal 9 ottobre al 5 dicembre, ogni sabato e domenica dalle 9.30 alle 19.30 sarà possibile accedere a un allestimento di oltre duemila metri quadri: all'interno verranno esposti i prodotti freschi selezionati da una commissione qualità. I visitatori potranno acquistare anche altri prodotti agroalimentari e i vini di Langhe, Roero e Monferrato.

Tutto si svolgerà seguendo le regole di distanziamento e prevenzione sanitaria.



I padiglioni del Mercato mondiale, che copre oltre duemila metri quadri.

Spiega Antonio Degiacomi, presidente del Centro nazionale studi tartufo: «Il Mercato è strutturato in maniera analoga allo scorso anno, quando la pandemia attraversava la sua prima stagione autunnale. La formula è già collaudata e consente di muoversi in sicurezza. Lo spazio del cortile della Mad-

dalena, con ingresso su piazza Falcone e Borsellino, accoglierà un massimo di 500 persone per volta».

«Per quest'anno resteranno attive le misure di prevenzione sanitaria già sperimentate nel 2020», aggiunge Isabella Gianicolo, tecnica del Centro studi. «Il tartufo bianco d'Alba necessita un'analisi olfattiva precedente all'acquisto, ma in questo periodo connotato dal perdurare della pandemia la gestione dell'attività sia da parte del venditore sia da parte del cliente necessita di particolari attenzioni in modo da evitare il possibile contagio».

La procedura di analisi del tartufo prevede che il venditore, dotato di mascherina e guanti monouso, ponga il prodotto nell'apposito bicchiere di vetro e con tappo in silicone microforato. Il contenitore verrà consegnato al cliente, permettendogli così di procedere con l'analisi olfattiva senza sfilarsi la mascherina. Premendo il tappo del bicchiere, uno stantuffo permette di far fuoriuscire l'aroma del tartufo. Così facendo non vi sarà alcun contatto, né rischio di diffusione del virus dovuto a incauta manipolazione del tartufo o dell'imballo. A ogni cambio di tartufo, viene sostituito il bicchiere e il tappo.



NUOVA TOYOTA YARIS CROSS HYBRID



ENERGIA IRRESISTIBILE

MOTORE HYBRID DYNAMIC FORCE® DA 116 CV

TRAZIONE ANTERIORE OPPURE INTEGRALE INTELLIGENTE AWD-i

SISTEMI DI SICUREZZA ATTIVA TOYOTA SAFETY SENSE 2.5' DI SERIE



UNICO CONCESSIONARIO UFFICIALE TOYOTA per CUNEO e PROVINCIA



CUNEO

Via Valle Maira, 44 - CUNEO - S.S. 22 Fraz. Confreria - Tel 0171.613312 BRA (CN)
Via Plinio il Vecchio, 1 - BRA - S.S. 231 Bra/Alba
Fraz. Pocapaglia - Tel. 0172,190871

"I storm of storecta sittle del Toyota Safety Sense sono progetati per cercare di assistare il guidatore in talane attuationi di potenziale pericolo e non coperno tutte le variabili che possono interventre in occasione della guida. La lano operanetti e/o il sono haratori ammento puo essere dilatti effuenzato da fattori esterei, anche atmosferici. Per tele motivo vi invellamo a l'aggiere attentamente le indicazioni contenute rell'apposito Ubredio di intratori i predetti sisterei non sono in gradio di evitare i indicazioni contenute rell'apposito Ubredio di intratori i predetti sisterei non sono in gradio di evitare i indicazioni contenute rell'apposito di sostituari i conducare del e necessario che quast'ultimo mantanga il controllo del proprio vettorio in ogni momento, sense distritazioni. Doveta peristando la dovuta internativa di chi vi sta internativa di chi vi sta internativa con finalità promocionale. Maggiori informazioni sui toyota il terragine vettura indicativa. Valtori massimi WLTP riferti alla garrena Yaris Cross Hybrid: consumo combinato 5,1 1/100 km, emissioni NOx 0,007 g/km (WLTP - Worldwide harmonized Light vehicles Test Procedure al sensi del Regolamento UE 2017/1151).

A NIGHT WITH PIEDMONT'S PRODUCTS

The magic of a dinner in a castle with Piedmont's premium products: this is the new proposal from the Truffle Fair. From Monday 25 October, historic venues will stage six themed dinners – one per week – dedicated to highlighting the quality of the region's products and recipes paired with the Alba white truffle.

In the kitchens, a different star-studded chef from Piedmont each week will be called on to interpret locally-sourced agro-food produce. The



Piedmontese provinces will also play their part in collaboration with the regional enotecas, with a series of dinners organized in their own Michelin-starred restaurants every Tuesday evening starting from 26 October: the challenge in this case is for chefs in the different corners of the region to match the tuber magnatum Pico with their own local produce.

An updated calendar can be consulted online at www.fieradeltartufo.org, where it is also possible to book places.



The Truffle Market is where everything at the Fair converges

■ The Truffle Market is the Antonio Degiacomi, explace of convergence at the Fair. It is where you can purchase a tuber magnatum Pico which has been approved by the sensory analysis experts of the National Truffle Studies Centre, but above-all it is a place of knowledge where customers can meet truffle hunters, and discuss with them and exchange opinions and sensations.

Every Saturday and Sunday from 9.30 am to 7.30 pm from 9 October to 5 December in the Maddalena Courtyard in via Vittorio Emanuele II (known locally as via Maestra) it will be possible to access an area extending over more than two thousand square metres in which fresh produce selected by a quality panel will be on display. Visitors will also have the opportunity to buy other agrofood products, as well as the wines of the Langhe, Roero and Monferrato. And all this will take place observing social distancing and health regulations. The President of the Studies Centre,

plains: «The Market is structured as it was last year, during the first autumn season of the pandemic, so the formula has already been tried and tested. Entry is from Piazza Falcone e Borsellino, and no more than 500 people can be in the courtyard at any one time, making it safe to move around».

«The health measures implemented in 2020 will also be in place this year», adds Studies Centre technician Isabella Gianicolo. «You have to be able to smell the Alba White truffle before buying, so special care has to be taken while the pandemic lasts by both the vendor and the buyer in order to avoid any chance of infection».

This means that for the analysis of the truffle the vendor - equipped with a face mask and disposable gloves -



places the truffle in a special glass container with a perforated silicone cap. This container is then passed over to the prospective buyer, who can press the cap to activate a piston that releases the aroma. In this way, buyers do not need to remove their face covering, and there is no contact or risk of spreading the virus due to careless handling of the truffle or its packaging. Glass and cap are replaced with each change of truffle.

L'acquisto dei biglietti

■ Il costo di accesso al Mercato del tartufo è di quattro euro (biglietto intero), con una maggiorazione di 9,50 per accedere a una degustazione supplementare dei vini. Per i gruppi superiori a trenta persone il costo scende a 3,50 euro, mentre il biglietto è gratuito per i bambini e i ragazzi fino ai 15 anni e i disabili. Per acquistare i biglietti è possibile anche visitare il sito internet www.fieradeltartufo.org.



Tickets to the Truffle Market

■ Tickets to the Truffle Market cost four euro, plus 9.50 extra for a wine-tasting (the pocket and the glass are free). For groups of more than 30 the cost drops to 3.50 euro, while admission is free for children up to 15 years of age and for the disabled. Tickets can be purchased on the www.fieradeltartufo.org website. Who purchases the cumulative ticket on line discount of one euro.











olti nuovi, ritorni e veterani: l'ente Fiera chiama a raccolta, in una sala Fenoglio a presenze calmierate, i cuochi alfieri del tuber magnatum Pico, per i Foodies moments. Si tratta di 30 chef di fama: nella lista hanno posto accanto alla collaudata guardia Ugo Alciati, Luca Zecchin, Pasquale Laera e Davide Palluda, maestri come Eugenio Boer, milanese alla seconda partecipazione, e altri giovani provenienti da mezza Italia.

Tra questi Giuseppe Iannotti da Telese, Davide Rangoni da Madonna di Campiglio, Davide Caranchini da Cernobbio e Paolo Griffa da Courmayeur. Spiega Barbara Giorio: «Riproponiamo la formula sperimentata nel 2020, con solo 32 posti in sala Fenoglio. Ma senza perdere il fascino dell'allestimento, curato dagli sponsor tecnici: aziende come Gufram, Sambonet-Paderno e Alessi».

Immutata rimane anche la scansione oraria, «con due appuntamenti il sabato, alle 11 e alle 18, e uno la domenica, alle 18. I momenti culinari del sabato mattina si terranno con la partecipazione di rappresentanze delle Città creative Unesco (vedi a pag. 14-15)».

Ventinove incontri in tutto, tre per ognuno dei nove fine settimana della Fiera, con una data straordinaria, lunedì 1° novembre: apre, sabato 9 ottobre, Gabriele Boffa della locanda Sant'Uffizio; ultima chiamata sabato 4 dicembre con la giornata che propone un rappresentante della Langa, nella persona di Enrico Marmo dell'osteria Arborina di La Morra, e alfieri del Vercellese, i fratelli Christian e Manuel Costardi.

Fra i volti nuovi della rassegna il cuoco Matias Perdomo, uruguaiano di nascita, milanese d'adozione: «Per un periodo ho lavorato in falegnameria, con mio zio, poi mi sono iscritto alla scuola di cucina. Non mi sono mai trovato bene con lo studio teorico: ai fornelli ho trasferito la stessa filosofia usata col legno: partire da un prodotto e trasformarlo». Dopo la scuola e alcune esperienze, anche in un ristorante italiano a Montevideo, a

Chef dall'Italia per buongustai di tutto il mondo

nei fine settimana dal 9 ottobre al 4 dicembre

Ai Foodies moments in sala Beppe Fenoglio 29 incontri con maestri del gusto e il tartufo

«chef executive in un ristorante da centinaia di coperti. È stato a quel punto che mi sono accorto che non era la mia strada». Così Matias approda in Italia, a Milano, al Pont de ferr, nel quartiere dei Navigli. «Facevo il secondo cuoco: dopo quattro anni la proprietaria, Maida Mercuri, mi ha proposto di guidare il locale e ho accettato. Sono stato il primo uruguaiano a ottenere la stella Michelin». Dopo quindici anni di lavoro, Matias cambia ancora percorso: «Il 1° settembre 2017 ho aperto un nuovo locale, Contraste, con il mio amico Tomas Piras e Simon Press», sempre a Milano. Nella metropoli ha trovato una nuova casa «e un'atmosfera piacevole di racconto e confidenza, abituale per me che vengo da un piccolo Paese, di fatto una nicchia fra

LA FORMULA RESTA CON **32 POSTI. MA SENZA PERDERE IL FASCINO DELL'ALLESTIMENTO**

due grandi potenze come Argentina e Brasile». Nella sua cucina dominano le carni – «molto diffuse in Sud America» – e aromi spagnoli, «ho molti amici là, ci scambiamo ricette e consigli». Contaminazioni al servizio di piatti «consistenti, che valorizzano gli ingredienti a prescindere dal prestigio». Un principio che il cuoco intende trasferire in Fiera, il 30 ottobre. E sul tartufo aggiunge: «È un prodotto capace di evocare, con i suoi profumi, il bosco e la stagione dei funghi: cercherò di valorizzare al massimo la sua componente volatile».



CALENDARIO SHOW COOKING IN SALA BEPPE FENOGLIO		
ОТОВКЕ	Sabato 9	ore 11, Gabriele Boffa ore 18, Federico Gallo
	Domenica 10	ore 18, Davide Caranchini
	Sabato 16	ore 11, Pasquale Laera ore 18, Giancarlo Morelli
	Domenica 17	ore 18, Riccardo Bassetti
	Sabato 23	ore 11, Giuseppe lannotti ore 18, Luca Zecchin
	Domenica 24	ore 18, Ugo Alciati
	Sabato 30	ore 11, Matias Perdomo ore 18, Flavio Costa
	Domenica 31	ore 18, Andrea Larossa
NOVEMBRE	Lunedì 1	ore 11, Ivano Ricchebono ore 18, Federico Belluco
	Sabato 6	ore 11, Federico Zanasi ore 18, Davide Rangoni
	Domenica 7	ore 18, Davide Palluda
	Sabato 13	ore 11, Stefano Sforza ore 18, Paolo Griffa
	Domenica 14	ore 18, Walter Ferretto
	Sabato 20	ore 11, Fabio Pisani e Alessandro Negrini ore 18, Damiano Nigro
	Domenica 21	ore 18, Eugenio Boer
	Sabato 27	ore 11, Luigi Taglienti ore 18, Marco Sacco
	Domenica 28	ore 18, Michelangelo Mammoliti
DICEMBRE	Sabato 4	ore 11, Enrico Marmo ore 18, Christian e Manuel Costardi

TERRE DEL BAROLO

Cantina in Castiglione Falletto

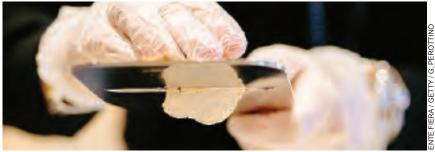
Vendemmia 2021, noi siamo pronti.

In attesa della nuova annata vi aspettiamo nella nostra enoteca!

DEGUSTAZIONE E VISITA IN CANTINA: PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Orari enoteca: lunedì - sabato 9-13, 15-19. Domenica 9-12. Per info: 0173/262053 - shop@terredelbarolo.com via Alba - Barolo 8, Castiglione Falletto (CN). www.terredelbarolo.com #terredelbarolo











The Truffle Fair calls on 30 celebrated chefs

■ New faces, reappearances and veterans: the Fair calls on 30 celebrated tuber magnatum Pico standard-bearing chefs for Foodies Moments in the controlled setting of Sala Fenoglio.

Alongside the tried-and-tested Ugo Alciati, Luca Zecchin, Damiano Nigro and Davide Palluda, the list includes maestros like the Milanese Eugenio Boer, making his second appearance, and other young cooks from all over Italy. Among these, Giuseppe Iannotti from Benevento, Madonna di Campiglio's Davide Rangoni, Marco Sacco from Lake Maggiore and Paolo Griffa from Courmayeur.

As Barbara Giorio explains: «We

la, with the venue seating just 32. However, without losing the appeal of the setting, curated by technical sponsors including Gufram, Sambonet-Paderno and Frette».

The scheduling remains unchanged, «with two events on Saturdays, at 11 am and 6 pm, and one on Sundays at 6 pm. The culinary moments on Saturday morning will be held with the participation of Unesco Creative City representatives». Twenty-seven encounters in all, three for each of the nine weekends during the Fair, plus a special on Monday 1st November. First up on Saturday 9 October will be Gabriele Boffa of Locanda Sant'Uffizio, while the shows will

December with the encounter between the Langa tradition, represented by Enrico Marmo of Osteria Arborina in La Morra, and the Vercelli area epitomized by brothers

Christian and Manuel Costardi. Amongst the new faces making their first appearance will be Matias Perdomo, Uruguayan by birth, Milanese by adoption: «For a while I worked as a carpenter with my uncle, then I enrolled in a cookery school. I never got on well with the theory, but I transferred the carpentry philosophy to the kitchen, starting out with a product and transforming it». After getting some experience that includes an Itathe age of twenty he become «executive chef in a restaurant seating around a hundred. It was then I realized that wasn't the road I wanted to take».

So Matias changed his life, coming to Italy to join Pont de Ferr in the Navigli district. «I was the sous-chef: after four years the proprietress, Maida Mercuri, asked me to run the restaurant, and I agreed. I was the first Uruguayan to get a Michelin star». Fifteen years later Matias opted for another path: «On 1st September 2017 I opened Contraste with my friend Tomas Piras and Simon Press» in Milan. He has found a new home in the metroare re-presenting last year's formube brought to an end on Saturday 4 lian restaurant in Montevideo, at polis, «and a nice, familiar atmotist volatile component».

sphere which suits someone like me from a small country stuck between two great powers like Argentina and Brazil».

His cooking is dominated by meat - «very popular in South America» – and Spanish flavours: «I have a lot of friends there, and we swap recipes and advice». Influences which are «substantial, highlighting the quality of the ingredients regardless of the prestige». A principle the chef intends to bring to the Fair on 30 October. And on the truffle he adds: «It is a product capable of conjuring up the woods and the mushroom season in its aromas: I will attempt to bring out the best in





INDAGARE LE CARATTERISTICHE DELLA TRIFOLA

Il tartufo proviene dal profondo, rimane nascosto a meno che l'olfatto esperto di un cane addestrato riesca a rintracciarlo. È per sua natura schivo e introspettivo, vive tra le ombre e rifugge l'apparenza. A livello simbolico può rappresentare una parte che abita in tutti noi e che sovente viene trascurata, ignorata: è per questo che la conoscenza del *Tuber* suscita mistero, bellezza, attrae persone da ogni parte del mondo.

Indagare le caratteristiche del tartufo implica uno sforzo di integrazione di tre sensi: vista, tatto, olfatto. È la pratica di analisi sensoriale a proporre alcune linee guida. Prima di tutto, l'occhio per



valutare l'integrità del tartufo, considerarne la forma e l'estetica. Anche il grado di pulizia è importante: la presenza di residui di terra, oltre a rendere meno gradevole l'aspetto, può mascherare difetti e imperfezioni. L'ispezione visiva valuta il grado di attrattività, intesa come sensazione personale dell'estetica dell'esemplare.

Il tatto serve per valutare la consistenza del fungo: uno buono deve dare appena la sensazione di elasticità, essere turgido e compatto, non presentarsi duro, ma neppure troppo elastico. Infine l'olfatto: l'aroma è un ventaglio di sensazioni semplici, d'intensità e ampiezza variabili, tra le quali spiccano i profumi di fermentato, fungo, miele, fieno, aglio, spezie, terra bagnata e ammoniaca.

Le analisi e il **Codice** sensoriale del tartufo

Le proposte del Centro studi per spiegare il bianco d'Alba

e analisi sensoriali del tartufo sono esperienze immersive, capaci di consentire il contatto con il fungo ipogeo grazie a tatto, vista, gusto e olfatto. Per questo arriva la proposta di un approccio guidato da esperti formati, che accompagnino il neofita a scoprire le caratteristiche organolettiche del Tuber. Durante la Fiera le analisi si svolgeranno da sabato 9 ottobre a domenica 5 dicembre, ogni sabato e domenica alle 11, alle 15 e alle 17, con apertura straordinaria lunedì 1° novembre.

Nella Sala workshop – con ingresso nel Mercato mondia-le del tartufo del cortile della Maddalena – sarà possibile ottenere risposte alle domande che suscita un mondo complesso e dalle molte sfumature: come si sceglie un tartufo? Come lo si apprezza al meglio e come se ne distingue la qualità? Come lo si conserva e quali sono i migliori modi di consumarlo? La pra-





Il presidente del Centro studi Antonio Degiacomi e Isabella Gianicolo.

tica dell'analisi sensoriale non è riducibile a una raccolta di informazioni, ma richiede un paziente percorso di approfondimento.

Per riassumere i nuclei principali di questa arte Antonio Degiacomi, Isabella Gianicolo e Luigi Odello hanno pubblicato lo scorso anno il Codice sensoriale tartufo (acquistabile su www.assaggia tori.com anche nell'edizione in inglese). Una sorta di vademecum che contiene i segreti del mondo organolettico e percettivo di questo fungo ipogeo. Si tratta di una versione aggiornata rispetto al precedente L'assaggio del tartufo, pubblicato nel 1999 a cura del Centro nazionale stu-

di tartufo con il Centro studi e formazione assaggiatori di Brescia. Un manuale che è stato utilizzato per formare esperti assaggiatori, molti dei quali diventati giudici del tartufo nel mercato della Fiera e in numerose rassegne del Piemonte. Dalla collaborazione dei medesimi istituti nasce un'edizione completamente rinnovata, illustrata, arricchita dall'esperienza ricavata dalle decine e decine di laboratori con centinaia di partecipanti.

Antonio Degiacomi, presidente del Centro studi tartufo, racconta: «Negli ultimi vent'anni si è sviluppata l'analisi sensoriale, utilizzata in tutta la filiera agroalimentare, per esempio nel mondo del vino, del caffè, del cioccolato e della nocciola. Pochi sanno che il tartufo, in particolare il bianco d'Alba, è stato tra i primi alimenti a essere sottoposto ad analisi sensoriale scientifica e, in seguito a una ricerca

che ha portato alla pubblicazione di diverse tesi di laurea e articoli, a essere certificato sensorialmente».

«L'analisi sensoriale scompone, identifica, misura e valuta le sensazioni prodotte attraverso la vista, il tatto e il profumo. Lo strumento utilizzato sono le percezioni della persona con la sua cultura, le sue esperienze e la sua emotività. La sfida è cercare di rendere, nei limiti del possibile, oggettivo quello che dipende da fattori soggettivi: educare i sensi, costruire gruppi di confronto, definire e condividere un linguaggio».

I destinatari del *vademe-cum* sono coloro che operano nel mondo del tartufo, dai tartufai al personale di sala dei ristoranti, passando per commercianti, cuochi, organizzatori di manifestazioni, amministratori. Ma non solo: anche persone comuni, appassionati, curiosi, studiosi.

Oltre agli aspetti sensoriali, il volume dedica infine attenzione alla dimensione biologica e ambientale: senza un'adeguata conoscenza delle modalità di preservazione dell'habitat tartufigeno, il futuro del prodotto potrebbe risultare a rischio, dato che i boschi in cui nascono i funghi ipogei risultano sempre più insidiati dal consumo di suolo, dalla monocultura e dalla cementificazione.

Roberto Aria



EEA).s.r.l.

EMPORIO ENOLOGICO ALBESE

DAL 1960 INNOVAZIONE NELLA TRADIZIONE DEL SETTORE ENOLOGICO

TECNOLOGIE E SERVIZI PER L'INDUSTRIA ENOLOGICA E ALIMENTARE



GUARENE – strada Porini, 1/b – tel. 0173 35937 www.emporioenologico.com – eea@emporioenologico.com







INVESTIGATING THE CHARACTERISTICS OF THE TRUFFLE

The truffle comes from deep down, staying hidden unless the expert sense of smell of a trained dog manages to sniff it out. It is reserved and introspective by nature, living in the shadows and shying away from making an appearance. Symbolically it may represent the part of every one of us that is often overlooked, ignored, and this is why the Tuber is an object of

mystery and beauty, attracting people from all over the world.
Investigating the characteristics of the truffle involves integrating three senses: sight, touch, smell. Sensory analysis provides some guidelines. First of all, inspecting the truffle



to see if it is damaged in any way, and to consider its shape and look. How clean it is is important too: any remaining earth could be concealing flaws or defects, as well as making it less appealing to look at.

The texture of the fungus can be checked by touching it: a good one will give just the slightest sensation of elasticity, and be compact without being hard.

Finally smell: the aroma is a smorgasbord of simple sensations of varying intensity and range, with hints of fermentation, mushroom, honey, hay, garlic, spices, damp earth and ammonia standing out.



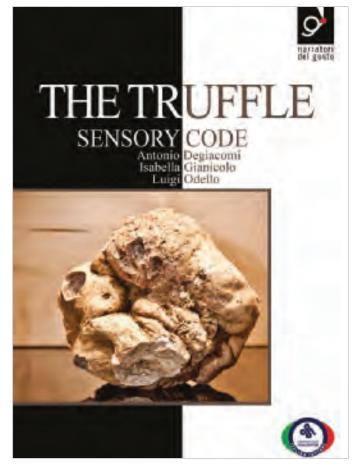
The sensory analysis of the truffle is an intense, immersive experience

■ The sensory analysis of the truffle is an immersive experience providing contact with the hypogeous fungus through touch, sight, taste and smell: a discovery of the tasting qualities of the Tuber magnatum Pico. Analyses for beginners guided by a trained expert will be taking place during the Fair

in the Workshop – accessed from the truffle market in the Maddalena courtyard at 11 am, 3 pm and 5 pm every Saturday and Sunday from 9 October to 5 December, plus Monday 1st November. This will be an opportunity to get answers to all those questions that such a complex world with so ma-

ny nuances gives rise to. How do you choose a truffle? What is the best way of appreciating them, and how do you recognize quality in a truffle? How should they be stored, and what are the best ways of enjoying them?

The process of analysis using the senses is not just a question of gathering information. It is an art that requires a patient, in-depth approach. The key elements were summarized in The Truffle Sensory Code published last year by Antonio Degiacomi, Isabella Gianicolo and Luigi Odello (www.as saggiatori.com, where it is also available in an English language edition). This handbook containing the secrets of how to appraise the Tuber Magnatum Pico is an updated version of Tasting Truffles published in 1999 by the National Truffle Studies Centre with the Tasters Training and Research Centre in Brescia: a manual used to train expert tasters, many of whom have gone on to beco-



me judges at the fair's market and numerous other events in Piedmont. The same Centres have also collaborated in producing the totally revamped and illustrated edition which has been able to benefit from the experience gained from dozens of workshops training hundreds of participants.

As President of the Studies Centre Antonio Degiacomi explains: «Sensory analysis has developed over the last twenty years, and is now used everywhere in the agrofood supply chain - for example in the fields of wine, coffee, chocolate and hazelnuts. Few know that the truffle, in particular the Alba white, was the first foodstuff to undergo scientific sensory analysis, and then be awarded sensory certifica-

THE BOOK HAS BEEN **ABLE TO BENEFIT FROM** THE EXPERIENCE GAINED FROM WORKSHOPS

tion following research that led to the publication of several degree dissertations and articles».

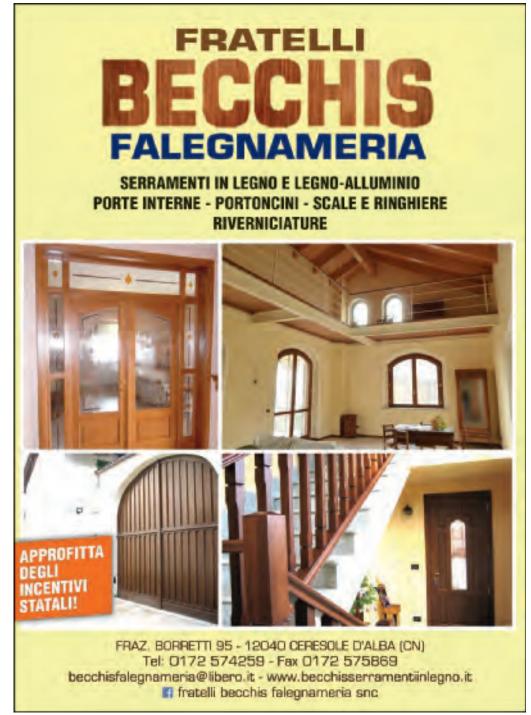
«Sensory analysis breaks down, identifies, measures and evaluates the sensations produced through sight, touch and smell. The tools used are the perceptions of tasters resulting from their cul-ture, experience and emotions. The challenge is to try to make something that depends on subjective factors as objective as possible: to educate the senses, build comparisons, define and share a language».

The handbook has been designed not only for those working in the truffle world, from sellers to front-of-house staff in restaurants, chefs, event organizers and administrators, but also enthusiasts, academics and people who are just keen to know more.

As well as the sensory aspects, the book focuses finally on biological and environmental questions: without sufficient knowledge of how to preserve truffle-producing habitats, there is a danger that the woodlands where the underground fungus grows will become increasingly threatened by soil degradation, monocultures and overbuilding.









SCUOLA DI CUCINA AL TRUFFLE HUB

Il Truffle hub di Roddi avrà un ruolo importante anche con la Scuola di cucina: lezioni grazie alle quali i partecipanti avranno la possibilità di apprendere le ricette classiche della tradizione di Langhe, Mon-

Per otto lunedì dall'11 ottobre, dalle 10 alle 12, si animeranno le sette postazioni della scuola, individuali o doppie, allestite con tutto il necessario per le lezioni. L'esperienza si concluderà con la degustazione del piatto, sul quale sarà lamellato il tartufo



bianco d'Alba, in abbinamento a un calice di vino. Tra i cuochi in cattedra, non mancano i grandi nomi: l'11 ottobre Alessandro Boglione, il 18 ottobre Pasquale Laera, il 25 ottobre Luca Zecchin, il 1° novembre Flavio Costa, I'8 novembre Francesco Marchese, il 15 novembre Andrea Larossa, il 22 novembre Eugenio Boer e il 29 novembre Fulvio Siccardi. Dal momento che i corsi sono a numero chiuso, con una presenza massima di 14 persone per appuntamento, è necessario prenotarsi sul sito Web www.fieradeltartufo.org.

Città creative Unesco ai Foodies moments

In sala Fenoglio la domenica mattina sapori di altri continenti

n viaggio attorno al mondo sulle ali della cucina: alla Fiera del tartufo nell'ambito degli incontri per buongustai in sala Beppe Fenoglio, uno spazio – la domenica alle 11 – sarà dedicato a "le Città creative Unesco per la gastronomia". Tra queste, le italiane sono tre: Parma, Bergamo e Alba, dal 2017. Secondo l'assessore Emanuele Bolla, «fare parte delle città creative è una grande risorsa: ci permette di aprirci a tutto il mondo. In occasione della Fiera avremo modo di ospitare cuochi provenienti da diversi continenti».

Si parte il **10 ottobre** con il Giappone e Tsuruoka, città creativa grazie alla varietà di verdure, funghi di montagna, riso, germogli di bambù, edamane (fagioli) e frutti di mare. Il centro nipponico sarà rappresentato da Sathoshi Saito, presidente dell'associazione Hoeikai, con un abbinamento tra Chawan-mushi, le uova in cocotte giap-



ponese, e il tartufo bianco. Il 17 ottobre Portoviejo, Ecuador, porterà nel cortile della Maddalena la sua combinazione unica di piatti tradizionali e influenze europee fusi grazie a tecniche culinarie nuove e ancestrali per trasformare prodotti della campagna e dell'Oceano Pacifico. L'ospite sarà una chef: Marìa Fernanda Buzzeta, direttrice della scuola gastronomica di Manabì, con una zuppa a base di gamberi, tonno, arachidi, mais e... tartufo. Il 24 ottobre toccherà a Hataj, centro del commercio delle spezie in Turchia, sull'antica Via della seta. La sua cucina è esito di un connubio tra Medio Oriente, Anatolia e Mediterraneo, proposto ad Alba da Süleyman Demìrel.

Il viaggio proseguirà il 31 ottobre con Bergen, in Norvegia, alle porte dei fiordi, con alle spalle una storia millenaria nel commercio internazionale di frutti di mare che ha favorito una tradizione incentrata sul cibo biologico e il pesce sostenibile.

Il 7 novembre arriverà il momento degli Stati Uniti con San Antonio, crogiuolo di sapori e tecniche fin dall'arrivo dei coloni spagnoli nel '700: l'ospite sarà John Brand, che proporrà un piatto ispirato agli ingredienti indigeni: quaglia del Sud del Texas con uve Mustang, gnocchi di patate dolci e dulce de batata, Hoia Santa, ricotta Pecan e pop corn indiani.

La domenica successiva toccherà al **Brasile**, con Paraty e Belem. La chef Georgia Joufflineau dalla prima città, centro portuale della Costa Verde e crocevia tra le culture indigene, portoghese e africana, porterà in sala Fenoglio una visione di agricoltura e gastronomia basata sulla biodiversità sintetizzata nei gamberi saltati in salsa al frutto della passione e purea di manioca cosparsa di trifola. Alle 15 per Belem ci sarà Angela Sicilia e l'abbinamento con fettuccine di cocco dell'Amazzonia.

Il 21 novembre, si torna all'orario delle 11 e alla cucina italiana del distretto Alba-Bergamo-Parma: compagni del tartufo i formaggi delle valli bergamasche e la pasta fresca e i salumi del Parmense. Il 28 novembre nuovo salto oltreoceano: arriverà la Colombia, la città di Popayan, uno dei più suggestivi centri in stile coloniale, con Michelle Illera

Mackollanti. Il tour tra le città creative si concluderà il 5 dicembre, con due spagnole: alle 11, Dénia, rappresentata da Diana Cervera Navarro; alle 18 toccherà a Burgos, con Jose Luis Garcia Rincon, professore di cucina e gastronomia del Centro concertado María Ma-

Per acquistare i biglietti per i vari appuntamenti, si può accedere al sito fieradel tartufo.org.

dre-Politecnos.

Una carrellata di alcuni dei partecipanti ai vari incontri gastronomici in programma in sala Beppe Fenoglio dal 10 ottobre al 5 dicembre:

- Diana Cervera Navarro
- 2 Jose Luis Garcia Rincòn Michelle Illera Mackollanti
- **4** Süleyman Demìrel
- **5** John Brand
- **6** Georgia Joufflineau

Manifestazione realizzata

Sathoshi Saito







THE COOKERY SCHOOL

The Truffle Hub in Roddi will also be playing an important role with the Cookery School: lessons that will give participants the chance to pick up the classic recipes of the Langhe, Monferrato and Roero tradition.

For eight Monday mornings from **11 October**, the seven individual and twin stations will be set up with everything required for the lessons, which will be held from 10 to midday.

The experience will end with the tasting of the dish with slivers of Alba white truffle, and paired with a glass of



wine. Top names will be among the cooks giving the lessons: Alessandro Boglione on 11 October, Pasquale Laera on 18th October, Luca Zecchin on 25th October, Flavio Costa on 1st November, Francesco Marchese on 8th November, Andrea Larossa on 15th November, Eugenio Boer on 22th November and Fulvio Siccardi on 29th November.

Places are limited to a maximum of fourteen per session, so booking is required online at **www.fieradeltartufo.org**.



The Truffle Fair's gourmet encounters with Creative Cities

■ A journey around the world on the wings of cuisine: within the context of the Truffle Fair's gourmet encounters in Sala Beppe Fenoglio, a space will be dedicated on Sundays at 11 am to Unesco's Creative Cities for Gastronomy.

Three of these are Italian: Parma, Bergamo, and since 2017 Alba. According to local councillor Emanuele Bolla, «being part of the creative cities network is a great resource: it enables us to open up to the whole world. During the Fair we will have the chance to welcome chefs from different continents», starting with Asia (on October 10th), where Tsuruoka in Japan offers a variety of vegetables, mountain mushrooms, rice, bamboo shoots, edamame (green soybeans) and seafood. The town will be represented by the President of the Hoeikai association, Sathoshi Saito, with a pairing of Chawan-mushi – Japanese steamed eggs - and white truffle.

On 17 October Portoviejo, Ecuador, will be bringing to the Maddalena courtyard its







unique combination of traditional dishes and European influences, transforming products of the countryside and the Pacific Ocean thanks to new and ancestral culinary techniques. The guest chef will be Maria Fernanda Buzzeta, director of the Manabi food school, who will be preparing a soup based on prawns, tuna, peanuts, sweetcorn and... truffle.

October 24th will be the turn of Hataj, a centre for the spice trade in **Turkey** on the old Silk Way. Its cuisine is the result of a fusion of Middle Eastern, Anatolian and Mediterranean influences, and will be presented at Alba by Süleyman Demìrel.

The journey continues on **31 October** with Bergen, the gateway to the fiords in **Norway** where a thousand-year history in the international seafood trade has led to a tra-

dition focusing on organic

food and sustainable fish.

Next up on 7 November will be the Unites States and San Antonio, a crucible of flavours and techniques ever since the arrival of the Spanish settlers in the 1700s: the guest will be John Brand, who will present a dish inspired by indigenous ingredients: southern Texas quail with Mustang grapes, sweet potato dumplings and Dulce de Batata, Hoja Santa, Pecan cottage cheese and Indian popcorn.

The following Sunday will be the turn of **Brazil**, with Paraty and Belem. Chef Georgia Joufflineau from the former, a Green Coast port and crossroads between the native, Portuguese and African cultures, will bring a view of agriculture and food based on biodiversity, summed up in prawns sautéed in passion fruit sauce, and manioc purée

sprinkled with Alba white truffle. And for Belem at 3 pm Angela Sicilia will match Amazonian coconut fettuccine with white truffle.

Back at 11 am on 21 November, the Italian cuisine of the Alba-Bergamo-Parma triangle will take to the stage with truffles, the cheeses of the Bergamo valleys, and fresh paste and cured meats from Parma. On 28 November we will be crossing back overseas with Michelle Illera Mackoll to Colombia and the picturesque colonial-style town of Popayan, while the tour will come to an end on **5 December** with two Spanish towns: at 11 am Dénia, represented by Diana Cervera Navarro, and at 6 pm Burgos, with Jose Luis Garcia Rincòn, a professor of cuisine and gastronomy at the Centro Concertado María Madre-Politecnos. Tickets can be purchased online at fieradeltartufo.org.

























rievocare il passato storico di Alba ci penseranno i nove borghi cittadini, durante la serata di **sabato 2** ottobre, in piazza Risorgimento, preludio del Palio degli asini (vedi pagina 18), il giorno successivo. Chiamati a scegliere tra le scene presentate negli anni passati, sono pronti a dare vita a uno spettacolo dalle molte sfumature, proponendo un viaggio attraverso personaggi, pagine di storia e leggende. Con Santa Rosalia si torna indietro alla mietitura del grano del 1328: una sera d'estate la festa per il raccolto è interrotta dall'arrivo di un gruppo di soldati intenzionati a sequestrare tutto il pane per il signore del castello.

Si volta pagina e con il borgo **Patin e tesor** si entra nel clima belligerante del Medioevo, tempo di guerricciole tra Alba e Asti: la battaglia del 1192 è il primo scontro tra le due città, rapido e cruento, che si conclude con la vittoria di Asti. Sono vicende di cui rimangono cronache e date, ma soprattutto il ricordo del coraggio di uomini che combattevano all'arma bianca.

Dai campi di battaglia alle leggende delle streghe, donne avvolte dal mistero: a portare in scena il loro mito sarà il borgo del Fumo, a partire da quanto racconta il *Canon episcopi*. Durante le notti di mercoledì o venerdì, le presunte fattucchiere si riunivano a convegno in nome di un patto con il diavolo per ottenere favori e potere. Come in un viaggio nel tempo, si arri-

I nove **borghi**, la storia albese

Torna, il 2 ottobre, la rievocazione di episodi e vicende del Comune nei secoli del Medioevo



In questa pagina: immagini dell'edizione 2019 della sfilata. Quest'anno saranno riproposti gli stessi temi.



va a un'altra data, il 5 agosto 1204, il giorno del funerale di Goffredo dei Pallidi, cavaliere valoroso: è il protagonista dell'episodio scelto dal **borgo delle Rane**, distintosi tra i combattenti della IV crociata e morto subito dopo la festa per il suo ritorno ad Alba. Per evitare contagi, il suo corpo venne bruciato dopo essere stato portato in corteo per le vie della città.

La controversa crociata che portò alla conquista di Costantinopoli è al centro anche dell'episodio del **borgo San Lorenzo**, dedicato all'arrivo in città di uno dei protagonisti della spedizione, Bonifacio I degli Aleramici: diventato re di Creta e Tessalonica, aveva portato con sé la corona di Tessaglia, custodita fino al 1660 nella cattedrale di Alba e in seguito scomparsa.

Il borgo San Martino tocca invece uno dei grandi temi del sentimento medievale, l'ossessione per i sette peccati capitali: l'accidia, l'ira, la gola, la lussuria, l'invidia, l'avarizia e la superbia.

Il **borgo Santa Barbara** porterà in scena la morte poco

onorevole di un altro personaggio: Lionello d'Anversa, figlio del re d'Inghilterra Edoardo II e duca di Clarence. Con un tocco di umorismo nero si racconta quanto avvenuto ad Alba nel 1368. Sposata Violante Visconti, figlia tredicenne di Galeazzo, che gli aveva portato in dote, tra l'altro, anche Alba, Lionello morì in città, tappa tra le tante dei festeggiamenti: secondo una tradizione, a ucciderlo era stata un'indigestione di tartufi.

Il borgo Moretta ha scelto di andare col tempo alla primavera del 1214 e alla venuta in città di Francesco d'Assisi, durante il viaggio del futuro patrono d'Italia verso Spagna e Marocco. Si racconta che fosse stato il vescovo Bonifacio a chiamarlo ad Alba: per arrivare Francesco avrebbe percorso la via del sale dalla Liguria, che passa per il borgo.

Il **borgo dei Brichett** risale al 1220, un periodo di prosperità economica e successi militari per Alba: la città ha appena giurato fedeltà all'imperatore Federico II, assicurandosi per cinque mesi una tregua con Asti. Ma due nobili fratelli Cerrato - Anselmo, console albese, e Oggero, vassallo di Asti – trovano motivi per scontrarsi tra loro: per aggiudicarsi il controllo sulle abbazie benedettine lungo la strada per Roddi, decidono di sfidarsi a scacchi in una partita nel quartiere San Giovanni, con pedoni, re e regine impersonati da uomini e donne in carne e ossa.

Francesca Pinaffo



The districts stage historic **events**

■ Putting their spin on Alba's past in the evening on Sunday 2nd October from 7 pm (see also page 18) in Piazza Risorgimento will be the nine districts of the town. They are ready to create a show with a host of nuances in their re-enactments of scenes put on in past years, presenting a journey taking in historical figures, pages in local history and legends.

Borgo Santa Rosalia will be taking us back in time to the grain harvest of 1328: one summer's evening the harvest festival is interrupted by the arrival of a group of soldiers intent on seizing all the bread for the lord of the manor. Going further back in time, Patin e Tesor enter the belligerent climate of the Middle Ages and the skirmishes between the neighbours Alba and Asti: the battle of 1192 is the first clash between the two towns, ending in Asti being victorious. Dates and accounts have gone down in history, but the events are remembered in particular for the bravery of men who fought with daggers drawn.

From the fields of battle to the legends of witches. Staging the stories based on *Canon Episcopi* of these women shrouded in mystery will be **Borgo del Fumo**. During the

nights of Wednesday or Friday the witches were said to meet in their coven in the name of a pact with the devil to obtain favours and power.

Travelling through time we come to another date, 5 August 1204, the day of the funeral of the valiant knight Godfrey the Pale; he it is who will feature in the episode chosen by Borgo delle Rane. He distinguished himself among the combatants of the IVth crusade, and then died immediately after the feast celebrating his return to Alba. To prevent any infection, his body was burnt after being paraded through the streets of the town. The

controversial crusade that led to the conquest of Constantinople is also at the centre of **Borgo San Lorenzo**'s episode, dedicated to the arrival in town of one of the leading figures in the expedition, Boniface I of the Aleramici: having become King of Crete and Thessalonica, he brought with him the crown of Thessaly, which was kept in Alba Cathedral until 1660

before it went missing.

Borgo San Martino will touch on one of the great themes of mediaeval sentiment: the obsession with the seven deadly sins: pride, greed, lust, envy, gluttony, wrath, and sloth. Borgo San-





ta Barbara will be staging the somewhat ignoble death of another personality: Lionel of Antwerp, son of King Edward II of England and Duke of Clarence. With a touch of black humour, the story will be told of what happened to him in Alba in 1368. Lionel died in the town during one of the many celebrations following his marriage to Violante Visconti, the 13-year-old daughter of Galeazzo whose dowry included Alba: tradition would have it that he was killed by indigestion brought on by eating too many truffles.

Borgo Moretta has chosen to go back in time to the spring of 1214, and the arrival in town of the future patron saint of Italy, Francis of Assisi, during his journey to Spain and Morocco. It is said that he was summoned to Alba by Bishop Boniface, and to get here he took the salt way from Liguria, which passed through the Moretta neighbourhood.

Borgo dei Brichett return to 1220, a period of economic prosperity and military success for Alba: the town had just sworn allegiance to Emperor Frederick II, ensuring a truce with Asti for five months. But then two aristocrat Cerrato brothers – Anselmo, consul of Alba, and Oggero, vassal of Asti – found a reason to challenge each other: to gain control of the Benedictine abbeys along the road for Roddi. They decided to play each other at chess in the San Giovanni district, using men and women in flesh and blood as pawns, king and queen.

«È STATO UN APRIPISTA PER LA CUCINA DELLA LANGA»

Dice Luca Sensibile, presidente della Giostra: «Ci è sembrato doveroso omaggiare Cesare, che ha saputo far conoscere la Langa per la sua cucina, in tempi diversi rispetto a oggi. È stato un apripista e allo stesso tempo un uomo dal carattere fiero, che si è sempre definito un cuoco e non uno chef. Ed è un pittore dallo sguardo naif e da una creatività dirompente. Quando l'ho incontrato per proporgli di essere il pittore del Palio, nelle stanze del suo ristorante, mi è sembrato di entrare in una cucina-museo, con il camino acceso, la tavola imbandita, gli attrezzi del mestiere lucidi e moltissimi quadri, che mostra con piacere a quanti salgono ad Albaretto».



«CESARE HAS BEEN A GREAT PIONEER»

Luca Sensibile, President of the Tournament, says: «It seemed to us important and only right to honour Cesare. He proved capable of promoting the Langa with his great cooking when things were very different to how they are today. He has been a great pioneer, and at the same time a man with a proud character, who has always described himself as a cook and not a chef. Moreover, he is a painter with a naive outlook whose creativity in this field is also mould-breaking. When I met him in his restaurant to ask him to paint the Palio cloth, it was like entering a kitchen-museum which he shows with pleasure to anyone who goes up to Albaretto to meet him».



Cesare, pittore del Palio

ola sopra alle vigne, alle case, ai boschi, a una macchina rossa che sfreccia su una strada di collina: è un asino bianco, con lunghe orecchie, libero e con l'occhio sorridente. Non è certo la realtà, ma lo sguardo creativo di un uomo che ha declinato l'arte in diverse sfaccettature, dalla grande cucina alla pittura. Lui è Cesare Giaccone, classe 1946, dal 1981 alla guida della sua bottega ristorante, ad Albaretto della Torre, dove ha accolto visitatori provenienti da tutto il mondo fino a pochi anni fa.

Quando gli chef stellati non erano ancora approdati tra le Langhe e Roero e il turismo era ancora un settore da sviluppare, Cesare ha portato l'alta ristorazione tra le colline, partendo dalla tradizione e dai prodotti a chilometri zero, ma sviluppando i piatti con estro. Sui siti gourmet, si leggono ancora racconti nostalgici del leggendario capretto allo spiedo, dell'abbinamento tra asparagi e fragole, così come quello tra il fungo di Ceva e la pesca di Canale.

Un battitore libero, Cesare Giaccone, anche nella pittura, che da sempre fa parte della sua vita, con immagini e colori proiettati su tele, tavolette e oggi persino su



Il dipinto di Cesare Giaccone che ornerà il drappo del Palio. A destra e in alto: due immagini scattate da Bruno Murialdo del cuoco-artista.

asciugamani e uniformi da cucina. Per rendergli omaggio, la Giostra delle cento torri ha deciso di affidare a lui il compito di realizzare il drappo del Palio, che andrà al vincitore dell'edizione 2021 della corsa degli asini.

Da nove dipinti, è stata scelta l'immagine di un asino volante nel cielo. «Ricorda Chagall, il blu dipinto di blu di Modugno e la libertà con cui Cesare si è sempre approcciato alla vita», dice Bruno Murialdo, fotografo albese e amico di Giaccone.

a cui ha anche dedicato alcune pubblicazioni. «Nella cucina come nei quadri, emerge la sua forte sensibilità artistica, esito di un flusso di idee continuo. La Langa non sarebbe diventata forse quella di oggi senza Cesare e il suo grande contributo, sempre libero da schemi, ma allo stesso tempo fortemente legato alla sua terra». Francesca Pinaffo

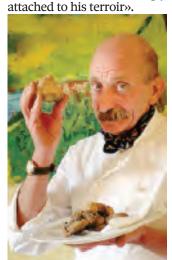
Cesare, the artist of the **Palio**

■ Flying above the vineyards, houses, woods, and a red car hurtling along a road on the hills is a white donkey, with long ears and with smiling eyes. Certainly not reality, but the creative outlook of a man who has presented art in various facets. He is Cesare Giaccone, born in 1946, and since 1981 at the helm of his boutique restaurant in Albaretto della Torre, where he hosted visitors from all over the world until a few years ago.

When star-studded chefs had not yet arrived in the Langhe and Roero, and tourism was still a sector awaiting expansion, Cesare brought haute cuisine to these hills, developing dishes with flair based on local traditions and produce. Still to be found on gourmet websites are nostalgic stories of his legendary kid goat on the spit, and the pairings of asparagus with strawberries and mushrooms from Ceva with peaches from Canale.

A maverick when it comes to painting too, which has always been a part of his life, with images and colours projected onto canvases, panels and today even kitchen uniforms and towels. To pay him tribute, the Tournament of a Hundred Towers decided to commission him with the Palio cloth which will be awarded to the winner of the 2021 edition of the donkey race.

The image of the flying donkey was selected in the end from a shortlist of nine works. «It conjures up Chagall, Modugno's blu dipinto di blu, and the freedom with which Cesare has always approached life», says Bruno Murialdo, Alba photographer and friend of Giaccone, to whom he has also dedicated several publications. «Emerging from both his cuisine and his painting is the strong artistic sensitivity that results from a continuous flow of ideas. The Langhe may not have become what they are today had it not been for Cesare and his enormous contribution: always unconventional, but at the same time strongly





Funghi, Tartufi e Bontà della Natura



Punto vendita Borgo San Dalmazzo: Via Garibaldi, 69/71



Punto vendita Cuneo: Corso Nizza, 16

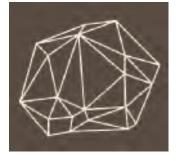


Punto vendita Alba: Via Vittorio Emanuele 23/A





91^a International Alba White Truffle Fair ALBA - 9TH OCTOBER 5TH DECEMBER 2021









Tradizione e goliardia del **Palio** degli **asini**

piazza Risorgimento (o del Duomo) torna al centro del folclore della Fiera e dell'intrattenimento: albesi e turisti potranno di nuovo assistere dal vivo alla corsa degli asini e alla parata dei borghigiani, tra abiti e allestimenti medievali. Nel fine settimana del 2 e del 3 ottobre si susseguiranno l'investitura del podestà, il Palio e lo spettacolo delle nove contrade.

Luca Sensibile, presidente della Giostra delle cento torri: «A differenza di altre città che hanno deciso di rinunciare, abbiamo intrapreso una strada diversa con il Comune e l'ente Fiera, oltre che con l'azienda sanitaria locale, con la quale abbiamo sviluppato i nuovi protocolli di sicurezza». Non ci saranno i grandi

LA SFIDA TRA I NOVE BORGHI SI REPLICA DOMENICA 3 OTTOBRE IL PIAZZA DEL DUOMO



numeri, ma una nuova versione di ogni appuntamento, sotto al campanile della cattedrale di San Lorenzo.

Sabato 2 ottobre, dalle 19 saranno accessibili gli spalti allestiti in piazza Risorgimento e all'angolo con piazza Rossetti con circa 250 posti. La serata entrerà nel vivo alle

20.30, con l'investitura del podestà, che per tradizione segna l'inizio della Fiera. Seguirà la serie delle rievocazioni storiche: «Sarebbe stato impossibile pensare a una sfilata per le vie della città, abbiamo pensato a una sorta di amarcord delle esibizioni più belle della storia recente del Palio:



La corsa in groppa agli asini è nata come beffa agli astigiani: le foto si riferiscono all'edizione 2020, vinta da San Lorenzo.

saranno circa 400 i figuranti che si alterneranno, così da ricreare la giusta atmosfera».

Spente le luci verso le 11, il sipario si rialzerà domenica per il Palio degli asini, la corsa goliardica ideata nel 1932, in una formula «più snella rispetto agli anni precedenti». La pista sarà allestita ad anello attorno alla cattedrale con gli spalti per oltre 500 persone lungo il percorso. La corsa inizierà alle 15.30, con più batterie, per poi passare alla finale che decreterà il vincitore del drappo. «Correranno solo animali comuni sorteggiati al mattino, per recuperare a pieno lo spirito goliardico». Ci sa-

rà spazio anche per l'esibizione degli sbandieratori e dei musici della città.

Per partecipare i biglietti sono in vendita sul sito **fieradel tartufo.org.** Ma non mancherà la possibilità di seguire il Palio da casa, grazie alla diretta *streaming* sui principali canali social legati alla Fiera. f.p.





The traditional donkey palio

■ Piazza Risorgimento (known as Cathedral Square) is back at centre of the Truffle Fair folklore and entertainment: locals and tourists will be able once again to see the donkey race live, as well as the parade of the districts of the town in mediaeval costume. The weekend of 2-3 October will see the re-enactment of the investiture of the chief magistrate, the Palio and the show put on by the quarters.

Luca Sensibile, President of the Tournament of the Hundred Towers: «Unlike other Italian towns which have chosen to forgo their events, we have taken another avenue with the town and the Fair's organizers, as well as with the local health authority with whom we have developed new safety protocols». There will not be large crowds for the new version of each event under the bell tower of the San Lorenzo Cathedral.

On **Saturday 2 October**, the stands set up in Piazza Risorgimento and on the corner with Piazza Rossetti will be seating 250 from 7 pm. The evening will come alive at 8.30, with the investiture of the chief magistrate, which traditionally marks the begin-

ning of the Fair. This will be followed by a series of historic re-enactments: «The usual parade through the streets of the town was inconceivable, so we are planning a sort of nostalgic reminder of the best displays put on during the palio's recent history, with a cast of around 400 who will take turns in re-creating the right atmosphere».

The curtain will be raised once more the next day for the donkey palio, a «more streamlined version» of the race first held in jest in 1932. The track will be a ring around the Cathedral, with

stands seating more than 500 along the way. The race will begin at 3.30 pm, with several heats followed by a final to decide on the winner of the traditional cloth. «In order to revive the original spirit of the race, the animals will be assigned by lots in the morning». There will also be a display by the flag-throwers and musicians of Alba.

Tickets are on sale on the **fieradeltartufo.org** website. But it will also be possible to follow the palio from home, streamed live on the main social channels connected with the Fair.



prodotti artigianali, alimentari, cosmetici e detergenti del commercio equo e solidale, di cooperative sociali italiane, da agricoltura biologica





La cooperativa LiberoMondo è impegnata a promuovere giustizia sociale ed economica sia nel Sud che nel Nord del Mondo, operando a favore dei produttori di commercio equo e solidale di Africa, America Latina, Asia e offrendo, in Italia, una concreta possibilità di inserimento nel mondo del lavoro a persone che provengono da situazioni di disagio sociale o sono diversamente abili

www.liberomondo.org via Vittorio Emanuele II 282 - Bra

AREACORE COLORIFICIO INGROSSO E MINUTO

- Vernici e pitture per edilizia, industria e falegnameria
- Pitture anallergiche e fotocatalitiche
- Accessori e attrezzature
- Sistemi a cappotto
- Prodotti ignifughi e intumescenti
- Pavimenti in resina e in legno prefiniti
- Assistenza tecnica
- Servizio tintometrico con spettrofotometro
- Progettazione del colore di interni ed esterni tramite l'elaborazione delle vostre foto digitali





PUNTI VENDITA:

CORSO EUROPA 136 ALBA

TEL. 0173.280963

CORSO IVREA 124 ASTI TEL. 0141.216201

VIA ROGNO 3 CLAVESANA TEL. 0173.750130





















sideashop.it

è il negozio online con oltre 15000 articoli:

carta archivio cancelleria imballaggi arredamento informatica toner e cartucce catering pulizia e igiene macchine per l'ufficio sicurezza e ambiente di lavoro prodotti per l'emergenza sanitaria

www.sideashop.it

per l'ufficio, per la casa, per la scuola, per il tempo libero

facile, conveniente, pagamento sicuro e consegna gratuita*



www.sideashop.it

per informazioni o preventivi: info@sideashop.it

LA CONDUTTRICE SARÀ ANCORA CATERINA BALIVO

L'asta riprende dalle certezze del passato recente, a partire dalla conduzione, che sarà affidata a Caterina Balivo, volto noto della televisione. «La sua presenza è una garanzia di continuità», ha commentato il direttore Scuderi.

Stesso principio per la rete di contatti con gli acquirenti esteri. Tra i Paesi connessi via satellite, «la Russia, con un collegamento dalla piazza Rossa di Mosca; e l'ormai immancabile appuntamento con Hong Kong e il ristorante Otto e mezzo, quartier generale dello chef Umberto Bombana, l'unico locale con tre stelle Michelin in Asia». Connessi anche Dubai e Singapore.



dei 40mila euro versati, a

giugno, alla fondazione Nuo-

vo ospedale, utilizzati per so-

stenere le spese dei medici

THE HOST WILL BE A FAMOUS TV PRESENTER

The auction draws on the certainties of the recent past, starting with the hosting by well-known TV personality Caterina Balivo. «She is a guarantee of continuity», according to Scuderi. The same principle applies to the network of contacts with the buyers abroad.

Among the countries linked by satellite, «Russia, live from Moscow's Red Square, and the ever-present connection with Hong Kong and Otto e mezzo, chef Umberto Bombana's head-quarters ,which is the only three-star Michelin restaurant in Asia». Partecipations as well from Dubai and Singapore.



All'**Asta** del **tartufo**, profumo di solidarietà

Da Grinzane in vent'anni cinque milioni per enti benefici

uando la solidarietà chiama la Fiera del tartufo risponde con l'Asta mondiale del tartufo nell'auditorium sotterraneo dell'Enoteca regionale Cavour, che ha sede nel castello di Grinzane. Marco Scuderi è il direttore: «L'asta sarà in presenza, a differenza di quanto accaduto l'anno scorso, sebbene quella del 2020 sia stata positiva a livello di partecipazione internazionale». La data da segnare è do-

menica 14 novembre: «Si tratta della ventiduesima edizione per un evento che ha raccolto, nel complesso, cinque milioni di euro, destinati a enti e asso-

que milioni di euro, destinati a enti e associazioni benefiche». Soldi
che restano in loco: è il
c a s o

Uno degli esemplari all'incanto a Grinzane; nel riquadro: il castello di Grinzane Cavour. ottobre dell'anno scorso nelle valli Tanaro e Vermenagna, e del contributo fornito all'Avis albese per l'acquisto di una nuova autoemoteca, inaugurata il 2 ottobre.

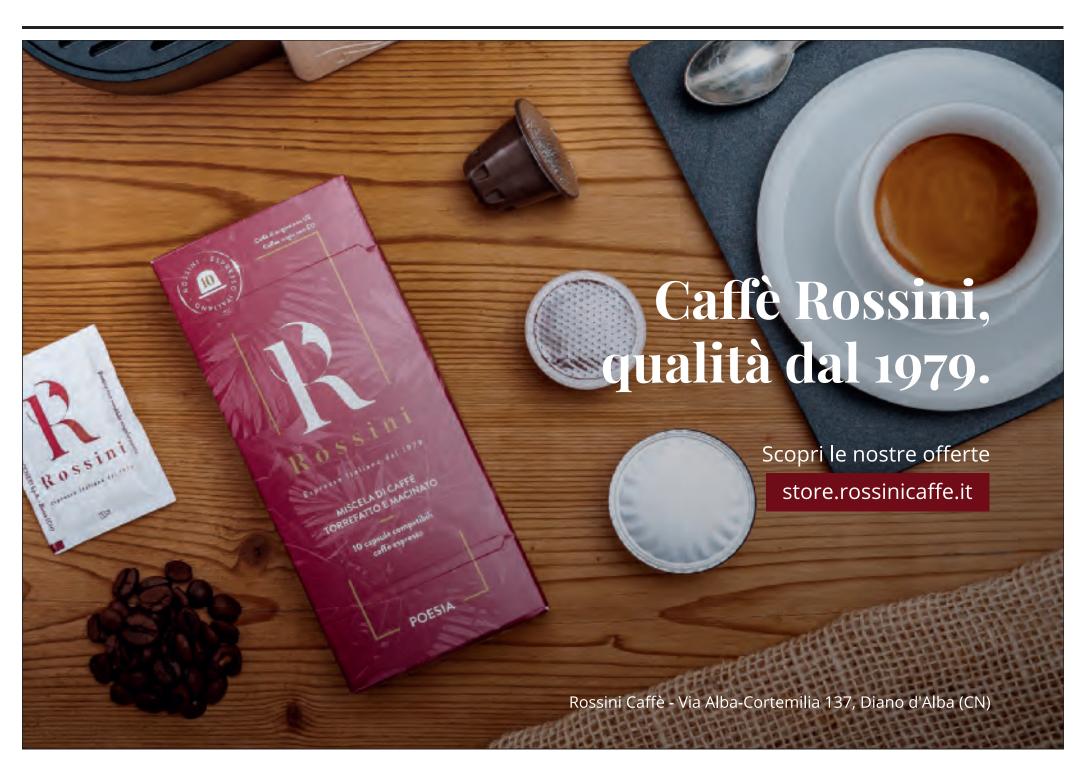
Prevale la riserva sull'assegnazione dei fondi che saranno raccolti quest'anno, anche se «ancora una volta l'ambito sanitario e la lotta alla pandemia avran-

no la priorità», precisa Scuderi. Per quanto riguarda i collegamenti esteri, sono state confermate le partecipazioni (vedi sopra) da Singapore e Dubai, «un contatto che assume ulteriore significato, alla luce della partecipazione del tartufo bianco all'Expo che prenderà avvio in queste settimane». Nell'immediato il fine però è un altro e prescinde dalle valutazioni pubblicitarie: «Contiamo di riuscire a superare la quota di donazioni devolute lo scorso anno».



Solidarity calls, the Fair responds

■ When solidarity calls, the Fair responds with the Truffle Auction in the auditorium of the Enoteca Regionale Cavour, which is housed in Grinzane Castle. Marco Scuderi is its director: «Unlike last year, the auction will be attended in person, although international participation was still positive in 2020». The date for the diary is Sunday 14 November: «It will be the twenty-first edition of an event that has raised a total of no less than five million euro for charitable bodies and associations». Money that stays locally, as is the case with the 40 thousand euro donated in June to the New Hospital Foundation, and used to support the expenses of doctors who have set out on their specialization at Verduno Hospital; or the more than thirty thousand awarded to Garessio and Limone, which were hit hard by the floods of 2-3 October the previous year in the Tanaro and Vermenagna valleys; and again, the contribution made to the Avis blood donors association in Alba for the purchasing of a new mobile blood bank, which was inaugurated on 2 October. Nothing is being given away as to where the funds raised this year will be going, although «once again health and the fight against the pandemic will be taking priority». As far as the international links are concerned, confirmation has been received of the participations (see above) from Singapore and Dubai, the latter being a «contact that has become more meaningful in the light of the participation of the white truffle in the Expo which is getting underway during these weeks». Right now though the goal is another: «We are counting on managing to beat the donations made last year».





DOMENICA 10 OTTOBRE TORNA ALBAROMATICA

La sedicesima edizione di Albaromatica è in programma per domenica 10 ottobre dalle 10 alle 18 sotto i portici del Municipio di Alba. I visitatori si potranno aggirare (solo se in possesso di certificazione verde, non essendo un mercato vero e proprio) tra una decina di banchi di agricoltori e trasformatori che proporranno in degustazione e vendita erbe e spezie – dallo zafferano di Cuneo alla menta di Pancalieri – al naturale o trasformate in tisane, decotti, profumi, aromi e altri prodotti. A organizzare la giornata, in collaborazione con il Comune, è Turismo in Langa. Spiega il presidente Filip-



po Ghisi: «Abbiamo dovuto ridurre gli spazi a causa del Covid-19: il 10 ottobre ci saranno solo una decina di produttori selezionatissimi. La maggior parte provengono dal Piemonte e dalla provincia di Cuneo. Puntiamo su proposte chilometro zero e cerchiamo di rendere Albaromatica sempre più un appuntamento all'insegna della biodiversità. In collaborazione con l'Assessorato al turismo, a maggio avevamo organizzato Livertin experience, passeggiate naturalistiche alla ricerca di erbe spontanee nelle Langhe. Albaromatica dev'essere base e partenza per la nostra programmazione, con un occhio attento alle esigenze del turista».

Esperienze di qualità con i vini dell'Albese

Gli appuntamenti sull'esempio delle école du vin francesi

on solo mostre, merca-to e folclore: la Fiera del tartufo da molte edizioni ospita incontri didattici per fornire ai visitatori gli strumenti necessari per apprezzare e riconoscere le caratteristiche dei coprotagonisti della rassegna, i vini dell'Albese. La Strada del Barolo di Castiglione Falletto ha ideato, a questo proposito le Wine tasting experience. Gli incontri sono stati fissati per tutti i fine settimana del periodo fieristico, da sabato 9 ottobre a domenica 5 dicembre (compreso lunedì 1° novembre), all'interno del cortile della Maddalena, nella sala dei mondi. Al sabato e il 1° novembre gli incontri si terranno in inglese, alla domenica in italiano. La durata è di circa un'ora e sono previsti due turni pomeridiani, alle 15.30 e alle 17.30.

I temi che gli esperti sommelier, enologi e produttori approfondiranno in fiera saranno le produzioni vinicole piemontesi, le aree particolarmente vocate alla produzione del Barolo e i vini prodotti con uve Nebbiolo, con



Una Wine tasting experience negli spazi del cortile della Maddalena.

particolare attenzione allo stesso Barolo, al Barbaresco e al Roero. I partecipanti (massimo quindici alla volta) avranno la possibilità di fugare ogni loro dubbio in materia rivolgendosi direttamente ai docenti, i quali si avvarranno anche di supporti video e mappe dettagliate

per rendere più efficaci le spiegazioni. «Sull'esempio delle école du vin francesi, gli appuntamenti vanno oltre la tradizionale degustazione in cantina, classica tappa di ogni enoturista, soprattutto per la possibilità di confrontare etichette di produttori

mento», puntualizzano gli organizzatori.

Nello specifico, gli argomenti delle degustazioni saranno: The taste of the hills-Il gusto del territorio (sabato 9, domenica 10, sabato 30, domenica 31 ottobre e lunedì 1°, sabato 27 e domenica 28 novembre); The crus of Barolo-I cru del Barolo (sabato 16 e domenica 17 ottobre; sabato 13 e domenica 14 novembre); The many faces of Nebbiolo-I volti del Nebbiolo (sabato 23 e domenica 24 ottobre; sabato 6, domenica 7, sabato 20 e domenica 21 novembre; sabato 4 e domenica 5 dicembre).

I biglietti per partecipare alle Wine tasting experience costano 26 euro e possono essere acquistati sul sito Internet fieradeltartufo.org. È possibile richiedere informazioni sulla disponibilità dei posti e sulle modalità con cui si svolgeranno le lezioni telefonando al 331-92.31.050. Con l'iscrizione, agli alunni sarà consegnato anche il materiale didattico e l'ingresso al Mercato mondiale del Tartufo bianco d'Alba

Wine Tasting Experience

■ Not just exhibitions, markets and folklore: for many editions the Truffle Fair has been hosting educational encounters to provide visitors with the tools they need to appreciate and recognize the characteristics of the event's co-stars: the wines of Alba and its surrounding area. The Strada del Barolo (Barolo Wine Trail) has registered a trademark – Wine Tasting Experience – to identify the lessons and tastings it puts on for the Fair. They are to be held every weekend during the Fair, from Saturday 9 October to Sunday 5 December (plus Monday November 1st), in Sala dei Mondi in the Maddalena courtyard, with two afternoon sessions starting at 3.30 and 5.30 pm and

lasting around an hour and a half each. On Saturdays and November 1st they will be in English, and on Sundays in Italian. This year the sommeliers, winemakers and producers will be



providing insights in particular into the terroirs of Barolo and the other wines made from the Nebbiolo grape variety, especially Barbaresco and Roero. Participants (no more than fifteen per session) will have the opportunity to dispel any doubts they may have on the subject by talking direct to the experts, who will also be able to use videos and detailed maps to make their explanations more effective. «Modelled on the French écoles du vin, the encounters go beyond the traditional winery tastings that are a feature of every wine tourist's stay in the area by giving people the chance to compare labels from different producers in a single session», the organizers point out. The topics tackled in the tastings are to be: The taste of the hills (Saturday 9th, Sunday 10th, Saturday 30th, Sunday 31st October and Monday 1st, Saturday 27th and Sunday 28th November); The crus of Barolo (Saturday 16th and Sunday 17th October; Saturday 13th and Sunday 14th November); and The many faces of Nebbiolo (Saturday 23rd and Sunday 24th October; Saturday 6th, Sunday 7th, Saturday 20th and Sunday 21st November; Saturday 4th and Sunday 5th December). Tickets to the Wine Tasting Experiences cost 26 euro, and they can be purchased on the fieradeltartufo.org website. For information on ticket availability and the lessons themselves, call 331-92.31.050. The ticket price includes the teaching material and admission to the Alba White Truffle Market as well.

L'invito dal **Mercato della terra**

■ La terra chiama, piazza San Giovanni e il suo mercato rispondono. L'appuntamento segue la scansione canonica: orario continuato dalle 9 alle 19, sabato e domenica dall'8 ottobre al 9 dicembre. Vini, nocciole, miele e dalla Riviera olive e olio extravergine. Gianni Ramello, viticoltore a La Morra e dele-

food che organizza lo spazio mercatale gestito in collaborazione con il Comune, spiega: «Ospiteremo venti bancarelle per altrettanti produttori certificati. La forza del Mercato della terra è nelle piccole realtà: un messaggio che, negli ultimi dieci anni ha raggiunto le persone. Fra i nostri espositori ci sono solo gato della condotta di Slow agricoltori: la gente lo sa». ciole. Elisa Proglio è di Diano:

Fra gli acquirenti in crescita i ristoranti e osterie, «ritornati a consumare prodotti locali. La Fiera del tartufo può dare alle nostre aziende l'opportunità di fare bene anche con i turisti stranieri».

Dai rossi delle Langhe passiamo a un altro dei pezzi da novanta fra i prodotti a disposizione dei visitatori: le noc«Proseguo la tradizione dei miei bisnonni: dal sapere degli avi ho ripreso anche alcune delle ricette che propongo, su tutte l'olio e la farina di nocciole, un tempo usati al posto di olive e grano». Una trentina i prodotti esposti, tutti derivati dalla tonda gentile: «fra

Il mercato in piazza San Giovanni.





DIRETTORE RESPONSABILE: Giusto Truglia iusto.truglia@stpauls.it)

CONDIRETTORE: Maria Grazia Olivero (mariagrazia.olivero@stpauls.it)

Diego Lanzardo (diego.lanzardo@stpauls.it) Corrado Olocco (corrado.olocco@stpauls.it) Paolo Rastelli (paolo.rastelli@stpauls.it) Giulio Segino (giulio.segino@stpauls.it) Davide Gallesio (davide.gallesio@stpauls.it)

CONSULENTI: Giovanni Ciravegna

GRAFICI: Enrico Castagna, Andrea Tomasi COORDINAMENTO FOTOGRAFICO: Severino Marcato (severino.marcato@stpauls.it)

SEGRETERIA DI REDAZIONE:

Chiara Biasizzo (responsabile) (chiara.biasizzo@stpauls.it)

Isabella Delfinetti (isabella.delfinetti@stpauls.it)

DIREZIONE REDAZIONE AMMINISTRAZIONE: piazza San Paolo 14 - 12051 ALBA - Tel. (0173) 36.32.64/5 Fax (0173) 29.64.31 (direzione), 29.61.45 (redazione).

Sito Internet: http://www.gazzettadalba.it E-mail redazione: gazzetta@stpauls.it E-mail pubblicità: pubbligazzetta@stpauls.it E-mail sportello: sportellogz@stpauls.it E-mail impaginazione: tipografia.gazzetta@stpauls.it

Editore: St Pauls International s.r.l. Piazza San Paolo 14 - 12051 Alba (Cuneo). DIRETTORE EDITORIALE GRUPPO SAN PAOLO: Carlo Cibien

GROUP PUBLISHER:

Marco Basile (marco.basile@stpauls.it) REFERENTE MARKETING E COMMERCIALE: Vito Di Luca (diluca@stpauls.it)

Alessandra Peruzzi - Piazza San Paolo 14 - 12051 Alba - Telefono (0173) 36.32.64/5 - Fax (0173) 29.64.36.

CONCESSIONARIA PUBBLICITÀ:

A. Manzoni & C. S.p.a. sede legale: via Nervesa, 21 - 20139 Milano. Telefono: (02) 57.49.41. www.manzoniadvertising.it Filiali: corso Nizza 11 - 12100 CUNEO - Tel. (0171) 60.91.22 - Fax (0171) 48.82.49; via Lugaro, 15 - 10126 **TORINO** - Tel. (011) 66.65.211 - Fax (011) 66.65.300

Tariffe pubblicità tabellare (commerciale, redazionale, speciale, augurale). **A modulo** (base mm. 42,1 x altezza mm. 17,6): quadricromia (minimo 6 moduli) Euro 20,00. **Occasionale** (minimo 3 moduli): Euro 34,00. Legale (fallimenti, aste, sentenze, appalti, bandi...): Euro 22,00. In quadricromia: Euro 27,00. **Manchette** di testata (mm. 46,9 x 45,6) quadricromia: Euro 200,00. **Manchette** interna (mm. 88,7 x 60,0): Euro 120,00. **Finestrella** di prima pagina (mm. 88,7 x 81,3) quadricromia: Euro 400,00. **Posizioni di rigore**: +20%. **Solo in pagi**na (formato 60 moduli): +20%. Redazionali: Euro 28,00 a modulo. Augurale: Euro 13,00 a modulo. Prenotazione spazi: deve avvenire 15 giorni prima della data d'uscita del giornale.

ANNUNCI E NECROLOGIE: SPORTELLO GAZZETTA.

Tariffe piccoli annunci (orario sportello da lunedì a venerdì: 8.30-12.30, 14.30-18.30; sabato: 8.30-12.30). Euro 0,62 a parola (minimo 10). Per ricerche di lavoro Euro 0,42 a parola. Eventuali parole in più saranno adde bitate secondo listino. Per il servizio "Rivolgersi al giornale" (le risposte sono raccolte direttamente presso la nostra sede) Euro 13,00 (per ricerche di lavoro Euro 8,00). Carattere neretto: costo doppio. Trafiletto +20%. Agli abbonati sconto del 10%.

Necrologi: formato standard (mm. 42,11 x 78,59, max 9 righe) Euro 54,00. La Direzione si riserva di abbreviare i testi eccedenti. Necrologi redazionali (fuori rubrica): Euro 20,00 a modulo.

A tutti i prezzi va aggiunta l'Iva (22%).

La Direzione si riserva di rifiutare avvisi giudicati non opportuni. Articoli, fotolito e foto (pubblicati o non pubblicati) non si restituiscono. Gratis: nozze d'argento, d'oro, diamante e platino; centenari, fotonotizie di gruppi (cresime, comunioni, leva, pellegrinaggi...). Pubblicazione registrata presso il tribunale di Alba il 7/9/1949, n. 6.

Stampa: **GEDI Printing S.p.A.** - Via Giordano Bruno 84 - 10134 Torino - Telefono 011-65.68.111. Distributore esclusivo per l'Italia: **m-dis Distribuzione Media Spa** Via Cazzaniga, 19 - 20132 Milano - Tel. 02-2582.1.

ABBONAMENTI: una copia Euro 1.50: Abbonamento annuo Italia: Euro 49.90 (+ 4.00 Euro di spese di spedizione).

L'abbonamento può decorrere da qualsiasi numero. Il cambio di indirizzo è gratuito: allegare l'etichetta di ricevimento. C.C.Postale n. 10624120 intestato a Periodici San Paolo - Servizio abbonati piazza San Paolo 14 - 12051 Alba.

SERVIZIO CLIENTI ABBONATI

Per qualsiasi informazione gli abbonati possono contattare il servizio clienti a loro disposizione: tel. 02.48.02.75.75 (da lunedì a venerdì, dalle ore 8.30 alle 18; il sabato, escluso il periodo estivo, dalle ore 9 alle ore 12); fax 0173.29.64.23 (24 ore su 24); e-mail abbonamenti@stpauls.it; internet **www.edicolasanpaolo.it**; indirizzo Periodici San Paolo servizio abbonamenti, piazza San Paolo 14, 12051 Alba (CN).

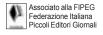
TRATTAMENTO DEI DATI - REGOLAMENTO UE 679/2016 Il Titolare del trattamento dei dati è Editoriale San Paolo s r l piazza San Paolo 14, 12051 Alba (CN), e contitolare St. Pauls International s.r.l. Per ulteriori info: privacy@stpauls.it.

© È vietata la riproduzione di qualsiasi parte del giornale senza autorizzazione scritta da parte della Direzione di Gazzetta d'Alba. Gazzetta d'Alba ha aderito tramite la Fisc (Federazione italiana settimanali cattolici) allo lap - Istituto dell'autodisciplina pubblicitaria, accettando il Codice di autodisciplina della comunicazione commerciale.



Associato alla FISC

Federazione Italiana







Eventuali inserti contenuti nel giornale non sono certificati

ALBAROMATICA IS BACK ON 10 OCTOBER

The sixteenth edition of Albaromatica is scheduled for **Sun**day 10 October from 10 am to 6 pm, beneath the porticos of Alba Town Hall.

Visitors (allowed only with green passes, as it is not an out-and-out market) will be able to wander around a dozen or so stalls of farmers and producers who will be presenting herbs and spices – from Cuneo saffron to Pancalieri mint – to taste and buy au naturel or transformed into herbal teas, infusions, perfumes, flavourings and other products. Organizing the day in association with the town council is Turismo in



Langa. Its President Filippo Ghisi explains: «We have had to reduce the space available due to Covid-19, so there will only be a number of very select producers taking part, mostly from Piedmont and in particular the province of Cuneo. We focus on local sourcing and try to make sure Albaromatica is always intent on biodiversity».

President Ghisi adds: «In collaboration with the town council, we organized Livertin Experience in May: nature walks in the Langhe in search of wild herbs. Albaromatica has to be the starting point for our programming, with an attentive eye on the needs of tourists».



Pure la **pasta** ha la sua vetrina, anzi, l'Atelier

Al sabato pomeriggio i laboratori guidati da Fulvio Siccardi

er il terzo anno di fila, alla Fiera del tartufo si potranno scoprire i segreti e le curiosità della pasta fresca. Al sabato, dal 9 ottobre al 4 dicembre, in sala Beppe Fenoglio torna l'Atelier della pasta. I partecipanti, dalle 15 alle 17, assisteranno alla preparazione e degusteranno alcuni dei formati più famosi. Particolare attenzione sarà dedicata ai ravioli. L'ideatore è Fulvio Siccardi. Torinese, classe 1969, ha una stella Michelin, ottenuta nel 2005. Spiega Siccardi: «Dopo anni passati in vari ristoranti, nel 2018 ho creato i marchi Albagnulot e Tre chef insieme a Walter e Roberto Ferretto e Diego Pattarino. A Isola d'Asti produciamo ripieni gourmet per pasta fresca non congelata. Questa nuova avventura mi ha da subito entusiasmato e non rimpiango il passato».

DOPO LE LEZIONI SI VA ALL'ASSAGGIO E, CHI VUOLE, PUÒ PORTARSI A CASA IL PRODOTTO



Fulvio Siccardi mentre è impegnato in un incontro degli Atelier della pasta.

Sono stati in molti a partecipare alle passate edizioni dell'Atelier della pasta. Continua Siccardi: «Il ripieno lo preparo a casa: in due ore mancherebbe il tempo. La pasta la impasto e stendo in diretta davanti al pubblico e ne rivelo a mano a mano i segreti. Li coinvolgo facendo loro mettere, letteralmente, le mani in pasta. Al termine si procede all'assaggio e, chi vuole, può portarsi a casa il prodotto».

Accanto ai ravioli al plin e a quelli quadrati, Fulvio ama sperimentare e proporre nuovi formati: «Rotondo, mezzaluna e quadrifoglio sono solo alcune delle mie creazioni. Per quanto riguarda i ripieni, poi, c'è da sbizzarrirsi. Durante gli incontri alla Fiera proporrò fonduta, zucca, Castelmagno, porcini, polenta taragna, cardo gobbo, carne, burrata. E, ovviamente, il tartufo. Tutto dipenderà da come mi organizzerò durante la settimana e dalla disponibilità degli ingredienti». I posti sono limitati a una decina di partecipanti. I biglietti vanno acquistati sul sito Web della Fiera.



Pasta also has its atelier

■ For the third year running, the Truffle Fair will be revealing the secrets and some interesting facts about fresh pasta. On Saturdays from 9 October to 4 December, Sala Beppe Fenoglio will be hosting once more the Pasta Ateliers. From 3 to 5 pm the participants will see how some of the most famous shapes are prepared, and be able to taste them. Particular attention will be dedicated to ravioli. The idea started with Fulvio Siccardi. Born in Turin in 1969, he was awarded a Michelin star as long ago as 2005. Siccardi explains: «After years spent in various restaurants, in 2018 I created the Albagnulot and Tre Chef brands together with Walter and Roberto Ferretto and Diego Pattarino. We produce gourmet fillings for unfrozen fresh pasta in Isola d'Asti. This new adventure excited me from the outset, and I have no regrets». The past editions of the pasta workshops have been very popular. Siccardi continues: «I prepare the fillings at home: there wouldn't be time for it in two hours. Then I knead and roll out the dough live in front of the public, gradually revealing the secrets. I get them involved hands-on, and at the end we taste the pasta, and anyone who wants can take the product home with them». Alongside the ravioli al plin (hand-pinched) and square version, Fulvio loves experimenting and proposing new shapes: «Round, half-moon and clover are just some of my creations. As far as the fillings are concerned, you can let your imagination run wild. During the encounters at the Fair, I will present fondue, pumpkin, Castelmagno cheese, porcini mushrooms, buckwheat polenta with cheese, hunchback cardoon, meat and burrata cheese. And, of course, truffle. It will all depend on how things go during the week and the availability of ingredients». Places are limited to around ten participants. Tickets can be purchased online on the Fair's website.



questi ci sono il pesto con nocciole in varianti con ortica e con artemisia». E la torta di nocciole sconfina nel virtuosismo: «La facciamo senza aggiungere farina di grano per non alterare i sapori e sono prive di glutine o lattosio».

Fra i produttori di miele ci sarà anche Marco Giordano di San Rocco Cherasca: «Faccio raccolti di mieli fra le Langhe e il Saluzzese grazie a tarassaco ed essenze locali», ma non solo. «Da qualche anno ricavo prodotto dalla me-

Invitation to the **Earth market**

■ The earth calls, and Piazza San Giovanni and its market respond. As ever, the market will be held all day from 9 am to 7 pm every Saturday and Sunday from 8 October to 9 December. Wines, hazelnuts, honey, plus olives and olive-oil from the Riviera coastal region. Gianni Ramello, a vigneron in La Morra and delegate of the Slow Food chapter market by the smallholders with visitors; hazelnuts, Elisa and artemisia variants of peduct from hazel honeydews.

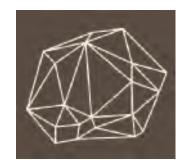
which organizes the event in association with the Town Council, explains: «We will be welcoming twenty stalls of certified producers. The Earth market's strength is to be found in small businesses: a message which has got through to the public over the last ten years. People know that produce is only brought to our themselves». Among the growing number of customers are restaurants and osterias, who are «back using local products. The Truffle Fair can give our businesses the chance to attract more foreign tourists too».

From the reds of the Langhe, to another of the local products which are most popular Proglio is from Diano: «I am carrying forward the legacy of my great-grandparents, and I have also picked up some recipes from my ancestors, especially the oil and flour once used locally made from hazelnuts». Around thirty products will be on display, all made using the tonda gentile variety: «among them are nettle

sto with hazelnuts». And hazelnut cake is pushing the envelope into the realms of virtuosity: «We make it without adding wheat flour so as not to alter the flavours, and it is also glucose and lactose-free».

Among the honey producers will be Marco Giordano of San Rocco Cherasca: «I collect honey in the Langhe and the area around Saluzzo thanks to dandelions and local essences», but it does not end there. «For some years now I have been making pro-





TUTTI I GIORNI FINO AL 12 DICEMBRE

La mostra in San Domenico offre uno sguardo sull'ampia produzione di Piero Simondo: sono esposti dipinti, sculture e video realizzati dai primi anni Cinquanta alla fine degli anni Novanta. L'esposizione sarà visitabile gratuitamente **fino al 12** dicembre, tutti i giorni dalle 15 alle 18, il sabato, la domenica e i festivi anche dalle 10 alle 12. A integrazione della mostra sarà pubblicato un volume in italiano e inglese con la duplice funzione di documentare l'esposizione e proporre una riflessione sulla figura dell'artista, grazie a contributi di critici e storici dell'arte, della filosofia e dei visual studies.



EVERY DAY UNTIL 12 DECEMBER

The exhibition in San Domenico provides an insight into Piero Simondo's extensive production. On display are paintings, sculptures and videos made between the early Fifties and the end of the Nineties. Admission is free of charge, and it is open every day until 12 December from 3 to 6 pm, and in the morning on Saturdays, Sundays and public holidays from 10 to 12. Rounding off the exhibition will be a book in Italian and English with the dual function of documenting the display and presenting thoughts on the figure of the artist, thanks to contributions by philosophy, visual studies and art historians and critics.

I molti volti dell'arte di Piero Simondo: la mostra ad Alba

In San Domenico, grazie alla fondazione Crc, è stata allestita un'antologia di opere dell'artista che ebbe un ruolo nella breve stagione in cui la città fu al centro della cultura europea



sposterà all'accademia Albertina di Torino, al castello di Rivoli e alla casa museo del danese Asger Jorn di Albissola Marina. Organizzata con il contributo della fondazione Crc dalla fondazione e dall'archivio Simondo, attraverso una quarantina di opere (tra cui quadri, sculture e alcuni video inediti) ricorderà il suo percorso artistico, da giovane studente universitario di filosofia a creatore con la moglie, l'albese Elena Verrone, Pinot Gallizio e Walter Olmo, Asger



Jorn, Michèle Bernstein, Guy Debord, Ralph Rumney e Pegeen Guggenheim dell'Internazionale situazionista. Le origini del movimento risalgono all'adesione degli artisti al movimento internazionale per una Bauhaus immaginista. Simondo fu profondamente influenzato dal suo maestro Felice Casorati e, ad Alba, dipinse le porte della biblioteca del Seminario.

Il curatore dell'esposizione Luca Bochicchio spiega: «L'iniziativa è nata quando Si-

rato anche la Famija albèisa, il centro studi Beppe Fenoglio e l'archivio Gallizio. La mostra allestita in San Domenico darà una visione totale della produzione simondiana, dai monotipi degli anni Cinquanta fino alle opere più recenti. In vita Simondo fu sempre uno sperimentatore che non si fermò mai».

Il critico d'arte Sandro Ricaldone, membro della fondazione Simondo, è colui che più ha studiato le opere dell'artista ligure. Il catalogo della mostra comprenderà anche un suo saggio, accanto ad altri di Luisa Vanzini, Lisa Parola, Flaminio Gualdoni, del filosofo Marco Senaldi e di alcuni autori stranieri. Il te-



The many faces of the art of Piero Simondo

Located halfway between his place of birth, Cosio d'Arroscia in Liguria, and his adopted city Turin, Alba – the town where he is buried – played a central role in the life of Piero Simondo. The artist who died on 6 November last year is being remembered in an exhibition inaugurated on Thursday 23 September in the Church of San Domenico. Organized with the contribution of the CRC Bank Foundation and the Simondo archive, "Piero Simondo. Experiment Situation Laboratory" will be open to visitors until Sunday 12 December, following which it will move on to the Albertine Academy of Fine Arts in Turin, Rivoli Castle and the house museum of Danish artist Asger Jorn in Albissola Marina.

Around forty works (including paintings, sculptures and a number of previously un-



from young university student of philosophy to creator of Situationist International, together with his wife from Alba Elena Verrone, Pinot Gallizio, Asger Jorn, Michèle Bernstein, Guy Debord, Ralph Rumney, Pegeen Guggenheim, and musician Walter Olmo who Simondo stayed in touch with until his death in 2019. The origins of the movement date back to when the artists joined the International Movement for an Imaginist Bauhaus. Simondo was profoundly influenced by his mentor Felice Casorati, and painted the doors of the library of the seminary in Alba.

The curator of the exhibition, Luca Bochicchio, explains: «The idea was inspired by the Albertine Academy and its President Paola Gribaudo when Simondo was still alive. Costanza Vilizzi worked together with me on cal support have been provided by the Simondo archive, in particular his daughter Amelia and granddaughter Beatrice Rolla. Famija Albèisa, the Beppe Fenoglio Study Centre and the Gallizio archive have also collaborated in the putting on of an exhibition that will give an overview of the artist's production, ranging from the monotypes of the Fifties through to his most recent works. Ever the experimenter, Simondo never called it a day».

Art critic and member of the Simondo Foundation Sandro Ricaldone has studied the works of the Ligurian artist more than anyone, and the exhibition catalog will include a piece by him, as well as others by Luisa Vanzini, Lisa Parola, Flaminio Gualdoni, philosopher Marco Senaldi and a number of foreign authors. Ricaldone's text deals with the



L'OMAGGIO DELLA FIERA È IL GIUSTO RICONOSCIMENTO

Il presidente della Giulio Parusso, Roberto Ponzio (foto), ricorda: «Simondo scrisse di sé nella prefazione a L'immagine imprevista, raccolta di scritti e opere curata proprio da Ricaldone: "Ormai vecchio, più che ottantenne, passo il tempo soprattutto a leggere, d'altronde cosa potrei fare d'altro? Sono tutti morti, i miei amici e nemici. Così va il mondo, e, se mi si scusa il brutto giro di parole, anche il Si-mondo". L'omaggio che la Fiera del tartufo dedica a questo grande artista è il giusto riconoscimento a colui che contribuì a rendere la città di Alba il luogo in cui si concentrarono per un po' di tempo gli sguardi attenti della scena artistica internazionale».



PAYING HOMAGE TO A GREAT ARTIST

The Giulio Parusso association's president, Roberto Ponzio, remembers: «In his preface to Unexpected image, a collection of writings and works edited by Ricaldone, Simondo wrote of himself: "Old as I am now, over eighty, I pass my time above-all reading; on the other hand what else could I do? My friends and enemies are all dead. That's the way of the world (mondo in Italian), and - if you'll excuse the pun – of Si-mondo too". The homage that the Fair is dedicating to this great artist is proper recognition for a man who contributed to making Alba the place on which the attentive eyes of the international art scene were concentrated for a brief time».





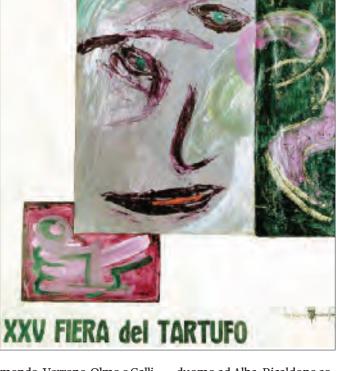
Nella pagina a fianco: Piero Simondo e, sotto, l'opera Juta risalente al 1960. Sopra: Angelo Galeasso, Enrico Paulucci, Franco Mello e Piero Simondo alla mostra dedicata al "Diario emozionale" di Pinot Gallizio, nel 1984; a destra: manifesto realizzato per la XXV Fiera del tartufo, firmato da Gallizio e Simondo nel 1955.

sto di Ricaldone tratta il legame tra il pittore e la città del tartufo. Spiega l'esperto: «Piero e la moglie, albese figlia di un imprenditore locale, si conobbero durante gli anni dell'Università a Torino, dove entrambi studiavano filosofia. Nel 1952 arrivò ad Alba per un incontro sull'espressionismo all'allora Circolo sociale (o circolo dei signori, dove ora c'è la sala intitolata a Vittorio Riolfo), trasferendosi successivamente in casa di Pinot Gallizio, al piano terra in

una stanza dal pavimento di terra battuta».

Se Gallizio, inizialmente farmacista ed erborista, si avvicinò all'arte, lo si deve proprio a Simondo. Per Ricaldone, «in precedenza Pinot aveva interessi maggiormente legati all'archeologia ed effettuava campagne di scavo sulle rive del Tanaro. Voleva ricostruire le ceramiche partendo dai cocci ritrovati e aveva costruito un forno in cortile: siccome Simondo era un esperto ceramista, nacque in questo modo un proficuo rapporto artistico». Un legame destinato a spezzarsi in seguito al matrimonio tra Simondo e Verrone. Continua il critico d'arte: «Nel 1957 la coppia si trasferì a Cosio d'Arroscia, dove il 28 luglio fu fondata l'Internazionale situazionista. Si-

TRA I FONDATORI DEL SITUAZIONISMO C'ERA LA MOGLIE. NATA AD **ALBA, ELENA VERRONE**



mondo, Verrone, Olmo e Gallizio ne uscirono dopo pochi mesi a causa di divergenze con Guy Debord. Quando Piero ed Elena si sposarono, con Gallizio, che morì nel 1964, iniziarono le incomprensioni. I due non si riappacificarono. Ho chiesto più volte a Piero il perché ma mai ebbi risposte soddisfacenti».

Oltre a essere coniugati, Elena e Piero possedevano un profondo vincolo intellettuale. La moglie morì nel 2002 e, in occasione dei funerali in

duomo ad Alba, Ricaldone assicura di «aver visto Pier Giorgio Gallizio, figlio di Pinot soprannominato Giors Melanotte, aspettare Simondo fuori dalla cattedrale per parlargli intensamente per alcuni minuti». Se con Gallizio il rapporto non fu idilliaco, con il danese Asger Jorn Simondo mantenne amicizia e vincoli lavorativi. Il danese abitava ad Albissola, centro di produzione della ceramica: fu grazie a questa forma d'espressione artistica che avvenne il

loro incontro. Nel 1954 alcuni albisolesi (Siri, Sciutto e Caldanzano) esposero ad Alba per la Fiera del tartufo.

L'anno successivo, Gallizio e Simondo allestirono una mostra ad Albissola e conobbero Jorn. Subito crearono il Laboratorio sperimentale del movimento internazionale per una Bauhaus immaginista nella casa di Pinot Gallizio. Con Elena Verrone prepararono il primo congresso mondiale degli Artisti liberi, che si svolse ad Alba nel settembre 1956. Il Bauhaus era la scuola per artisti tedesca, con sede a Dessau e poi a Berlino, chiusa durante il nazismo. Il termine significa pressappoco «capannone», emblema della nuova concezione artistica di stampo industriale ma sempre «immaginista» da contrapporre a «funzionalista», come spiegò lo stesso Simondo. Il ligure si mantenne sempre in contatto con un altro artista libero albese, il musicista Walter Olmo, scomparso nel 2019.

Conclude Ricaldone: «Nei suoi ultimi anni, Piero divenne totalmente sordo. Le occasioni di socialità e scambio si ridussero, anche perché non volle imparare l'alfabeto dei muti: si esprimeva a gesti e scriveva su una lavagnetta. L'ultima sua volta ad Alba fu nel 2018, quando l'associazione Giulio Parusso organizzò la conferenza "Che imprevedibile situazione!"».

Davide Barile

truffle. As the expert explains: «Piero met his wife, the daughter of a local Alba businessman, when they were both studying philosophy at Turin University. In 1952 he came to Alba for a meeting on expressionism at the Social Club (or gentlemen's club, where there is now a room named after Vittorio Riolfo), before going on to a room on the ground floor in Pinot Gallizio's home with a dirt floor».

Gallizio's own interest in art can itself be put down to Simondo. Initially a pharmacist and herbalist, for Ricaldone, «Pinot had previously been mostly interested in archaeology, and had carried out digs on the banks of the River Tanaro. He wanted to reconstruct pottery starting from the fragments found, and had built an oven in his courtyard: Simondo was an expert potter, and this was how a fruitful artistic relationship was born». A bond destined to be broken following the marriage between Simondo and Elena Verrone. The art critic continues: «In 1957 the couple moved to Cosio d'Arroscia, where Situationist International was founded on 28 July



Piero Simondo; on the left: an artwork from 1961.

Simondo, Verrone, Olmo and Gallizio left after a few months due to differences of opinion with Guy Debord. The misunderstandings with Gallizio – who died in 1964 – began when Piero and Elena got married, and the two never made up. I asked Piero several times why, but the responses I received were never satisfactory».

As well as being married, Elena and Piero had a deep intellectual bond. She died in 2002, and Ricaldone says he is sure he «saw Pinot's son Pier Giorgio Gallizio, known as Giors Melanotte, wait for Simondo outside Alba Cathedral after the funeral and speak to him for several minutes». Relations with Gallizio may not have been idyllic, but Simondo stayed friends and maintained a working relationship with Asger Jorn. The Dane lived in Albissola, a centre of the production of ceramics, and this was the form of artistic expression that led to their first encounter: in 1954 some Albissola artists (Siri, Sciutto and Caldanzano) exhibited in Alba for the Truffle mondo put on an exhibition in Albissola, where they met Jorn. Immediately they created the Experimental Laboratory of the international movement for an Imaginist Bauhaus in Pinot Gallizio's house. Along with Elena Verrone they prepared the first world congress of free artists, which was held in Alba in September 1956. The Bauhaus was a German art school based in Dessau, and later Berlin, which was closed down under pressure from the Nazi regime. Roughly translatable as «building house», the term Bauhaus symbolized a new industrial-style artistic concept which was «imaginist» rather than «functionalist», as Simondo himself explained.

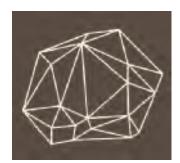
Ricaldone concludes: «Towards the end of his life, Piero became totally deaf. The opportunities to socialize diminished, partly because he did not want to learn sign language: he expressed himself through gestures and wrote on a small blackboard. The last time he came to Alba was in 2018, when the Giulio Parusso association organized a conference enti-Fair, and the following year Gallizio and Si- tled What an unpredictable situation!». d.ba.





LEGNA DA ARDERE

FINTRE srl via Val Guarena, 13 - CASTAGNOLE LANZE cell. 335 24 36 06 - info@fintresrl.it



LA RASSEGNA ORGANISTICA INTERNAZIONALE

La Rassegna organistica internazionale allestita dal centro culturale San Paolo in vent'anni di attività ha portato alla consolle dell'organo Balbiani Vegezzi-Bossi (1938) musicisti di fama provenienti da tutta Europa, dagli Stati Uniti e dall'Australia. «Grazie all'entusiasmo dei responsabili del centro culturale che si sono succeduti, la rassegna, con l'aiuto di fondazioni ed enti, tra i quali Piemonte dal vivo, è cresciuta in popolarità e importanza», dice il direttore artistico Luca Benedicti. Nel 2020 grazie a padre Lino, la Rassegna si è tenuta nel santuario della Madonna Moretta, per l'edizione di quest'anno è previsto il ritorno (sem-



pre alle 21) nel tempio di San Paolo da venerdì 1° ottobre con un concerto di effetto: suonerà lo statunitense Colin Andrews (foto), celebre organista ospite regolare dei festival più prestigiosi. «Venerdì 8 ottobre avremo modo di ascoltare Stefano Marino, organista titolare della cattedrale di Torino, che proporrà sonorità brillanti e coinvolgenti», spiega Benedicti. Nella terza serata, venerdì 15 ottobre, sarà la volta di Rolf Müller, organista del duomo di Altenberg. Nell'ultimo appuntamento, venerdì 22 ottobre, si esibirà l'organista inglese Edmund Aldhouse della cattedrale di Ely: farà gustare al pubblico alcune pagine del repertorio inglese e francese a cavallo tra Ottocento e primo Novecento.

Beppe Fenoglio, 100 anni del grande albese

I suoi libri, guide alla città «viva e fermentosa» e alle Langhe

a città di Alba e le sue colline intorno, le Langhe, godono di un particolare statuto geografico; e i loro abitanti potrebbero esibire, a richiesta, un doppio passaporto. Il secondo (o il primo?) ne certificherebbe l'appartenenza incontestabile a una nazione della mente, in qualità di luogo letterario. I luoghi letterari non hanno confini murati, non respingono nessuno che vi cerchi rifugio: il bagaglio è leggero, basta un libro la cui lettura abbia modificato per sempre lo sguardo di chi l'ha fatta. Alba e le Langhe sono oggi e per sempre luoghi letterari grazie alle pagine di Beppe Fenoglio (1922-1963): lo «scrittore e partigiano» che nella sua città natale e sulle alte colline contadine dei suoi amati avi paterni (nonché della sanguinosa guerra civile che scelse di combattere per la libertà tra il 1943 e il 1945) aveva trovato la materia, il paesaggio, il senso della propria scrittura. Attraverso la quale ha influenzato, e continua a influenzare, generazioni di lettori che dicono «le Langhe di Beppe Fenoglio» nello stesso modo in cui per secoli sono state battezzate le nuove terre, regioni, città: dal nome del primo esploratore. Ed è con orgoglio e non poca attesa che la comunità dei suoi abitatori si appresta a celebrare, il prossimo anno, il centenario della nascita dell'autore di Una questione privata e del Partigiano Johnny.

Sono questi, da decenni, i due long seller che non smettono di esercitare il loro incanto, miracolosamente, su giovani che superano gli obblighi scolastici e le letture prescritte, e restano fedeli ai protagonisti, i partigiani ventenni Mil-



A destra: Beppe Fenoglio (1922-1963); sopra: la figlia Margherita.

per la vita. Percependolo come un compagno più che come un mostro sacro. Davvero si può dire che il culto (parola odiosa) per Beppe Fenoglio sia un culto di amicizia.

Fenoglio visse la sua purtroppo breve vita senza mai lasciare la sua città, «a parte le lunghe assenze impostemi dal servizio militare e dalla lotta partigiana», come aveva consuntivato lui stesso. Il suo mestiere, finita la guerra e rinunciato alla laurea, fu quello di impiegato, poi procuratore, di una ditta di spumanti per cui si occupava della corrispondenza estera (sulla facciata del palazzo di fronte alla stazione ferroviaria dove la Marengo vini aveva la sua sede, resta oggi, fascinosa, la vecchia targa). All'inizio gli parve una riduzione inaccettabile; poi trovò confacente un posto che gli permetteva, sbrigato il lavoro, di scrivere ciò che voleva. La sua conoscenza della lingua inglese era profondissima, affinata fin dall'adolescensorbita con il fervore di chi si nutre di letteratura come di un alimento essenziale, e può ben dire, dunque, di scrivere «per vocazione». Ma «non certo per divertimento, ci faccio una fatica nera. La più facile delle mie pagine esce spensierata da una decina di penosi rifacimenti». A volte i rifacimenti erano radicali, e tra le sue moltissime carte postume sono stati ritrovati romanzi quasi completi, accantonati per sua stessa decisione.

Quando morì, il mondo della critica lo pianse, con il rammarico di non averlo prima segnalato e sostenuto con più convinzione. Oggi i suoi libri sono tradotti in moltissime lingue: dal francese al coreano, dal portoghese al romeno, dal catalano all'olandese. Anche nel suo inglese. E chissà

I SUOI ROMANZI SONO TRADOTTI IN DIVERSE **LINGUE: DAL FRANCESE** che effetto gli farebbe rileggersi tradotto da altri nella lingua in cui lui stesso – «una piccola rivelazione», la definì, fintamente distratto - aveva inizialmente steso un suo romanzo, per poi auto-tradursi in italiano? E altrettanto: chissà cosa direbbe delle molte trasposizioni televisive e cinematografiche (lui, che amava il cinema e desiderò farlo per tutta la vita), buona ultima (nel 2017) Una questione privata dei Fratelli Taviani?

Era riuscito a pubblicare il suo primo libro a trent'anni, nel 1952: una raccolta di racconti, metà dei quali della guerra civile, aperti da quello che aveva finito per dare il titolo a tutto il libro: I ventitré giorni della città di Alba. Non era il titolo che aveva in mente lui per l'opera nel suo complesso, e aveva certamente ragione; a distanza di settant'anni, però, è diventato una formula simbolica e ha proiettato il nome e la dimensione della cittadina in una sfera superiore, atemporale. «Un capolavoro assoluto», l'aveva definito lo storico della letteratura Giampaolo Dossena. «Non è un racconto, una novella, una fiction: è un frammento di uno storico greco e in questo senso Alba è la più grande città della letteratura italiana del

Alba, città «viva e fermentosa», la definì lo stesso Fenoglio a metà degli anni Cinquanta, a quanto pare senza ombra di ironia. La cosa, alle prime, sorprende. Ma poi si finisce per capire che davvero è una questione di sguardo. Oggi nessuno si stupirebbe, di una simile definizione: perché abbiamo avuto Fenoglio, e giriamo per le strade con i suoi libri a mo' di Baedeker.



Alba and the Langhe are literary places now and forever thanks to the pages of **Beppe Fenoglio**

■ Alba and the hills around the town – the Langhe – enjoy a particular geographical status; and their inhabitants could very well exhibit a dual passport on demand. The second (or first?) would certify that they indisputably belong to a nation of the mind, in its capacity as a literary place.

walled borders, and no-one who seeks refuge is refused entry: all the baggage you need is a book that changed your outlook forever when you read it. Alba and the Langhe are literary places now and forever thanks to the pages of Beppe Fenoglio (1922-1963): the «writer and Places of literature have no partisan who had found the



PALI IN ACCIAIO ZINCATI A CALDO E COR-TEN

IN TUTTE LE ALTEZZE E SPESSORI

Via Castellero 34/A 12040 Piobesi d'Alba (CN)





0172 450004 • 335 470018 • info@ciemmepali.it



PALI IN CASTAGNO

- SCORTECCIATI
- CON E SENZA PUNTA

Disponibili in tutti i diametri e lunghezze fino a mt 3.00



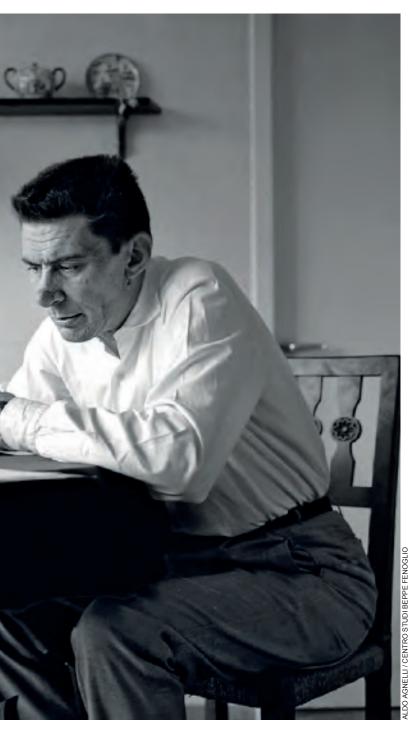
THE INTERNATIONAL ORGAN FESTIVAL

Over the course of twenty years the International Organ Festival has brought musicians of renown from all over Europe, the United States and Australia to play on the Balbiani Vegezzi-Bossi console (1938) in the San Paolo Cultural Centre. «The festival has grown in popularity and importance thanks to the enthusiasm of successive leaders of the centre, and with the help of foundations and organizations including Piemonte dal Vivo», says artistic director Luca Benedicti. In 2020 the Festival was held in the Sanctuary of Our Lady of Moretta thanks to Father Lino, while for this year's edition it will be returning to St. Paul's



Temple (at 9 pm as ever). Kicking it off on **Friday 1**st **October** will be a striking concert with the American Colin Andrews, the celebrated organist who is a regular guest at the most prestigious Festivals. «On **Friday 8th October** we will have the chance to listen to Stefano Marino (photo), Turin Cathedral's organist, who will be presenting sparkling, engaging sounds», continues Benedicti. The third evening, **Friday 15th October**, will be the turn of Rolf Müller, organist at Altenberg Cathedral, while the final event on Friday 22nd October will see British organist Edmund Aldhouse from Ely Cathedral giving the public a taste of the English and French repertoire spanning the 19th century and early 1900s.





TODAY HIS BOOKS HAVE BEEN TRANSLATED INTO MANY LANGUAGES FROM COREAN TO ROMANIAN

companion than a «giant of his time», and indeed the cult (always a loathsome word) for Beppe Fenoglio could be said to be a cult of friendship.

Fenoglio lived his sadly brief life without ever leaving his home town, «apart from the long absences imposed on me by military service and the partisan struggle», as he summed up. Having given up on getting a degree, when the war was over he worked in the office and then as an agent handling the foreign correspondence for a sparkling wine cellar (the old plaque still remains today, fascinatingly, on the façade of the building opposite the railway station where Marengo Vini used to have its headquarters). Though it felt to him at first like an unacceptable comedown, he then found that a position which enabled him to write what he wanted once he had finished work suited him.

His excellent grasp of English had been honed since his schooldays through the reading of maybe less obvious authors, who he absorbed with the passion of someone who nourishes themselves on literature as if it were an essential food, and can therefore rightly say that writing for them is «a vocation». But «certainly not fun, it's really hard work for me. The easiest of my pages comes blithely from dozens of laborious reworkings». At times the rewritings were radical. and



found among his many posthumous papers were nearly complete novels which he himself had decided to put to one side.

When he died, he was mourned by literary critics who regretted not having drawn attention to him and supported him with greater conviction earlier. Today his books have been translated into umpteen languages: from French to Korean, from Portuguese to Romanian, from Catalan to Dutch. Even his very own English. And who knows what effect it would have on him to reread a novel translated by others into the language in which he himself - «a minor revelation», he defined it, feigning absent-mindedness - had first written it before translating his own work into Italian? And equally: who knows what he would say of the many television and movie adaptations (he who loved the cinema and wanted to do it all his life), last (in 2017) but by no means least, the Taviani Brothers' A Private Matter?

He managed to have his first book published in 1952 at the age of thirty: a collection of stories, half of which on the civil war, starting with the one that ended up giving the book its title: The Twenty-three Days of the City of Alba. It was not the title he had in mind for the work overall, and he was certainly right; seventy years later however, it has become a symbolic formula and has propelled the name and size of the town into a higher, timeless sphere. «An absolute masterpiece», literature historian Giampaolo Dossena called it. «It is not an account, a short story, a novel; it is a fragment of a Greek historian, and in this sense Alba is the greatest city in 20th-century Italian literature».

In the mid-Fifties, Fenoglio himself called Alba a «lively, fermenting» town, apparently without a hint of irony. Which may at first seem surprising. But then you understand that it really is just a question of outlook. Today no-one would be astonished by a similar definition: because we have had Fenoglio, and we go around with his books a bit like Baedekers.

Edoardo Borra

Il passato è sotto ai tuoi piedi

■ Alba sotterranea prevede tour nel sottosuolo di Alba per prendere contatto con l'archeologia e la storia della città del tartufo. Presentata da Ambiente e cultura, ha come motto "Il passato è sotto ai tuoi piedi!" dal 2011 con il patrocinio del Ministero dei beni e delle attività culturali. Spiega Marco Mozzone, fondatore dell'associazione: «Durante la Fiera sarà possibile scoprire le radici di Alba accompagnati da un archeologo. L'itinerario di circa un'ora e mezza comprende la visita a tre dei numerosi siti sotterranei e si conclude al museo Federico Eusebio». Sarà possibile partecipare ogni sabato e domenica di ottobre e novembre (più lunedì 1° novembre), oltre a sabato **4 e domenica 5 dicembre**, alla mattina (ore 10 e 11) e nel pomeriggio ogni ora dalle 14 alle 17. I percorsi partiranno di fronte all'Ufficio turistico in piazza Risorgimento 2. La prenotazione è obbligatoria entro il venerdì precedente, dato che i posti sono limitati a causa delle norme di prevenzione sanitaria. Il biglietto include l'ingresso al museo Eusebio, lo sconto dell'ingresso al campanile di San Giuseppe e una mappa archeologica. Per informazioni è possibile visitare il sito www.ambientecultura.it oppure scrivere un messaggio WhatsApp ai numeri 339-73.49.949 e 342-64.33.395.



A journey into the secrets of the past

Subterranean Alba is a series of tours of Alba taking visitors underground to appreciate the archaeology and history of the city of the truffle. Organized by the Ambiente e Cultura (Environment and Culture) association with the patronage of the Ministry of Cultural Heritage and Activities since 2011, its motto is "The past lies under your feet!". The founder of the association, Marco Mozzone, explains: «During the Fair it will be possible to discover Alba's roots accompanied by an archaeologist. Lasting around an hour and a half, the tour includes visits to three of the numerous sites, and ends in the Federico Eusebio Museum». They will take place every Saturday and Sunday in October and November (plus November 1st, as well as Saturday 4th and Sunday 5th December), in the morning at 10 and 11 am, and in the afternoon every hour from 2 to 5 pm. They will depart from in front of the Tourist Office in Piazza Risorgimento (the Cathedral Square), and due to health regulations places must be booked no later than Friday. The ticket includes admission to the Eusebio Museum, a reduction to the cost of visiting the San Giuseppe bell tower, and an archaeological map. For information, visit the www.ambientecultura.it website or send a WhatsApp message to 339-73.49.949 or 342-64.33.395.

material, the landscape and the direction of his writing in the town of his birth and the high rural hills of his beloved paternal ancestors (as well as the bloody civil war he chose to fight there for freedom between 1943 and 1945).

Through this he influenced and continues to influence generations of readers who talk of «the Langhe of Beppe Fenoglio» in the same way in which new lands, regions, cities have been christened for centuries: with the name of their first explorer. And it is with pride, and more than a They look on him more as a

little expectation, that the community of its inhabitants is preparing to celebrate next year's centenary of the birth of the author of A Private Matter and Johnny the Partisan.

These have for decades been the two longsellers that never cease to cast their spell, miraculously, over youngsters who get over the fact that they were required school reading, and remain loval all their lives to the central characters – the partisans Milton and Johnny in their twenties - and Fenoglio.

FESTA DELLA **RACCOLTA DEL GINEPRO** BOTANICHE d'O

> Scopri il PROGRAMMA su: www.bordiga1888.it



BORDIGA



Sabato 2|10|21 dalle ore 9:00

MONTEMALE

(Cuneo)

È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE 0171 611091 mariachiara@bordiga1888.it



ALBA

91ª FIERA INTERNAZIONALE **DEL TARTUFO BIANCO** 9 ottobre-5 dicembre 91st INTERNATIONAL WHITE TRUFFLE FAIR October 9th-December 5th

CORTILE DELLA MADDALENA Mercato mondiale del tartufo bianco d'Alba e rassegna Albaqualità

Ogni sabato e domenica dal 9 ottobre al 5 dicembre, apertura straordinaria lunedì 1° novembre dalle ore 9.30 alle 19.30.

Every Saturday and Sunday from October 9th to December 5th; November 1st, 9.30 am-7.30 pm.

2 CORO
DELLA MADDALENA

3 SALA BEPPE FENOGLIO Alba truffle show

Show cooking, Foodies moment, Wine tasting experience, analisi sensoriale. Ingresso libero.

Talks and show-cookings with famous guests in Sala Beppe Fenoglio, sensory experiences. Admission free.

MUSEO CIVICO, ARCHEOLOGICO
E DI SCIENZE NATURALI FEDERICO EUSEBIO

Via Vittorio Emanuele (via Maestra) 19. Telefono: +39-0173-29.24.73.

Email: museo@comune.alba.cn.it Orario: lunedì e venerdì 15-18;

sabato e domenica dalle 14.30 alle 18.30. Opening hours: Monday and Friday 3 pm-6 pm: Saturday and Sunday from 2.30 am to 6.30 pm. Information: phone +39-0173-29.24.73.

5 PONZIO - MUSEO DEL TARTUFO www.museotartufoalba.it

Via Vittorio Emanuele 26. Per informazioni e prenotazioni: email info@museotartufoalba.it; telefono +39-391-76.84.278.

CHIESA SAN DOMENICO Piero Simondo.

Laboratorio situazione esperimento Mostra fino a domenica 12 dicembre. Orario di

apertura: dal lunedì al venerdì dalle 15 alle 18; sabato e domenica dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 18.

Art exhibition until Sunday December 12th. Opening hours: on weekdays from 3 to 6 pm; on Saturday and Sunday from 10 am to noon and from 3 to 6 pm.

TEATRO SOCIALE GIORGIO BUSCA

MUSEO DIOCESANO DI ALBA (MUDI)
Piazza Rossetti 3. Orario: venerdì dalle 15 alle 18; sabato e domenica dalle 10 alle 13 e dalle 14.30 alle 18.30. Informazioni: e-mail museo@alba.chiesacattolica.it; mudialba14@gmail (www.mudialba.it). Telefono +39-345-76.42.123.

Cathedralmuseum. Opening hours: Friday 3 pm-6 pm; Saturday and Sunday 10am-1pm 2.30 pm-6.30 pm.

PIAZZA RISORGIMENTO (Piazza del Duomo)

UFFICIO TURISTICO Ente turismo Alba Bra Langhe e Roero Centro nazionale studi tartufo

Piazza Risorgimento 2. Orario: dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18. Telefono: +39-0173-35.833

Opening hours: From Monday to Friday, 9 am-1 pm and 2 pm-6 pm.

DI ALBA

12 CHIESA SAN GIUSEPPE Natura esuberante

Mostra di Francesco Paula Palumbo dal 15 ottobre al 14 novembre. Orario di apertura: lunedì dalle 10 alle 13, dal martedì al venerdì dalle 14.30 alle 17.30; nel fine settimana dalle 10 alle 13 e dalle 14.30 alle 18.30.

Exhibition from October 15th to November 14th. Opening hours: on Mondays from 10 am to 1 pm, Tuesday to Friday from 2.30 to 5.30 pm, and at weekends from 10 am to 1 pm and 2.30 to 6.30

13 PALAZZO BANCA D'ALBA Burri. Il cretto di Gibellin Burri. Il cretto di Gibellina

Mostra allestita dalla fondazione Ferrero da sabato 9 ottobre a lunedì 31 gennaio aperta nei giorni feriali dalle 11 alle 18; nei festivi dalle 10 alle 19. Chiuso il martedì, il 24, 25, 31 dicembre e il 1° gennaio.

Art exhibition from Saturday October 9th to January 31st. Opening hours: from 11am to 6pm; Saturday, Sunday and public holidays from 10 am to 7 pm. Closed on December 24th, 25th, 31st and Ja-

PIAZZA PERTINACE PIAZZA SAN GIOVANNI

PIAZZA CAGNASSO

PIAZZA GARIBALDI

MEDFORD

PALAZZO GIACOMO MORRA
Palazzo delle mostre e dei congressi, Ente Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba e Giostra delle cento torri. Piazza Medford 3. Telefono +39-0173-36.10.51;

email **info@fieradeltartufo.org**. Ogni sabato e domenica dal 10 ottobre all'8 dicembre dalle 9 alle 19. Ingresso gratuito.

Every Saturday and Sunday from October 10th to December 8th, 9 am-7 pm. Admission free.

FONDAZIONE PIERA, PIETRO E GIOVANNI FERRERO Burri. La poesia della materia

Mostra dal 9 ottobre al 30 gennaio. Nei feriali dalle 11 alle 18 (escluso il martedì e la settimana 8-13 novembre); sabato, domenica e festivi dalle 10 alle 19. Chiuso il 24, 25, 31 dicembre e il 1° gennaio.

Exhibition at Fondazione Ferrero headquarters, Strada di mezzo 44. Opening hours: from 11am to 6pm on weekdays (except Tuesdays and the week from 8 to 13 November); from 10am to 7pm on Saturday, Sunday aand public holidays. Closed on December 24th, 25th, 31st December and 1st January-Informazioni: email info@fondazioneferrero.it.

20 PIAZZA **MICHELE FERRERO**

PIAZZA **SAN PAOLO**

🤨 IL SALOTTO DEL TURISTA Ufficio informazioni-Information desk Telefono: +39-0173-22.62.55

SAN PAOLO

FAMIJA

25 CENTRO STUDI BEPPE FENOGLIO Piazza Rossetti 2. Orario di apertura: dal martedì al venerdì dalle 15 alle 18; sabato e domenica dalle 14.30 alle 18.30. Informazioni: email info@centrostudibeppefenoglio.it; telefono +39-0173-36.46.23.

Opening hours: from Thuesday to Friday 3 pm-6 pm; Saturday and Sunday from 2.30 pm to 6.30 pm.



Telefono: +39-0173-29.52.59.

MERCATO MONDIALE **DEL TARTUFO BIANCO** D'ALBA | ALBAQUALITÀ

Cortile della Maddalena

ALBA TRUFFLE SHOW

Sala Beppe Fenoglio

ALBA TRUFFLE BIMBI Palazzo Mostre e Congressi "G. Morra"

Punti informazioni

Via Vivaro

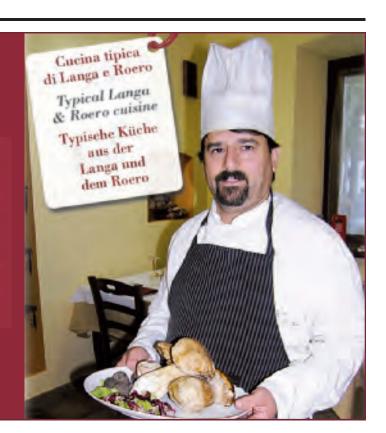
Polizia Municipale

Area predisposta per dispersi/illesi Palazzo Mostre e Congressi "G. Morra" (18)



Vi aspetta con i suoi menù di Langa e Roero

ALBA - corso Bra, 56 tel. 0173 36 67 63









IL PREMIO MARIO LATTES A MARGARET ATWOOD

I cinque libri finalisti sono stati scelti da una giuria di esperti tra i titoli italiani e stranieri usciti in libreria nell'ultimo anno e sono stati letti da ragazzi di tutta Italia, che decideranno il "supervincitore"; attribuire il riconoscimento speciale, dedicato alla memoria di Mario Lattes, è compito dei soli esperti. Per l'edizione 2021, per la prima volta da quando è stato istituito il Lattes Grinzane, a ricevere il premio sarà una donna: la canadese Margaret Atwood, autrice di romanzi di successo come L'altra Grace o Il racconto dell'Ancella – romanzi da cui sono state tratte di recente



serie televisive di successo – oltre ad aver pubblicato nella sua lunga carriera raccolte di poesie pluripremiate.

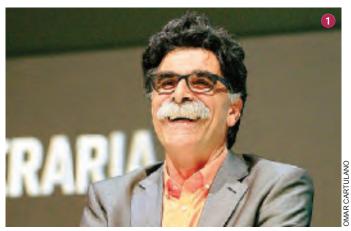
Secondo Valter Boggione, docente universitario albese e membro della giuria tecnica, «premiare un'autrice come Margaret Atwood è qualcosa di straordinario, perché parliamo di una delle grandi voci della letteratura internazionale, letta in tutto il mondo con grande passione, ancora prima delle serie televisive. Da subito la scrittrice si è dimostrata entusiasta e ha dato la massima disponibilità a partecipare in presenza alla premiazione, nel corso della quale terrà una conferenza per il suo pubblico».

Il Lattes Grinzane, premio di letteratura

Consegna dei riconoscimenti al teatro Sociale il 2 ottobre

difficile fare previsioni sul vincitore, ma è certo iche ancora una volta il premio Lattes Grinzane saprà sorprendere e coinvolgere i giovani e gli appassionati di lettura. Organizzato dalla fondazione Bottari Lattes di Monforte, il premio è giunto all'undicesima edizione della nuova versione, che all'intuizione originaria di don Francesco Meotto di far designare i vincitori dagli studenti ha aggiunto un premio alla carriera destinato a un autore che già ha lasciato il segno nella letteratura contemporanea.

Non resta che attendere il 2 ottobre, quando si svolgerà la cerimonia di consegna dei premi sul palco del teatro Sociale di Alba (l'ingresso è libero fino a esaurimento dei posti, con prenotazione obbligatoria inviando un'e-mail a book@fondazionebottarilat tes.it). E, oltre ad Atwood, saranno presenti i cinque finalisti. Come accennato il compito di eleggere il vincitore spet-



I cinque finalisti: ① Kader Abdolah, ② Bernardine Evaristo, ③ Maylis de Kerangal, ④ Nicola Lagioia, ⑤ Richard Russo.

terà alle 25 giurie scolastiche che nei mesi scorsi hanno letto i libri: dagli istituti superiori di Bolzano e Trapani, passando per il liceo Leonardo Cocito di Alba e il Giolitti-Gandino di Bra fino alla scuola italiana di Madrid, sono stati coinvolti quattrocento giovani. A proposito della scelta dei cinque titoli, Boggione spiega: «Non abbiamo cercato un filo conduttore a priori: il nostro obiettivo è selezionare i libri migliori. E la scelta del 2021 è stata particolarmente ardua: ci siamo trovati di fronte all'annata letteraria con il più alto livello da quando è nato il premio. Nei cinque libri finalisti, c'è prima di tutto una grandissima qualità, ma anche un legame che all'inizio non avevamo percepito: sono storie di persone che avrebbero potuto finire per essere schiacciate, ma che al contrario hanno trovato la forza di lottare, proprio perché animate da un amore profondo e intenso per la vita. In più, si tratta di una cinquina molto eterogenea, con pagine provenienti da tradizioni culturali diverse, con stili e generi altrettanto variegati».

A contendersi il premio finale, saranno Il sentiero delle babbucce gialle, di Kader Abdolah, autore iraniano, rifugiato politico in Olanda dall'88; Ragazza, donna, altro, di Bernardine Evaristo, britannica di origini nigeriane; Un mondo a portata di mano, di Maylis de Kerangal, scrittrice francese; La città dei vivi, dell'italiano Nicola Lagioia; Le conseguenze, dell'americano Richard Russo. «Per quanto riguarda Il sentiero delle babbucce gialle,

parliamo di un romanzo di matrice storica, che attraversa tre stagioni diverse della storia dell'Iran, passando dala fiaba alla politica, mettendo al centro la capacità di guardare le piccole cose della vita con sguardo puro. In più, l'autore è uno scrittore di origine araba, che scrive in olandese, con alle spalle una dimensione culturale molto interessante. E lo è altrettanto la realtà di cui parla Bernardi-

ne Evaristo nel suo libro *Ragazza, donna, altro*, che racchiude storie di donne che partono da una condizione svantaggiata e che si muovono nel mondo, senza cadere in una retorica di vincitrici e perdenti, con il valore aggiunto di una scrittura molto fluida e accattivante». Si arriva poi in Francia, con Maylis de Kerangal, «una delle scrittrici francesi più riconosciute di oggi, autrice di un romanzo





ACQUISTIAMO

SERIA ENOTECA ACQUISTA IN SICUREZZA CHAMPAGNE, VINI D'ANNATA ITALIANI ED ESTERI, WHISKY, RUM E COGNAC



PAGAMENTO IMMEDIATO

SI ACQUISTANO INTERE COLLEZIONI O SINGOLE BOTTIGLIE, VECCHIE E MOLTO VECCHIE, ANCHE VINI DI PREGIO DELLE ANNATE CORRENTI



CONTROLLA IN CANTINA!

info@antichebottiglie.com

© 331 90 37 933

THE LATTES SPECIAL AWARD GOES TO MARGARET ATWOOD

Chosen by a jury of experts from among the Italian and foreign titles released during the last year, the final shortlist of five books have been read by young people throughout Italy, who will be deciding the "super winner", while the special award dedicated to the memory of Mario Lattes has been assigned by experts alone.

For the first time since the Lattes Grinzane Prize was introduced, receiving the 2021 award will be a woman: the Canadian Margaret Atwood, author of successful novels such as Alias Grace and The Handmaid's Tale, on which recent



hit TV series have been based, and of multi-award winning collections of poetry.

According to Valter Boggione, a University lecturer from Alba who is a member of the technical jury, «awarding a prize to an author like Margaret Atwood is something very special, because we are talking about one of the great voices of international literature who was already being read all over the world with great passion long before the TV series. Right from the outset she proved to be enthusiastic about the award and attending the prize-giving ceremony, when she will also be giving a talk for her audience».



I LIBRI RACCONTANO **LE STORIE DI PERSONE CHE HANNO TROVATO** LA FORZA DI LOTTARE

di formazione che sembra scritto per descrivere la realtà dei trentenni di oggi, che da un lato hanno la possibilità di muoversi nella bellezza del mondo, ma che allo stesso tempo si scontrano con la sua durezza». Unico finalista italiano è Nicola Lagioia, con La città dei vivi, un'indagine all'interno di uno dei fatti di cronaca più efferati degli ultimi anni: «In questo libro, sono straordinari la misura e l'equilibrio, che si materializzano nella volontà di cercare di capire l'accaduto, senza ricercare le responsabilità: non ci sono mostri, ma lo scrittore propone un viaggio psicologico nel male, con una scrittura altrettanto equilibrata». Il quinto e ultimo finalista è Richard Russo, «con il romanzo più classico tra i libri selezionati, che è in grado di coinvolgere il lettore fino all'ultima pagina, con una vicenda drammatica da portare alla luce dopo molti anni».

Una scelta difficile, quella che spetterà agli studenti, come conclude Valter Boggione: «Anche quest'anno è difficile capire verso quale titolo si orienteranno i ragazzi, perché nessuno dei cinque libri è banale o semplice: siamo pronti a lasciarci stupire dalla loro scelta».

Francesca Pinaffo

The Lattes **Grinzane** Prize

■ It's hard to predict the winner, but there can be little doubt the Lattes Grinzane Prize will prove capable once again this year of surprising and engaging young people and lovers of literature. Organized by the Bottari Lattes Foundation in Monforte, this is the eleventh edition of the new version of the prize, which also sees the presentation of a lifetime achievement award to an author who has left their mark on contemporary literature.

All that remains is to wait for 2 October, when the awards ceremony will be held on the stage of Alba's town theatre (places are limited, and must be booked in advance by email to **book**@ fondazionebottarilattes.it). Atwood will be in attendance, as will the five finalists of the award adjudicated – as originally devised by Don Francesco Meotto - by 25 juries involving a total of four hundred high school students from Bolzano, Trapani, the Leonardo Cocito school in Alba, the Giolitti-Gandino school in Bra and the Italian school in Madrid.

As far as the five titles are concerned, Boggione explains the choice: «We were not looking for a common thread a priori: we set out to select the best books, and the choice for 2021 proved



to be particularly difficult: we were faced with the year with the highest literary standards since the prize began. The quality of the final five books is first of all outstanding, but there is also a connection we didn't see at the outset: they are stories of people who could have ended up crushed, but found the strength to react because they are driven by a deep, intense love for life. Moreover, they are a very heterogeneous set, originating from different cultural traditions and written in equally dispa-

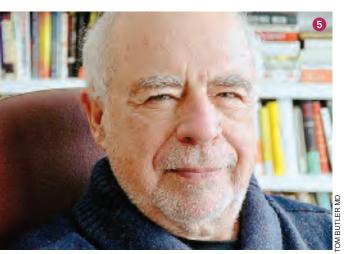
rate styles and genres». Competing for the award are The Path of the Yellow Slippers by Kader Abdolah, an Iranian author who has been a political refugee in Holland since 88; Girl, Woman, Other by Bernardine Evaristo, a British writer of Nigerian origin; The World

Within Reach by French writer Maylis de Kerangal; The City of the Living by the Ita-

lian Nicola Lagioia; and Chances Are by the American Richard Russo. «As regards The Path of the Yellow Slippers, we are talking about a historical novel straddling three different periods in the history of Iran, and passing from fable to politics while focusing on an ability to take a pure look at the small things in life. With Arab origins, but writing in Dutch, the author has a very interesting cultural background. And equally interesting is the world of which Bernardine Evaristo speaks in her book Girl, Woman, Other. With its appealing easy-flowing style, this book brings together stories of women who start out in the world



the finalists is Nicola Lagioia with The City of the Living, an investigation into one of the most brutal news stories of recent years: «Quite extraordinary in this book are the measure and balance which emerge in the decision to try to understand what has happened without seeking to find those responsible: there are no monsters, just a well-balanced psychological journey into evil». The fifth and last finalist is Richard Russo, «with the most classic novel on the shortlist, which is capable of engaging the reader right up to the last page in a dramatic story brought to life after many years». So the decision the students have to make is a difficult one, as Boggione says: «It is hard to understand which title they will go for this year too, because none of the five books is banal or simple: we are ready to let ourselves by amazed by their choice».





PORTE - SERRAMENTI - PERSIANE **BLINDATI - GRATE - ACCESSORI**



- acquisto diretto dal produttore - professionalità e competenza -personale certificato POSA CLIMA

APPROFITTA DEGLI INCENTIVI FISCALI

- Superecobonus 110%
- Ecobonus 50%
- Bonus Casa 50%
- Bonus sicurezza 50%

POTRAI USUFRUIRE IMMEDIATAMENTE **DELLA DETRAZIONE CON LO SCONTO DIRETTO IN FATTURA.**

Siamo a PIOBESI D'ALBA - loc. Catena Rossa 2/C dal Lunedì al Venerdì, dalle 9:00 alle 12:00 o su appuntamento al numero 0173 286808



I F INFORMAZION

L'orario di apertura della mostra nella sede della fondazione Ferrero in strada di mezzo 44 sarà nei giorni feriali (escluso il martedì) dalle 9 alle 11 per le scuole e dalle 11 alle 18 per il pubblico; sabato, domenica e festivi dalle 10 alle 19. Dall'8 al 13 novembre le visite saranno riservate ai partecipanti della Healthy ageing week. La fondazione resterà chiusa nei giorni 24, 25, 31 dicembre e 1° gennaio. Nello stesso periodo e nei medesimi orari Banca d'Alba ospita nel palazzo di via Cavour 4 un ulteriore allestimento della mostra dedicato da Bruno Corà e Tiziano Sarteanesi al Cretto di Gibellina.



NFORMATION

The exhibition will be open on weekdays (except Tuesdays) from 9 to 11 am for schools, and from 11 am to 6 pm for the general public; on Saturdays, Sundays and public holidays from 10 am to 7 pm. From 8th to 13th November it will only be open for those taking part in Healthy Ageing Week. The Foundation will be closed on 24, 25, 31 December and January 1st. In Via Cavour 4 during the same period and with the same opening hours, Banca d'Alba will be hosting a further part of the exhibition dedicated by Bruno Corà and Tiziano Sarteanesi to Burri's The Great Cretto landscape based on the old city of Gibellina.

Poesia della materia di Alberto **Burri** in fondazione **Ferrero**

La biennale dal 9 ottobre al 30 gennaio esporrà nella sede di Strada di mezzo 44 opere del maestro di Città di Castello: il percorso consente di comprenderne pensiero e sensibilità

a mostra dedicata ad Alberto Burri dalla fondazione Ferrero segue il percorso creativo, originale e imprevedibile, che portò il maestro di Città di Castello (1915-1995) a conquistare un posto di grande rilievo. "Alberto Burri, la poesia della materia" aprirà sabato 9 otto**bre** e sarà visitabile **sino** al **30 gennaio.** È chiara la volontà del curatore Bruno Corà, presidente della fondazione Palazzo Albizzini che ospita le opere di Burri e ne promuove la conoscenza, di indagare con scrupolo filologico le fasi creative di un artista celebre per l'uso di mate-

riali diversissimi, dalla iuta alla plastica. Una capacità tanto sorprendente da far scrivere a Giuseppe Ungaretti di amare «Burri perché non è solo il pittore maggiore d'oggi, ma è anche la principale causa d'invidia per me: è d'oggi il primo poeta». Si tratta di un'attestazione di stima – non l'unica – leggibile oggi come un invito a riscoprire la ricerca cinquantenna-

GIUSEPPE UNGARETTI: «NON È SOLO IL PITTORE MAGGIORE D'OGGI (...) È D'OGGI IL PRIMO POETA» le che Burri avvia nel Dopoguerra e che si conclude solo con la morte dell'artista.

Burri ha una concezione estetico-poetica che fa a meno dei versi, della parola, e forse proprio per questa ragione è portata a costruire un linguaggio universale, "materico", che ne fa un punto di riferimento ineludibile per tutti gli artisti che si confrontano con i concetti di materia, spazio e forma.

La mostra nella sede della fondazione Ferrero, allestita in otto sale e comprendente 44 opere, è affiancata da una sezione documentaria che orienta il visitatore nella comprensione di una logica poetica fondamentale per molte avanguardie (dal New Dada al Nouveau réalisme, dall'Arte povera all'Arte minimale). I diversi cicli o momenti della produzione di Burri trovano una collocazione; seguendone la cronologia, diventa chiaro come il passaggio da un materiale all'altro, la variazione di tecnica e dell'uso del colore e la struttura delle opere si offrano come un incessante stimolo all'osservatore per rintracciare il pensiero, la capacità ideativa e la sensibilità dell'artista Alberto Burri.

Alessio Degiorgis



Parole chiave: forma, spazialità, equilibrio

■ Dopo le celebrazioni che nel 2015 hanno ricordato il centenario della nascita del maestro, le mostre negli Stati Uniti e in Europa, arriva in fondazione Ferrero "Alberto Burri. La poesia della materia". Il curatore è Bruno Corà, presidente della fondazione Palazzo Albizzini collezione Burri, nata nel 1978 per volere dello stesso artista.

Rispetto ad altre retrospettive curate da Palazzo Albizzini, cosa aggiunge l'esposizione albese alla conoscenza dell'arte di Alberto Burri?

«Come annuncia il titolo, si vuole rendere noto il fatto che Burri abbia avuto un rapporto privilegiato con la poesia e i poeti, prima ancora che con gli storici dell'arte e i critici. Già la sua prima personale, nel 1946, gli vale l'elogio di Libero De Libero e Leonardo Sinisgalli. Possiamo aggiungere a questa lista Emilio Villa e Giuseppe Ungaretti; sono i poeti i primi ad accorgersi di quanto sia rivoluzionario il processo creativo di Burri. Sono tre i sostantivi chiave: forma, spazialità, equilibrio. Le 44 opere scelte per la mostra in fondazione Ferrero seguono il criterio della successione dei cicli ma-



terici. Catrami, muffe, sacchi, combustioni, plastiche e naturalmente anche i cretti. Appare chiaro che la materia sia pretestuale: ciò che interessa a Burri è la sua trasformazione in un fatto poetico».

Può apparire un controsenso definire "poetico" un linguaggio che fa a meno delle parole.

«Burri ha avuto nei confronti delle parole una grande diffidenza: "A me le parole non servono perché per me parla la pittura", dirà. Da qui, probabilmente, lo scarso interesse che nutriva nei confronti della critica d'arte e dei giudizi che essa esprimeva sulla sua opera. La sua non è una pittura mimetica, non a caso parlava di "indicibilità", e scoraggia chi la osserva da ricercare significati che siano fuori dall'opera. Burri ci lascia liberi di vedere nella sua arte quello che vogliamo, giocando con la congenita ambiguità di questo linguaggio».

Ma che cosa ha spinto Alberto Burri a dipingere?

«Recenti studi storici hanno documentato il delicato periodo della prigionia, vissuta in Texas durante la Seconda guerra mondiale. Il successivo avvio della professione di pittore inevitabilmente risente di questa esperienza. È lo stesso artista a riconoscere che fu la prigionia la condizione in cui maturò la sua scelta artistica. "E in questi anni", spiegherà, "capii che io dovevo fare il pittore. I quadri fatti allora sono per me oggi validi come le mie ultime opere". A Roma, al termine del conflitto, inizierà un lavoro intenso che non sfuggirà all'attenzione di molti colleghi».

Ad esempio? «Robert Rauschenberg ebbe modo di incontrare a Roma Burri e osservarne le opere nel 1953. Non furono necessarie parole (all'epoca Burri parlava male l'inglese): il fortunato ciclo di opere Combine paintings dello statunitense, avviato l'anno successivo, deve moltissimo all'impressione suscitata da quella visita. E Burri rimane una figura chiave per i contemporanei, a un quarto di secolo dalla sua scomparsa, sia per la sua capacità di operare su diversi materiali ricavando



Sopra: Alberto Burri giovane nel suo studio. A sinistra: il curatore della mostra, Bruno Corà; in queste pagine, alcune delle opere di Alberto Burri della collezione a Palazzo Albizzini che saranno in mostra ad Alba. In alto: Rosso Plastica (1962); nella pagina a fianco: Rosso 1952 e Combustione G7 (1959). Le immagini sono di Palazzo Albizzini.

espressiva, sia per il modo in cui la materia stessa viene concepita. Centrale, quest'ultima, nella preparazione, eppure sempre al servizio di un'idea poetica». Alberto Burri e Pinot Galli-

ogni volta la medesima forza

Alberto Burri e Pinot Gallizio. Ci sono affinità che permettono di accostare questi due artisti?

«Non si sono mai conosciuti ma sono convinto che Burri conoscesse Gallizio. Due personalità molto diverse: Burri certamente più schivo,

molto geloso del suo lavoro e discreto nella gestione delle sue amicizie; Gallizio vulcanico e aperto a influenze e collaborazioni. Se l'uno si serve strumentalmente della materia, l'altro invece, insieme ai situazionisti, conduce una ricerca che si struttura come viaggio estremo, come testimonia la *Caverna dell'antimateria*. È suggestivo che l'opera di Burri, grazie alla mostra in fondazione Ferrero, sia presentata nella città di Gallizio».

Alessio Degiorgis

LE ESPOSIZIONI A CITTÀ DI CASTELLO

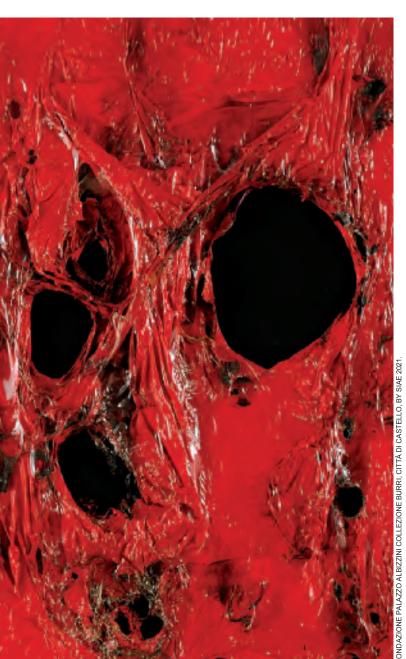
La fondazione Palazzo Albizzini collezione Burri (sito: www.fondazioneburri.org) nasce nel 1978 per volontà dello stesso Alberto Burri che, con una prima donazione, la dotava di trentadue opere. La Collezione a Palazzo Albizzini è stata aperta al pubblico nel dicembre 1981 e comprende circa centotrenta opere dal 1948 al 1989, ordinate cronologicamente in venti sale. Insieme all'altra sede espositiva degli Ex seccatoi del tabacco inaugurata nel luglio 1990, che ospita 128 opere dal 1970 al 1993, è la raccolta più esaustiva sull'artista, con opere di altissima qualità selezionate dal pittore stesso.



THE EXHIBITIONS AT CITTÀ DI CASTELLO IN UMBRIA

The Palazzo Albizzini Collezione Burri Foundation (see at www.fondazioneburri.org) was created in 1978 by Burri himself with a first donation of thirty-two works. The Collection found at Palazzo Albizzini was opened to the public in December 1981 and it includes about a hundred and thirty works completed between 1948 and 1989, chronologically exposed and occupying twenty rooms. Together with the other site, Ex Seccatoi del Tabacco which opened in July 1990 containing 128 works completed between 1970 and 1993, it is the most exhaustive collection on the artist, with high quality works selected by the painter himself.





The **poetry** of material

he exhibition dedicated to Alberto Burri by the Ferrero Foundation follows the unpredictable, original, creative journey that led to the master from Città di Castello (1915-1995) securing a place of great importance. "Burri, la Poesia della Materia" (the poetry of material) will be inaugurated on Saturday 9 October and remain open to visitors until 30 January. The curator Bruno Corà, President of the Palazzo Albizzini Foundation which is home to and promotes Burri's works, has clearly set out to scrupulously investigate the creativity of an artist who is celebrated for his use of very diverse materials ranging from jute to plastic. So surprising an ability that Giuseppe Ungaretti wrote that he loved Burri «because he is not only today's greatest painter, but is also the main source of envy for me: he is today's leading poet». A declaration of esteem - not the only one – which can be read today as an invitation to rediscover Burri's five decades of research that began after the war and only came to an end with his death.

Burri's aesthetic-poetic conception did without verse and words, and maybe this is why he ended up buil-



ding a universal, "material" language, which makes him an ineluctable focal point for all artists who engage with the concepts of matter, space and form.

Displayed in eight rooms in the Foundation's premises in Strada di Mezzo 44, the exhibition of 44 works will be

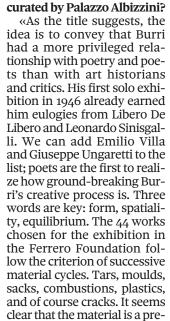
joined by a documentary section helping the visitor understand a poetic logic which is fundamental for many avant-gardes (from New Dada to Nouveau Réalisme, from Arte Povera to Minimalism). An order is found for the various cycles or stages in Burri's production; by following the chronology it becomes clear how the passage from one material to another, the changes in technique and the use of colour and structure in the works provide the observer with a never-ending stimulus to trace Alberto Burri's thinking, ideational capacity and sensitivity.

Bruno Corà: «Three words are key: form, spatiality and equilibrium»

■ Following on from the celebrations in 2015 commemorating the centenary of the master's birth, and exhibitions in the United States and Euroe, "Alberto Burri. La Poesia della Materia" (The Poetry of Material) is coming to the Ferrero Foundation. The curator is Bruno Corà, President of the Palazzo Albizzini Burri Collection Foundation, set up in 1978 at the behest of the artist himself.

What does the Alba exhibition add to our knowledge of Alberto Burri's art with respect to other retrospectives





text: what interests Burri is its transformation into something poetic».

Calling a language that does without words "poetic" may seem a contradiction in

«Burri was highly suspicious of words: "Words are no good to me, because it is painting that speaks for me", he would say. And this is probably why he showed so little interest for art critics and their opinions of his works. His painting was not mimetic. It is no accident that he spoke of "inexpressibility", and discouraged anyone observing one of his works from looking for other meanings. Burri let us see what we want in his art, experimenting with the congenital ambiguity of this language».

What drove Alberto Burri to paint?

«Recent historical studies have documented the delicate period of imprisonment experienced in Texas during the Second World War. The subsequent introduction to the profession of painter was inevitably influenced by this experience. The artist himself acknowledged that the decision developed in prison. "During those years", he would explain, "I understood that I had to be a painter. For me the pictures I did then are as valid as my last works". He began working intensely in Rome at the end of the war, and his efforts did not escape the attention of many colleagues».

For example?

«Robert Rauschenberg had

BURRI SAYS: «WORDS ARE NO GOOD TO ME. **BECAUSE IT IS PAINTING** THAT SPEAKS FOR ME»

the opportunity to meet Burri and observe his works in Rome in 1953. The American's fortunate cycle of Combine paintings which began the following year owes a great deal to the impression that visit made on him: words were not necessary (at the time Burri did not speak English at all well). And a quarter of century after his passing Burri remains a key figure for contemporaries, both for his ability to work on different materials. achieving the same strength of expression each time, and for the way in which the material itself was conceived. This was central to the preparation, and yet always at the service of a poetic idea».

Alberto Burri and Pinot Gallizio. Are there affinities that are grounds for comparing these two artists?

«They never met, but I am sure Burri knew Gallizio. Two such different people: Burri certainly more reserved, more jealous of his work and discreet in how he handled friendships; Gallizio exuberant, and open to influences and collaborations. While one uses matter as a medium, the other - along with the Situationists - conducts research structured like an extreme journey, as testified to by Cave of Antimatter. The idea that Burri's work is being presented in Gallizio's hometown thanks to the Ferrero Foundation – is appealing».

ORA PROVA A CHIAMARLE AUTOCARRI.





È arrivato il momento migliore per dare al tuo lavoro lo stile e le capacità di Land Rover. Perché oggi affrontare le sfide del tuo business con Discovery Sport e Range Rover Evoque è ancora più conveniente, grazie ai vantaggi dell'omologazione autocarro.

Scegli Discovery Sport e Range Rover Evoque, tue in versione autocarro senza costi di trasformazione*.

Ti aspettiamo in Concessionaria per un appuntamento individuale e sicuro, anche virtuale.

UNICAR

Via dell'Artigianato 10, Alessandria - 0131 244951 Corso Asti 24/M, Alba - 0173 311712 concierge.unicar@landroverdealers.it

unicar.landrover.it

VANTAGGI IMMATRICOLAZIONE AUTOCARRO
COSTI DI TRASFORMAZIONE INCLUSI

BOLLO AUTO RIDOTTO

DEDUCIBILITÀ FISCALE

*Rivolgiti al tuo Concessionario per scoprire quali allestimenti e motorizzazioni sono immatricolabili Autocarro. Iniziativa valida su Discovery Sport e Range Rover Evoque fino al 30/09/2021.

Gamma Discovery Sport, valori di consumo carburante (I/100 km): ciclo combinato da 2,0 a 10,1 (WLTP).

Emissioni CO₂ (g/km): ciclo combinato da 44 a 227 (WLTP). I valori sono indicati a fini comparativi.

Gamma Range Rover Evoque, valori di consumo carburante (I/100 km): ciclo combinato da 2,0 a 9,6 (WLTP).

Emissioni CO₂ (g/km): ciclo combinato da 44 a 217 (WLTP). I valori sono indicati a fini comparativi.

ANGELO GALEASSO. AMICO DELLA GIOSTRA

C'è un luogo in via Mazzini, nel centro storico di Alba, in cui l'arte è di casa da sessant'anni. È la galleria di Angelo Galeasso, che negli anni ha accolto le opere di artisti di fama e che ha contribuito a valorizzare pittori locali. Per rendere omaggio alla sua attività e al ruolo che ha rivestito in città, la Giostra delle cento torri ha deciso di rendere omaggio a Galeasso con il premio Amico della giostra. Come commenta il presidente Luca Sensibile, «ci è sembrato importante rendere omaggio a un uomo come Angelo Galeasso e alla sua vita dedicata all'arte, riuscendo a portare in città grandi nomi del panorama italiano».



ANGELO GALEASSO, FRIEND OF THE TOURNAMENT

There is a place in Via Mazzini, in Alba's old town centre, in which art has been at home for sixty years. It is Angelo Galeasso's gallery, which over the years has welcomed the works of famous artists, and contributed to raising the profile of local painters. To pay tribute to the role it has played in the town, the Tournament of a Hundred Towers organization has decided to honour Galeasso by bestowing on him the Friend of the Tournament award. As its President, Luca Sensibile, comments «we felt it important to pay homage to a man like Angelo Galeasso and his life dedicated to art, managing as he has to bring great names on the Italian scene to the town».



L'arte si proietta in luci e colori nella provincia

Cuneo provincia futura è l'installazione che la fondazione Crc proporrà ad Alba, Cuneo, Bra e Mondovì dal 23 ottobre al 21 novembre

La rappresentazione della video installazione prevista per piazza Risorgimento; sotto: quella per piazza Ferrero.

a facciata della cattedrale di San Lorenzo come una grande tela, pronta ad accogliere capolavori dell'arte grazie alla tecnologia. Così come una porta immaginaria aperta in piazza Ferrero, che guarda direttamente al domani.

Una magia non solo per Alba, ma anche a Cuneo, Bra e Mondovì, grazie a Cuneo provincia futura, la mostra spettacolo a cielo aperto allestita dalla fondazione Cassa di risparmio di Cuneo dal 23 ottobre al 21 novembre. Sostenibilità, competenze e comunità, le tre sfide per i prossimi anni, sono state rappresentate dal regista Alessandro Marrazzo dando vita a un laboratorio di immagini e suoni.

Il risultato sono dieci videoinstallazioni, che si accenderanno in contemporanea in altrettanti luoghi simbolo del Cuneese. «L'arte non deve per forza restare chiusa entro quattro mura», dice Marrazzo. «Luci, colori e suoni creeranno nuovi percorsi urbani a metà tra realtà e immaginazione. Ciò che ci siamo proposti di fare, attraverso un evento pubblico senza precedenti, è far riflettere sui grandi temi del domani, sul futuro e le sue sfide».

La possibilità di portare a termine l'operazione è offerta dalla tecnologia grazie alla quale saranno proiettati 54 milioni di pixel, con una potenza luminosa di 497mila lux, su oltre 23mila metri quadrati di architetture, senza dimenticare i tremila metri quadri di superficie laser. L'installazione toccherà 590 chilometri quadrati di territorio cuneese. «Nel corso della chiusura dello scorso anno le immagini delle città svuotate e immobili, delle strade deserte e silenziose, dei palazzi inerti e vuoti sono state

OGNUNA DELLE NUOVE INSTALLAZIONI VIDEO È STATA IDEATA PER UN LUOGO SPECIFICO lo spunto per concepire Cuneo provincia futura: tutto sembrava essersi fermato, persino il futuro, mettendo in crisi molte delle nostre certezze su un domani senza paura». Ognuna delle installazioni video è stata ideata per un luogo specifico e in base alle caratteristiche di questo: Arteficiale. Gli algoritmi al servizio dell'uomo per riscrivere i canoni della bellezza è il capitolo dedicato a piazza Risorgimento, con proiezioni che metteranno

a confronto l'arte prodotta nei secoli dall'uomo e la nuova arte generata dalle macchine. La piazza si vestirà di luci e suoni, per un'installazione immersiva.

Per piazza Michele Ferrero, il tema è *Io sarò. Il futuro ci dirà se siamo stati buoni antenati*: protagonista è un bambino che tende la mano verso un avvenire che pare inafferrabile; di fianco due lunghi fasci di luce che si innalzeranno come colonne verso il cielo.

■ The façade of San Lorenzo's Cathedral is like a huge canvas, ready to receive art masterpieces thanks to technology. While an imaginary gateway opens onto Piazza Ferrero, looking directly to the future. Magic coming not only to Alba, but also Cuneo, Bra and Mondovì thanks to Cuneo Provincia Futura, the open-air show set up by the Cassa di Risparmio di Cuneo bank foundation from 23 October to 21 November.

Sustainability, knowhow and community – the three challenges for the few years to come – have been represented by director Alessandro Marrazzo in creating a laboratory of images and sounds. The result is ten video installations which will be illuminations which will be illuminations.



A new gateway to the future

ted simultaneously in the same number of places which are emblematic of the province. «Art does not necessarily have to be shut away inside four walls», as Marrazzo says. «Lights, colours and sounds will create new urban pathways halfway between reality and imagination. Through this unprecedented public event we have set out to make people reflect on the big issues of tomorrow, on the future and its challenges».

Marrazzo in creating a laboratory of images and sounds.
The result is ten video installations which will be illuminatory.

The operation has been made possible by technology, projecting 54 million pixels with a light output of 497



thousand lux onto more than 23 thousand square metres of architecture, without forgetting the three thousand square metres of laser surface. The installations will touch on 590 square kilometres in the province of Cuneo.

«The inspiration for the project were the images of empty, motionless cities, silent, deserted streets, and inert, empty buildings during lockdown last year: everything seemed to have stopped, even the future, undermining many of our certainties about a tomorrow without fears. Each of the video

installations was conceived with a specific place in mind and based on their characteristics: Arteficial. The algorithms used by man to rewrite the canons of beauty is the chapter dedicated to Piazza Risorgimento, with projections setting the art produced by man over the centuries against new machine-generated art. The square will be bathed in light and sound for an immersive installation.

For Piazza Michele Ferrero the theme is *I will be. The futu-re will tell us if we have been good forefathers*: the central focus will be a child holding out their hand towards a future that seems to be elusive; alongside, two long beams of light will rise up like columns towards the sky

STUDIO SPECIALISTICO IN ESTETICA DENTALE

Trattamento dei disturbi temporo mandibolari Implantologia guidata a carico immediato



Dental Therapy
San Bartolomeo S.r. I



Via Taglialerro 3 - 14054 Castagnole delle Lanze (AT) tel / fax +39 0141 877 937 - mob. 329.6748306



www.centalmeupysb.r-inforedentaltherapysb.ir

Prevenzione - Terapia - Estetica in odontoiatria.



QUANDO LO CHEF E L'ARTISTA COLLABORANO

Alta cucina e arte contemporanea: sono gli ingredienti di un nuovo progetto della Fiera del tartufo in collaborazione con il Castello di Perno nel cuore della Langa del Barolo e il collettivo The Musketeers, con il sostegno di Reale Mutua. Con l'avvio della rassegna albese prenderà forma un Museo diffuso contemporaneo grazie al quale sarà possibile scoprire le colline di Langa attraverso un'inedita mappa artistica. Le coppie di artisti e chef selezionati saranno le seguenti: Pasquale Laera di Borgo Sant'Anna, a Monforte, con Namsal Siedlecki; Ugo Alciati di Guido ristorante a Villa Contessa Rosa di Fontanafredda, con Monia Ben Hamouda;



Luca Zecchin di Guido da Costigliole al relais San Maurizio di Santo Stefano Belbo, con Fabiano Di Cocco; Davide Palluda dell'Enoteca di Canale, con Michela Nosiglia; Gabriele Boffa della Locanda del Santo Uffizio, a Cioccaro di Penango, con Patrick Tuttofuoco; Enrico Marmo dell'osteria Arborina a La Morra, con Letizia Cariello. Per tutta la durata della Fiera, dal 9 ottobre al 5 dicembre, ogni ristorante ospiterà nelle proprie sale una selezione di opere dell'artista. In più, ogni due settimane, ciascun locale preparerà una serata speciale, nel corso della quale l'artista e il cuoco sveleranno ai visitatori e commensali le creazioni ideate e sviluppate insieme per unire arte e cucina.

Jazz&Co ha Mirabassi e viaggia in autobus

Milleunanota raddoppia: festival e date con i mezzi pubblici

er il nono anno Jazz&Co, la rassegna di Milleunanota, è parte della colonna sonora autunnale. In programma tre serate e il ritorno dei concerti itineranti di Music on the bus. Sabato 9 otto**bre** è in programma "Filippo Cosentino meets Gabriele Mirabassi: music from baroque to italian songs". Il clarinettista, tra i più apprezzati oggi, già strumentista di Mina, Ivano Fossati, Sergio Cammariere, Stefano Bollani, sarà l'ospite speciale di una serata dedicata al percorso dal Barocco alla canzone italiana. Al suo fianco il chitarrista albese Filippo Cosentino: dalle arie d'opera alla canzone d'autore, Tenco, Modugno ma anche Morricone con l'immancabile Cinema Paradiso. Una diversione dalla canzone d'autore italiana sarà dedicata alla bossa nova brasiliana con alcuni successi di Endrigo e Milton Nascimento.

Il sabato successivo, 16 ottobre, spazio al quartetto di no più mediterraneo, un



Sopra: il chitarrista Filippo Cosentino; in alto a destra: Gabriele Mirabassi.

Fabrizio Prando con "Wind Rose. Il viaggio in un Mediterraneo fantastico", concerto in ricordo del contrabbassista e compositore Simone Prando. «Wind Rose è l'inizio di un percorso che orienta lo sguardo verso un suo-

viaggio tra mari, laghi e isole misteriose, popolate da bizzarre creature come scheletri o grandi scimmie», spiega Fabrizio Prando. Il complesso è completato da Fabio De March al basso, Andrea Cocco alle percussioni e Matteo Gagliardi alla chitarra.

Nell'ultima data serale, in programma per sabato 23 ottobre, omaggio al grunge con il *best seller* "Revoltune: the grunge spirit" del duo formato da Filippo Cosentino e Giuseppe di Filippo. Il titolo fa riferimento alla rivoluzione fra musica acustica ed elettronica, fra suoni reali e campionamenti dal vivo: il risultato sono esecuzioni di dieci celebri canzoni del grunge di gruppi come Nirvana, Radiohead e Pearl Jam rilette, riarrangiate e riscritte da Cosentino. Le tre serate si terranno alle 21 nella sala convegni del palazzo Giacomo Morra, in piazza Medford.

In collaborazione con il Comune, l'ente Fiera e Bus company, torna la programmazione itinerante di Music on the bus: oltre a far apprezzare musicisti piemontesi, l'idea è di incentivare l'uso del trasporto pubblico e portare la musica in zone inusuali. Il concerto inizia a bordo del bus elettrico con partenza da

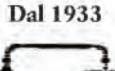


piazza Garibaldi alle 15 e alle 17, fino a un parco cittadino, dove prosegue; poi si torna alla base. Gli eventi sono gratuiti, ma è consigliata la prenotazione. Il calendario completo è disponibile su www.jazzan dcoalba.com e sui canali social del festival. Il 9 ottobre a San Cassiano suonerà il duo di Alessio Pamovio. Seguiranno le date: il 16 ottobre al parco di corso Langhe; il 23 ottobre Drew Righi al parco di coso Europa vicino l'incrocio con via Aldo Moro; il 30 ottobre Giorgio Magliano al par-

co di corso Piave. Per le informazioni e le prenotazioni i riferimenti sono l'e-mail **milleunanota.alba**@ libero.it; oppure Whatsapp al numero 334-78.67.028.

Jazz&Co. presents Mirabassi and a bus journey

■ For the ninth year, Milleunanota's Jazz&Co festival is an important part of Alba's autumn soundtrack. Three evenings are scheduled, as well as the travelling Music on the Bus concerts. The program kicks off on Saturday 9 October with "Filippo Cosentino meets Gabriele Mirabassi: Music from Baroque to Italian songs". Alongside Alba guitarist Filippo Cosentino, the special guest on the evening will





DISTILLERIA VIEUX MOULIN



Le pregiate grappe di Elena Borras

per i vostri momenti speciali.

Medaglia Best Gold Alambicco d'Oro 2021

UNICA BEST GOLD PIEMONTESE 2021



HAUTE CUISINE PLUS CONTEMPORARY ART

Haute cuisine plus contemporary art: these are the ingredients of a new project organized for the Fair in association with Perno Castle in the heart of Barolo winegrowing country and The Musketeers collective, with the support of Reale Mutua. It will take the form of a scattered contemporary museum, providing an unprecedented map of the area through exclusive collaborations featuring artists paired with local chefs and their restaurants: Namsal Siedlecki with Pasquale Laera of Borgo Sant'Anna in Monforte; Monia Ben Hamouda with Ugo Alciati of Guido's in Villa Contessa Rosa at Fontana-



fredda; Fabiano Di Cocco with Luca Zecchin of Guido da Costigliole at Relais San Maurizio in Santo Stefano Belbo; Michela Nosiglia with Davide Palluda of the Enoteca in Canale; Patrick Tuttofuoco with Gabriele Boffa of Locanda del Santo Uffizio in Cioccaro di Penango; Letizia Cariello with Enrico Marmo of Osteria Arborina in La Morra. Throughout the Fair from 9 October to 5 December – each restaurant will host a selection of the paired artist's works, and every two weeks during a special evening the creations developed by artist and chef working together to combine art and cuisine will be revealed to visitors and diners.



THE FESTIVAL WILL **BE AN IMPORTANT PART OF ALBA'S AUTUMN SOUNDTRACK**

be the celebrated clarinettist who is one of the most widely-appreciated on the scene today, and has played with Mina, Ivano Fossati, Sergio Cammariere and Stefano Bollani. The playlist will range from opera arias to singer-songwriters, with Tenco, Modugno and also Morricone and the inevitable Cinema Paradiso. And a diversion into the Brazilian bossa nova, with the interpretation of hits by Endri-

go and Milton Nascimento. On the following Saturday, 16 October, the Fabrizio Prando quartet will take over with Wind Rose. A journey into a fantastic Mediterranean, in memory of the double-bassist and composer Simone Prando. *«Wind Rose* is the beginning of a journey that looks towards a more Mediterranean sound, taking us across seas, lakes and mysterious islands populated with bizarre creatures like skeletons or big monkeys», explains Fabrizio Prando. The group is completed by Fabio De March on the bass, Andrea Cocco percussion and Matteo Gagliardi guitar.

On the last evening scheduled for Saturday 23 October, a tribute to grunge with the best-selling Revoltune: the Grunge Spirit by the duo composed of Filippo Cosentino and Giuseppe di Filippo. The title refers to the revolution in and around acoustic and electronic music, real sounds and live samplers, and the result is the performance of ten famous grunge tracks by groups such as Nirvana, Radiohead and Pearl Jam, reworked, rearranged and rewritten by Cosentino. The three evenings will be held at 9 pm in the conference room in Palazzo Giacomo Morra in Piazza Medford.

In association with the Town Council, the Ente Fiera and Bus company, Music on the Bus is back travelling around the town: as well as getting Piedmontese musicians heard and appreciated, the idea is to incentivize the use of public transport and take music into unusual areas. The concert – departure from Piazza Garibaldi at 3 and 5 pm – starts on the electric bus and makes its way to a park in the town, where it continues until returning to the starting point. The events are free, but booking is recommended. The full calendar can be found on jazzandcoal **ba.com** and the festival's social channels. On 9 October, San Cassiano will host the Alessio Pamovio duo; on 16 **October** it will be the turn of Corso Langhe; on 23 October, Drew Righi will be appearing in Corso Europa near the crossroads with Via Aldo Moro; and on 30 October, Giorgio Magliano will be in the park in Corso Piave. For information, and to book: e-mail mil leunanota.alba@libero.it; or WhatsApp 334-78.67.028.

I cacciatori del tartufo in un film

■ Il mondo dei cercatori di tartufo conserva – almeno in parte - un legame autentico realizzate nel 2019 in Langa e Monferrato: quattro trifo-

tra uomo e natura. Quello della cerca è un percorso di lentezza, camminate notturne nei boschi e scambi emotivi con il cane addestrato (il tabui). È un aggregato di saperi antichi. Il documentario The Truffle Hunters (I cacciatori del tartufo) girato dai registi Michael Dweck e Gregory Kersh tenta di raccontare dimensioni profonde e inaccessibili a un osservatore superficiale. Le riprese sono state

An Oscar nominated film is arriving in the Langhe

■ A genuine bond between man and nature is at least partly preserved in the world of truffle hunters. The search is a slow process, involving walking at night in the woods and exchanging sensations with a trained dog (known in the local dialect as tabui). It is a collection of ancient knowhow. Michael Dweck and Gregory *lao* sono stati seguiti e ripresi nelle loro avventure notturne a Roddino, Santo Stefano Belbo, Montegrosso e Cisterna d'Asti. Il documentario ha ottenuto un grande successo al Sundance film festival di Park City ed è entrato nella shortlist (la lista che precede le nomination) degli Oscar.

A novembre The Truffle Hunters sarà proiettato nelle



Kersh's documentary The Truffle Hunters sets out to relate its deep, inaccessible dimensions to casual observers. It was shot in the Langa and Monferrato in 2019: four hunters were followed on their night-time adventures around Roddino, Santo Stefano Belbo, Montegrosso and Cisterna d'Asti. The film was very successful at the Langhe. «È ancora presto per i dettagli su luogo e orari», spiega la ricercatrice del Centro nazionale studi tartufo Isabella Gianicolo. «Il film racconta il rituale della cerca, la sua storia complessa e il misterioso rapporto del cane col cercatore. L'opera è stata apprezzata in tutto il mondo e distribuita in molti Paesi: non ancora in Italia, dove arriverà nei prossimi mesi, prima nelle sale cinematografiche e poi sulla piattaforma di Amazon, Prime video». L'obiettivo è offrire al pubblico «una visione romantica della vita dei trifolao: uno sforzo creativo destinato a far parlare molto delle nostre terre e dei segreti che custodiscono».

Il documentario induce il pubblico a riflettere non solo sull'importanza di conservare un legame rispettoso con la natura, ma anche sulla necessità di conservare i boschi e di proteggere gli alberi che, sulle colline di Langhe e Roero, diminuiscono per lasciare posto alla bi-coltura di vite e nocciolo. I boschi sono necessari per mantenere la biodiversità e restituire ossigeno: proteggerli significa contribuire alla salvaguardia di noi stessi.

Sundance Film Festival in Park City, and has been shortlisted for an Oscar.

The Truffle Hunters will be shown in the Langhe in November. «It is still too early to provide details on venues and times», explains National Truffle Study Centre researcher Isabella Gianicolo. «The film tells the complex story of the ritual of the hunt, and the mysterious relationship the dog has with the hunter. The work has been popular all over the world, and distributed in many countries, and will arrive in Italy over the next few months, first in cinemas and then on Amazon Prime. The

aim is to offer the public a romantic view of the life of the 'trifolao': a creative effort destined to get people speaking about our region, and the secrets it harbours».

The documentary leads the public to reflect not only on the importance of preserving a respectful bond with nature, but also on the need to preserve the woods and protect the trees, which are making way on the hills of the Langhe and Roero for a vine-hazelnut biculture. The woods are needed to maintain biodiversity and restore oxygen: protecting them means contributing to safeguarding ourselves.





BADLY BURIED, MOSTRA A PALAZZO RE REBAUDENGO

L'arte è pronta a tornare a palazzo Re Rebaudengo, in piazza del Municipio a Guarene, con una nuova mostra. Il titolo è "Badly Buried", a cura di Jade Barget, Naz Cuguoglu e Alice Sarmiento. Sarà un viaggio nel mistero, tra materia e inconscio, in un tunnel sotterraneo del palazzo. «Nessuno sa dove conduce o cosa nasconde. Qualcuno potrebbe sostenere che di notte si possono sentire delle voci e intravedere delle ombre che sgusciano da dietro gli angoli. Eppure sotto le spoglie dello spazio domestico, il tunnel potrebbe rimandare al modo in cui il fantastico si nasconde nelle cose più ovvie», dicono le curatrici. A evocare immagini,



pensieri e sensazioni ci penseranno le opere di Jacopo Belloni, Irene Coppola, Alessandro Di Pietro, Giovanni Giaretta, Eleonora Luccarini, GianMarco Porru, Agnese Spolverini, Massimo Vaschetto e llaria Vinci. La collettiva sarà inaugurata sabato 2 otto**bre**, alle 15. Sarà visitabile fino al 30 novembre (il sabato e la domenica, dalle 12 alle 19, con ingresso libero). Sempre il 2 ottobre, nel contesto del parco d'arte ideato dalla fondazione torinese sulla collina di San Licerio, sempre a Guarene, sarà inaugurata anche una nuova produzione di Marguerite Humeau, artista francese indagatrice del linguaggio, del rapporto tra spazio e tempo, con opere presenti in musei e gallerie in tutto il mondo.

Il Nobel e il reporter, esempi di letteratura sul mistero selvatico

Gli statunitensi Saul Bellow e Robert Littell furono inviati per un articolo sul tartufo: lo scrittore non se ne innamorò, invece il giornalista fu a pranzo da Morra e allievo di Baròt

i tutta la variopinta apparecchiatura di situazioni caratteristiche che il tartufo porta con sé, fondamentale è quella della cerca, che vede saldamente in coppia il trifolao e il tabui, l'uomo e il cane. È ormai un'immagine classica, che giace in profondità nella memoria popolare, sia nativa sia turistica, e affascina più di ogni altro elemento. Hanno provato a venirne a capo, a raccontarla, diversi reporter, nonché scrittori consacrati e laureati, che magari partivano per fare un pezzo di colore e scoprivano il mistero inatteso, selvatico, del tartufo. Come i due americani che qui vogliamo recuperare, dalla potenziale antologia che ne uscirebbe.

Andando a ritroso, il primo è (nientemeno che) Saul Bellow (1915-2005), l'autore di *Le avventure di Augie Mar*ch, Herzog, Il dono di Humboldt e molti altri romanzi e racconti scritti in uno stile confidenziale, affabulatorio, di grande eleganza ritmica e acutezza. In una intervista del 1977, fresco di premio Nobel, su come proceda uno scrittore, Bellow tirava in ballo i nostri tabui: «So bene che la psicoanalisi ha rivelato ai poeti e agli artisti una riserva naturale chiamata inconscio. Si suppone che uno



me un cane da tartufi. E se ne torni con un tartufo, una prelibatezza per il mondo della cultura... Be', io non ci credo. Non credo che noi ce ne andiamo a scavare nell'inconscio, e riportiamo seminesplorati della libido. Non funziona proprio così».

Ma – al di là della proverbiale associazione tra tartufo e libido – Bellow li aveva visti davvero, all'opera, i cani da tartufo? Di sicuro fece l'espe-

glie, nella parentesi di un viaggio in Italia, fu accompagnato da due cercatori e tre cani per boschi e colline gelate. Il bottino fu magro: tre pezzi piccoli, omaggiati agli ospiti. Che, tornando all'albergo, cercavano «di dare un nome all'odore di muschio che riempie la macchina. È un odore di digestione, di sesso, di morte. Dopo averlo assaggiato, preferisco lasciarlo ai buongustai. Sulla pasta preferisco continuare a grattugiare il parmigiano». Pazienza. Gliela perdoniamo, questa uscita in chiusura del suo reportage, uscito sulla rivista Travel Holiday (novembre 1992) e poi incluso nella raccolta di saggi I conti tornano (traduzione di Franca Cavagnoli, Mondadori). Se fossimo campanilisti, e del tipo più becero, potremmo dire che il difetto stava nel terreno: l'articolo di Bellow si intitola Inverno in Toscana. Non nelle Langhe o nel Roero. Non era l'Unesco giusto, direbbe il campanilista. In realtà, non riuscirebbe a nascondere il suo vero rimpianto: che Bellow non sia passato da queste parti, che in un suo scritto, anche d'occasione, non siano finite queste colline...

Saltando ancora più lontano nel tempo, il nostro secondo americano è Robert Lit-

che anno dopo. Con la mo-

precocità, si tratta però di un nico, pensando al modello standard di tabui, il cagnetto omonimo dello scrittore di romanzi di spionaggio oggi meticcio che in una muta di ottantaseienne. Alla rivista caccia alla volpe anglosasso-Park East, che lo fece uscire ne verrebbe squadrato con nel numero di gennaio 1953, (immeritata) degnazione. inviò un pezzo dal titolo Truf-

Nel 1952 Littell era stato ad Alba, alla corte di Giacomo Morra, «un signore anziano, calvo e ossuto, dagli occhi scintillanti dietro gli occhiali cerchiati d'acciaio». Le sette portate erano tutte spolverate, ricoperte, sommerse di tartufo e culminavano nei raviolini («midget ravioli», ravioli nani, li battezza Littell) «uno dei metodi più sapienti che l'uomo ab-



A sinistra; Saul Bellow (1915-2005); sopra: una celebre foto di Giacomo Morra; nella pagina a fianco: la copertina della rivista statunitense Park East che contiene l'articolo di Robert Littell.

fle Hounds: segugi da tartufo.

Anche se non è «mastini da

tartufo», come tradurrebbe

il vecchio appassionato di

Sherlock Holmes, il titolo di

Littell suona comunque iro-

GIACOMO MORRA HA

«OCCHI SCINTILLANTI

DIETRO GLI OCCHIALI



TECNOLOGIE PER LA RACCOLTA

CERTIFICATE 4.0



BADLY BURIED. A NEW EXHIBITION IN GUARENE

Art is ready to return to Palazzo Re Rebaudengo, in Piazza del Municipio in Guarene. The new exhibition is entitled "Badly Buried", and is curated by Jade Barget, Naz Cuguoglu and Alice Sarmiento. It is to be a journey into mystery amidst matter and the unconscious, in a tunnel beneath the building. «No-one knows where it leads or what it conceals. Some say you can hear voices and make out shadows slipping around corners at night. And yet beneath the remains of the living spaces, the tunnel could conjure up the way in which the imaginery is concealed in the most obvious things», say the curators. Evoking images, thoughts and sensations will be the



works of Jacopo Belloni, Irene Coppola, Alessandro Di Pietro, Giovanni Giaretta, Eleonora Luccarini, GianMarco Porru, Agnese Spolverini, Massimo Vaschetto and Ilaria Vinci. The joint exhibition will be inaugurated on Saturday 2 October at 3 pm, and will stay open until 30 November (Saturdays and Sundays from midday till 7 pm, with admission free). To be inaugurated on the same day – 2 October - within the setting of the art park devised by the Turin Foundation on San Licerio hill in Guarene will also be a new production by Marguerite Humeau, a French artist who investigates language and the relationship between space and time, and whose works are displayed in museums and galleries all over the world.





nel proprio corpo un battuto di carne». Ma prima del pranzo Morra aveva fatto condurre il giornalista a Roddi, alla suprema scuola di addestramento nota come Università dei cani da tartufo. E qui Littell aveva conosciuto il «rettore», l'anziano Giovanni Battista Monchiero detto professor Baròt (in dialetto, il bastone del cercatore), che l'americano racconta con una similitudine da grande scrittore: «Un ometto dal viso piacevolmente segnato come la corteccia di un bell'albero antico... con il cappello nero, il panciotto nero, i calzoni a righe nere cui mancava un bottone, faceva pensare a qualcuno che fosse stato invitato a nozze vent'anni prima, ma che da più tolti di dosso quei panni da festa». La dimostrazione scolastica di ricerca del tartufo che Baròt dà a Littell in un vicino noccioleto con un allievo assai preparato, non è avventurosa: ma il cronista non manca di notare il contatto speciale tra la bestia e l'uomo, che al cane parla «a mezza voce, con insistenza, quasi ipnotizzandolo».

Il reportage uscì su L'illustrazione italiana nel febbraio del 1953. Ma approdò anche su Selezione del Reader's Digest, in un numero di lingue tale (giapponese compreso) da diffondere la nomea del tartufo d'Alba, e l'immagine del trifolao e del tabui, nei cinque continenti. Chissà, forse a suo tempo l'avrà letta anche Saul Bellow.

Truffle hounds, Nobel and a reporter

Of all the picturesque characteristic situations surrounding the truffle, the hunt that sees the trifolao and tabui man and dog - working closely in tandem is fundamental. It has become a classic image stored deep in the popular memory of locals and tourists alike, enchanting more than any other. Reporters and revered writers have tried to get to the bottom of it, to tell the story, maybe by setting out on a hunt to write a colourful piece and then discovering the unexpected, wild mystery of the truffle. A potential anthology of these pieces could include two Americans.

The first - working backwards – is (none other than) Saul Bellow (1915-2005), the author of The Adventures of Augie March, Herzog, Humboldt's Gift and many other novels and short stories written in an informal, story-telling style with great rhythmic elegance and perspicacity. In a 1977 interview shortly after being awarded his Nobel prize, talking about how a writer proceeds Bellow brought up our tabui: «I know that psychoanalysis has found a natural preserve for poets and artists called the unconscious. A writer is supposed to go there and dig around like a truffle hound. He comes back with a truffle, a delicacy for the cultural world.... Well, I don't believe that. I don't believe that we go and dig in the unconscious and come back with new truffles from the libidinous unknown. That's not the way it really is».

Beyond the proverbial association between truffles and libido however, had Bellow actually seen truffle hounds at work? He certainly did one December several years later when he and his wife accompanied two hunters and thzen ground in woods and on hills. The pickings were slim: three small specimens, gifted to the guests. On the way back to the hotel, he tried «to put a name to the musk that fills the car. It is digestive, it is sexual, it is a mortality odor. Having tasted it I am willing to leave it to the connoisseurs. I shall go on sprinkling grated cheese on my pasta».

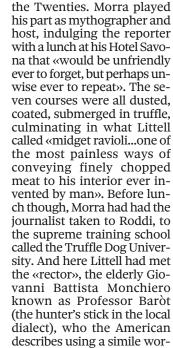
Never mind. We forgive him for these remarks bringing to an end his report published in the Travel Holiday magazine (November 1992), and then included in the collection of essays It All Adds Up (published in Italy by Mondadori). Were we to be the most boorish of parochially-minded, we could blame his experience on the ground: Bellow's article is entitled Winter in Tuscany. Not in the Langhe or Roero. It was the wrong Unesco landscape, our parochially-minded friend would say. In actual fact though, he would not be concealing his true regret: that Bellow did not come here, that these hills did not end up in one of his pieces, maybe even improvised...

Heading even further back in time, our second American is Robert Littell: not, however, the now 86-year-old author of spy novels, unless he was remarkably precocious.



We are referring to the author going by the same name of a piece published in the January 1953 issue of Park East under the title Truffle Hounds. Maybe not the kind of hound an old fan of Sherlock Holmes would have expected, but Littell's title does sound somewhat ironic when you think of the standard model of tabui: a small mongrel which would (undeservedly) be looked on condescendingly in a pack of foxhounds.

Littell had been to Alba in 1952, at the court of Giacomo Morra, «an ancient, bald and bony man with eyes glittering behind steel spectacles» who had built up a thriving business and an effective story around the truffle since



thy of a great writer: «A little

man with a face as pleasantly

lined as the bark of a fine old

tree... black hat, black coat

and waistcoat, black striped

trousers with one button mis-

sing - he looked as if he had

been a wedding guest twenty

years ago but had not had tho-

se festive clothes off since».

The demonstration that Ba-

ròt gave Littell of truffle hun-

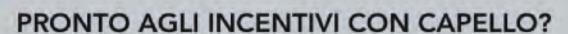
ting in a nearby hazel grove

with a very well-prepared pu-

pil was not risky: but the reporter did not fail to notice

sistently, hypnotically». The report came out in L'Illustrazione italiana in February 1953. But it also appeared in Reader's Digest, in so many languages (including Japanese) that the name of the truffle and the image of the trifolao and tabui were spread throughout the five continents. Who knows, maybe it might even have been read by Saul





Con Capello Pro Connect abbiamo aggiunto alla riconosciuta qualità delle nostre testate un sistema attivo di controllo di gestione del flusso di lavoro, che ti permette di accedere agli incentivi 4.0.

Il sistema è interamente sviluppato in Capello ed è disponibile sull'intera gamma di prodotti.







L'ETICHETTA CREATA DA GIUSEPPE PENONE

«Ciò che è importante e, per certi versi, unico», secondo il presidente del consorzio di tutela Matteo Ascheri, «è che il ricavato sarà devoluto in beneficenza. Chi si aggiudicherà le barrique riceverà, nel 2024, le corrispondenti trecento bottiglie, numerate e contrassegnate da un'etichetta creata dall'artista Giuseppe Penone. Come Consorzio ci auguriamo che tra i fortunati che si aggiudicheranno le botti ci siano anche degli addetti ai lavori (enotecari, importatori, ristoratori): ne scaturirebbe, fin dalla prima edizione, un seguito di mercato e un riferimento economico di forte valenza»



«THE PROCEEDS WILL BE DONATED TO CHARITY»

«What is important, and in some respects unique», according to Matteo Ascheri of the Barolo Barbaresco Alba Langhe Dogliani Wine Consortium, «is that the proceeds will be donated to charity. The highest bidders for the barriques will receive the corresponding three hundred bottles in 2024, all numbered and with a label created by the artist Giuseppe Penone. As Consortium we hope that the buyers will include people in the trade (wine store owners, importers, restaurateurs): a market following and a high value economic benchmark would ensue right from the first edition».



En primeur il Barolo è speciale e benefico

arà il Barolo Docg prodotto nel 2020 a Grinzane Cavour nella Menzione geografica aggiuntiva Gustava, il protagonista di Barolo en primeur, che il 30 ottobre unirà il mondo del vino con la solidarietà. Al centro dell'attenzione 15 barrique e un tonneau dell'annata 2020 vendute all'asta sullo stile delle storiche iniziative che si svolgono in Francia, in particolare in Borgogna, come l'Asta dei vini dell'Hospice de Beaune.

Vigna Gustava ha una lunga storia: faceva già parte dei poderi di Camillo Benso Conte di Cavour, primo capo di Governo dell'Italia unita. Più recentemente, era entrata nel patrimonio di Ubi Banca e affidata alle cure dell'Enologica di Alba. «Quando la banca decise di cedere il vigneto», ricorda Ezio Raviola, vicepresidente della fondazione Cassa risparmio di Cuneo, «capimmo che dovevamo farcene carico, sia per partecipare a un settore strategico per l'economia, sia per dare un contributo di crescita alla scuola che



Matteo Ascheri ed Ezio Raviola (fondazione Crc).

tanta parte ha avuto nello sviluppo dei vini di Langa e Roero. Dal 2019 si è progettato come dare valore al vigneto e ai suoi frutti e dare corpo a un'iniziativa solidale». Il vigneto di Nebbiolo continua a essere condotto con tutte le attenzioni da professori e studenti della scuola Umberto I.

La vinificazione delle uve e la distribuzione del vino ottenuto hanno iniziato un nuovo percorso. Matteo Ascheri del consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe Dogliani spiega: «Il presidente della fondazione Crc Giandomenico Genta ha individuato nel consorzio il partner operativo; il nostro primo passo è stato creare un comitato scientifico con il sottoscritto, Vincenzo Gerbi, Anna Schneider e Vladimiro Rambaldi». Il Barolo di Vigna Gustava doveva avere una destinazione speciale, per questo la vinificazione avviene con l'apporto tecnico di un enologo di valore: per il triennio 2020- 2022 l'incarico è stato dato a Donato Lanati, uno dei tecnici più conosciuti. Il prodotto sarà venduto all'Asta en primeur, il 30 ottobre al castello di Grinzane. L'incanto è stato organizzato in collaborazione con Christie's e in collegamento con New York, dove sarà presente Antonio Galloni, critico enologico di fama mondiale.

Barolo en primeur from vigna Gustava

■ The Barolo DOCG produced in 2020 from the Gustava cru (Additional Geographical Indication in Italy) in Grinzane Cavour will be centre stage at Barolo En Primeur, which will bring the world of wine together on 30 October in the cause of solidarity. The focus of attention will be 15 barriques and one tonneau of the 2020 vintage, to be auctioned in the style of the historic events – such as the Hospice de Beaune Wine Auction – held in France, in particular Burgundy.

The Gustava vineyard has a long history: it was part of

Conte of Cavour, the first head of government of a united Italy as far back as the 1860s. More recently it had become an asset of Ubi Banca and was entrusted to the care of the Alba wine school. «When the bank decided to sell the vineyard», remembers Ezio Raviola, Vice President of the Cassa Risparmio di Cuneo bank foundation, «we realized that we had to take it on, both to be part of a strategic sector for the economy, and to make a contribution to the growth of the school that has played so important a role in the development of the wines of the Langa and Roero. The idea of rai- Barbaresco Alba Langhe Do- loni will be present.



sing the profile of the vineyard and its fruit and creating a charitable initiative has been in the making since 2019». The Nebbiolo vineyard continues to be looked after by the teachers and students of the Umberto

I winemaking school. A new course has been taken for the vinification of the grapes and the distribution of the resulting wine. Matteo Ascheri of the Barolo

gliani Wine Consortium explains: «The Consortium has been chosen by the President of the CRC Foundation Giandomenico Genta as operations partner; our first step was to create a scientific committee composed of myself, Vincenzo Gerbi, Anna Schneider and Vladimiro Rambaldi».

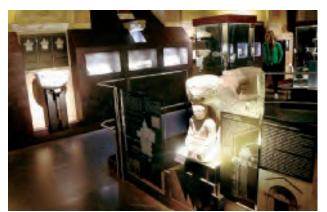
The Gustava Cru of Barolo needed a special destination, so the vinification takes place with the technical support of a worthy winemaker, and one of the best-known, Donato Lanati, was appointed for the 2020-2022 three-year period.

The product will be auctioned en primeur at Grinzane Castle on 30 October. The event has been organized in association with Christie's and in a live link with New York, where world-renowned wine critic Antonio Gal-

MUSEI / MUSEUMS

Le proposte del Mudi a ottobre

■ Nel corso della Fiera del tartufo il Mudi, museo diocesano di Alba, sarà aperto il venerdì dalle 15 alle 18, il sabato e la domenica dalle 10 alle 13 e dalle 14.30 alle 18.30. Il museo offre il kit didattico Esploratori del tempo dedicato ai bambini. **Sabato 9** e **23 ottobre**, alle 15 e alle 17 la proposta sarà 45 metri sopra Alba, visita guidata sul campanile della cattedrale e al percorso archeologico sotto la chiesa e il lapidario. **Domenica 31 ottobre** la visita comprenderà la Sala del tesoro del Mudi, che conserva argenti e paramenti: reliquiari, suppellettili e vesti sacre realizzati in gran parte tra XVII e XX secolo da mastri orafi per lo più torinesi e manifatture locali e d'Oltralpe. Per le famiglie il **10 ottobre**, dalle 14.30 alle 18.30 sarà allestito "F@mu-Famiglie al museo", appuntamento sul tema "Nulla accade prima di un sogno": una guida racconta storie e aneddoti sull'antica città, segue un laboratorio creativo. Durante la visita è obbligatorio l'uso della mascherina; l'accesso è possibile, sopra i 12 anni di età, solo con certificazione verde (green pass). Per informazioni e prenotazioni è possibile consultare il sito Web www.visitmudi.it, oppure scrivere una mail a mudialba14@gmail.com (telefono345-76.42.123).





Be a Time Explorer with Mudi

■ Alba's Diocesan Museum (Mudi) will be open during the Fair on Fridays between 3 and 6 pm, and Saturdays and Sundays from 10 am to 1 pm, and from 2.30 to 6.30 pm. Children are welcomed with a Time Explorers learning kit. On Saturday 9 and 23 October at 3 and 5 pm, visitors can enjoy a guided tour taking in the bell tower 45 metres above Alba, as well as the archaeology beneath the church and the lapidary. On Sunday 31 October the tour will include the Mudi's treasure chamber, where silver objects and vestments are preserved: reliquaries, furnishings and holy garments, mostly made between the XVII and XX centuries by master jewellers from Turin and France, and by local works. "F@mu-Famiglie al museo" will give families the opportunity on 10 October from 2.30 to 6.30 pm to take part in "Nulla accade prima di un sogno" (nothing happens before a dream): a guide will tell stories and anecdotes about the town in ancient times, followed by a creative workshop. Face masks must be worn during the visits, and green passes will be required except for under-12s. For information and bookings, consult the museum's website **www.visitmudi.it**, or email mudialba14@gmail.com (telephone 345-76.42.123).





RELAIS, SUITES & SPA RISTORANTE

Via Mazzini, 69/73 14041 Agliano Terme (Asti) Tel. 0141 96 40 31 info@villafontanaaglianoterme.it





IL CONTRIBUTO DI CONFARTIGIANATO CUNEO

Confartigianato punta ai salotti della Fiera con il pane ottenuto dalla molitura del grano Piemonte: sarà la colonna portante dell'intervento. Il progetto sperimentale di panificazione debutterà il **10 ottobre** alle 15 in sala Fenoglio. Il **7 novembre** le pagnotte torneranno al centro dell'attenzione con l'abbinamento ai vini.

In piazza del Duomo gli artigiani **sabato 16 e domenica 17 ottobre** presenteranno il Villaggio dei creatori d'eccellenza, con replica il **13 e il 14 novembre**. Joseph Meineri, direttore di Confartigianato Cuneo, dice: «I nostri affiliati unisco-



no alle conoscenze e al genio, l'abilità manuale, ingrediente principale dell'inimitabilità dei nostri prodotti».

Sono in programma anche Passeggiate gourmet: la prima sarà il 17 ottobre, per un percorso fra vigne e vini da Roddi a Verduno. Due ulteriori appuntamenti sono in programma il **24 ottobre**, fra i filari di Nebbiolo a La Morra e il **14 novembre** a Montelupo: per affrontare al meglio il percorso ciascuno dei partecipanti verrà provvisto di kit da passeggio. Daniele Casetta, presidente della Confartigianato albese: «Le Passeggiate gourmet assecondano il tema della Fiera, Connessi con la natura».

Rassegna bovini, mattinata di festa per la sottorazza albese della coscia

a Rassegna dei bovini della sottorazza albese della coscia torna puntuale in piazza Prunotto. Spiega il consigliere Mario Sandri, delegato all'agricoltura: «La manifestazione si svolgerà giovedì 14 ottobre: non abbiamo desistito dall'intento di celebrare uno dei prodotti di punta del nostro areale, la carne, che non demerita affatto in compagnia del tartufo bianco».

Una storia, quella della sottorazza della coscia che co-

a Rassegna dei bovini della sottorazza albese della coscia torna puntuale in zza Prunotto. Spiega il sigliere Mario Sandri, deato all'agricoltura: «La ma-

La rassegna nel corso dei decenni ha cambiato più volte piazza e sede ma continua a richiamare capi da tutta la Granda. Il re tra le categorie in lizza sarà il vitellone della coscia, capo da 650 chili di peso allevato in stalla per diciotto mesi, oltre alle vitelle della coscia e i manzi. d.g.



Il Naso di Giacomo è total black

Nel 2020, per aggiungere un nuovo oggetto al kit del tartufo è stata coinvolta Gufram, storica casa di design con sede a Barolo. Il passo successivo è stato lanciare una sfida a Job Smeets di Amsterdam, acclamato per le sue opere in bilico tra arte e design. Ne è nato un pezzo pop e dirompente: Giacomo, la spazzola per pulire la superficie dei tartufi a forma di naso. Non uno qualunque, ma quello di Giacomo Morra, l'inventore della Fiera del tartufo. Per questa edizione è stata prodotta una versione nera in solo cento esemplari. Il colore nero è ottenuto con un trattamento galvanico

in rutenio, metallo raro; la spazzola di setole altrettanto nere in crine di cavallo. Un oggetto di alto design (e non per tutti) ma anche funzionale: tiene conto di tutte le indicazioni che sono fornite dal Centro nazionale studi tartufo. f.p.



+

The new version of Giacomo

Last year Gufram was involved in the project of the Truffle kit. The historic design house threw down the gauntlet to Amsterdam's Job Smeets, who is internationally acclaimed for his work bordering between design and art. Smeets came up with a mould-breaking pop piece: Giacomo, the truffle cleaning brush shaped like a nose. And not just any old nose, because it was modelled on Giacomo Morra, the inventor of the Truffle Fair. The brush sculpture was presented in a version finished in 24-carat gold using top-class jewellery techniques. To repeat the success, this year a version has been produced in a limited edition. The black finish is achieved by means of plating with the rare metal ruthenium, and using black horsehair bristles. A designer object which is not for everyone, but is functional, taking into consideration as it does all the recommendations offered by the National Truffle Studies Centre.

The Alba sub-breed **Cattle Show**

■ The Alba sub-breed Cattle Show will be back once more in Piazza Prunotto. The town councillor responsible for agriculture, Mario Sandri, says: «The event will be held on 14 October: nothing will put us off celebrating one of our leading local products – meat – which is cer-

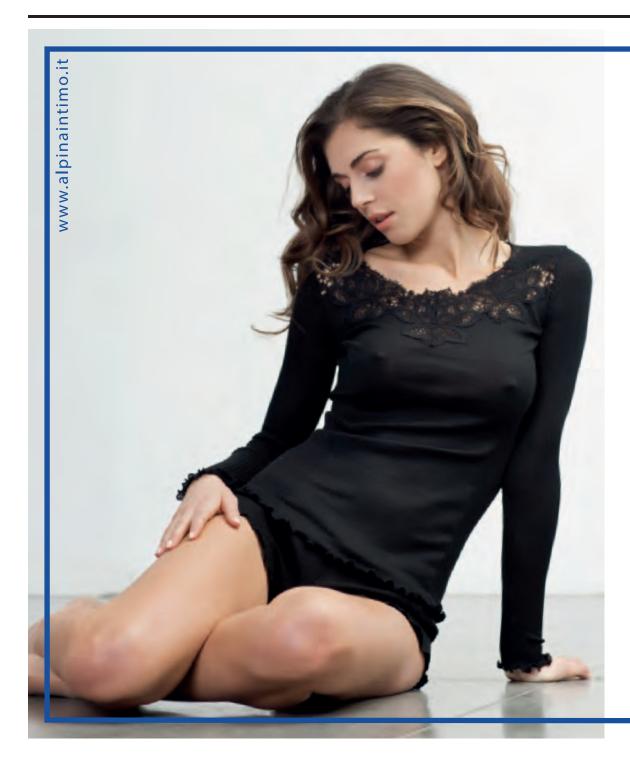


tainly not unworthy of appearing in the company of the white truffle».

The history of this sub-breed goes back «to the late 1800s, and the livestock at the Missione Farm in Vaccheria. The animals differ from others in their particularly well-developed back

and leg muscles». Over the decades the show has changed site several times, but it continues to attract heads from all over the Province.

The king of the categories in contention will be the 'vitellone della coscia', uncastrated young males weighing 650 kilos which have been raised in cattle sheds for eighteen months, alongside the young female 'vitelle della coscia' and the steers.





Rinnova il Tuo intimo!

COMPRA 3 CAPI IL MENO CARO LO PAGHI 1€*

*promozione valida il 01 - 02 - 03 ottobre su tutti i capi di intimo solo nel punto vendita di ALBA

ALBA - Via Cavour, 16A - tel. 0173 364947

THE CONTRIBUTION TO THE FAIR OF THE ARTISANS

The cornerstone of the contribution to the Fair this year of the artisans association Confartigianato is to be bread made using milled Piedmontese wheat. The experimental baking project will make its début in Sala Fenoglio at 3 pm on 10 October. Loaves will be the centre of attention once more on 7 **November**, when the bread will be paired with wine.

Meanwhile, on Saturday 16 and Sunday 17 October, and again the following month on 13 and 14 November, the Village of Creators of Excellence will be presented in Piazza del Duomo. The Director of Confartigianato Cuneo, Joseph Meine-



ri, says: «Our members combine knowhow and talent with the manual skills that are the main ingredient in making our pro-

Gourmet walks are another feature of the program: the first will be on 17 October, through vineyards and wines from Roddi to Verduno. This will be followed by a stroll in the midst of rows of Nebbiolo vines in La Morra on **24 October**, and finally in Montelupo on 14 November. Each participant will be provided with a special kit for the walks. Daniele Casetta, President of the Alba branch of Confartigianato: «The gourmet walks are in tune with the theme of the Fair, Connected with Nature». d.g.



Le Nocciole e il crudo

lla Fiera non resiste anche la Nocciola Piemonte, presente al castello di Grinzane. Nel fine settimana di Ognissanti, spiega Elisabetta Grasso, vicedirettore dell'ente Fiera della nocciola: «Il palinsesto si apre con un convegno dedicato alle qualità uniche dei frutti d'alta Langa». Parteciperanno gli esperti del Centro studi assaggiatori di Brescia, «ai quali dobbiamo le analisi che ci permettono di affermare che i nostri sono, per qualità organolettiche e attitudine alla pelatura, i migliori frutti al mondo».

Per la quattro giorni dedicata al frutto è prevista una rassegna nei ristoranti. Fra il 28 ottobre e il 1° novembre la tonda gentile pervaderà anche le vetrine dei negozi. Per il momento clou, infine, la nocciola sarà in sala Fenoglio per le esperienze sensoriali, il 31 ottobre e il 1° novembre.

Il prosciutto crudo di Cuneo, come spiega Giovanbattista Testa, membro del consorzio, «sarà presente con due laboratori esperienziali oltre ad animare l'aperitivo che precederà i Foodies moments, in sala Fenoglio». Gli appassionati potranno degustare il 17 ottobre e il 21 novembre: «Proporremo alcuni piatti per valoriz-



zare un prodotto che ha conservato la propria artigianalità. A differenza del crudo di Parma che conta 30 milioni di cosce noi riusciamo a realizzarne, dopo un'accurata selezione, trecentomila l'anno».

La Fiera è anche materia prima grazie ai mercati delle organizzazioni dei contadini: il 9 e 10 ottobre inizia Confagricoltura, che replica il fine settimana successivo in piazza San Giovanni; si prosegue col Campagna amica day di Coldiretti, nelle giornate del 10 e 17 ottobre, dalle 10 alle 19.30, con un assortimento in piazza Risorgimento.

OLTRE ALLE NOCCIOLE E AL PROSCIUTTO DI CUNEO SPAZIO PER I MERCATI DELLA TERRA



THAZELNUTS, Cuneo dry

cured ham and earth markets

■ The Piemonte hazelnut is unable to resist making an appearance at the Fair as well, and on All Saints weekend it will feature at Grinzane Castle, as Deputy Director of the hazelnut fair organizing body Elisabetta Grasso explains: «The program will open with a symposium dedicated to the unique properties of the fruit of the Upper Langa». Taking part will be the experts of the Tasters Study Centre in Brescia, «who carry out the analyses that allow us to say that ours are the best in the world

in terms of tasting qualities and peelability». For the four days given over to the nut, it will also feature in restaurants, and between 28 October and November 1st in the shop windows of the town centre too. And the climax will arrive when the hazelnut comes to Sala Fenoglio for the sensory experiences on 31 October and All Saints Day.

Cuneo's dry-cured ham, as a member of its consortium, Giovanbattista Testa, explains, «will be present with two experiential workshops, as well as featuring at the aperitifs that precede the Foodies Moments in Sala Fenoglio». Enthusiasts will be able to enjoy a tasting on 17 October and 21 November: «We will be presenting some dishes to highlight the quality of a product that has preserved its craft properties. After an attentive selection process, we manage to make just three hundred thousand hams a year compared to Parma's 30 million».

The Fair also means raw material markets organized by farmers' associations: Confagricoltura on 9th and 10th October and the following weekend in Piazza San Giovanni; and Coldiretti on 10th and 17th October, with Campagna Amica Day offering a array of produce in Piazza Risorgimento.

FOTOGRAFIA

I vigneti Unesco esposti a confronto

■ Dal 2014, i Paesaggi vitivinicoli del Piemonte. Langhe Roero e Monferrato fanno parte dei beni Unesco. Per la Fiera sarà proposta una mostra nella pertinenza del castello di Roddi che ospita il Truffle hub: saranno esposti dei pannelli fotografici con didascalie dedicati alle aree dove la vite è elemento peculiare del paesaggio. Accanto a loro, trovano spazio nell'esposizione anche le risaie dello Yunnan in Cina, gemellate con il sito piemontese dal 2019. Il titolo della mostra è "I siti Unesco del vino si incontrano - Unesco wine sites come

together". Sabato 9 ottobre avverrà l'inaugurazione alle 18. Chi parteciperà riceverà in omaggio copia di *Il percorso di* in ternazionalizzazionedei paesaggi vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato.



An exhibition dedicated to Unesco

■ Since 2014, the Vineyard Landscape of Piedmont, Langhe Roero and Monferrato has been a Unesco World Heritage site. For the Fair, the annex to Roddi Castle which houses the Truffle Hub will be hosting an exhibition displaying photographic panels with descriptions dedicated to areas where the vine is a special part of the landscape. Alongside them in the display will also be the Yunnan Rice Terraces in China, which have been twinned with the Piedmontese site since 2019. The title of the exhibition is "I Siti Unesco del Vino si Incontrano (Unesco wine sites come together)", and it will be inaugurated on Saturday 9 October at 6 pm. All participants will receive a free copy of The Internationalization of the Langhe Roero and Monferrato Vineyard Landscape.

RISTORAZIONE

APERTA

GALLERIE BIG

www.galleriebig.it

L'ipermercato Mercatò Big e i negozi della Galleria ti aspettano!



Tutti i giorni a pranzo e a cena con









LA MOSTRA SU MICHELA PACHNER CON BEL MONTEU

Bel Monteu presenta una mostra con venticinque opere di Michela Pachner, artista che visse nel castello di Monteu Roero e prese ispirazione dal paesaggio roerino. Spiega il presidente di Bel Monteu Mario Novarino: «Il castello nel 1975 passò alle distillerie Berta, ma il legame di Michela con il Roero si spezzò mai. A curare l'esposizione e il catalogo è stato Walter Accigliaro. «La mostra resterà aperta **fino al 17 ottobre**, ma probabilmente la prorogheremo fino a dicembre». L'esposizione è visitabile gratuitamente su appuntamento lungo la settimana (telefonare al 333-76.78.652); al sabato e alla domenica l'orario è 10-12 e 14-18.



OTTO APPUNTAMENTI CON LA MUSICA CLASSICA

Classica, rassegna di Alba Music Festival, festeggia la decima edizione. **Dal 17 ottobre al 5 dicembre**, ogni domenica mattina alla ore 11, prestigiose ensemble cameristiche e solisti di alto livello si esibiscono nella Chiesa di San Giuseppe, in centro storico. Spiega il direttore della manifestazione, Giuseppe Nova: «Puntiamo a completare il ricco calendario della Fiera attraverso il linguaggio universale della musica». L'inaugurazione, domenica 17 ottobre, è affidata al pianista Martin Kasik, apprezzatissimo negli Stati Uniti e in Europa.

Alessio Degiorgis

Alba truffle bimbi, quando la natura si impara grazie al gioco

a Fiera del tartufo annovera proposte per la famiglia: da sette edizioni, anche i più piccoli hanno il loro spazio al palazzo Mostre e congressi di piazza Medford. Si tratta dell'Alba truffle bimbi, laboratorio di gioco creativo nel quale i fanciulli possono trascorrere alcune ore in piena sintonia con il tema di quest'anno, "Connessi con la natura". Gli organizzatori sono gli educatori di Sinergia outdoor di Baldissero. Da tempo sono impegnati in progetti per l'infanzia, portati avanti al parco didattico Colline di Giuca. Con il ristorante Piazza Duomo della famiglia Ceretto hanno avviato Ortografia, laboratorio per le scuole volto alla riscoperta di come nascono e crescono le verdure.

Spiega il presidente Renato Priolo: «I bambini troveranno nello spazio da noi gestito soltanto giocattoli fabbricati in legno dai nostri collaboratori. L'obiettivo è farli divertire e sentire a loro agio, ma senza tralasciare l'aspetto educati-



Renato Priolo di Sinergia outdoor.

vo. A differenza di altri spazi, da noi non troveranno castelli gonfiabili, balocchi di plastica e videogiochi. Può sembrare un ritorno al passato, ma in realtà è un modo per stimolare la creatività dei piccoli e farli sentire a più stretto contatto con la natura». I riferimenti ai prodotti peculiari dell'Albese si trovano anche qui: tra le at-

tività proposte, i bimbi avranno la possibilità di riprodurre in scala i paesaggi vitati tutelati dall'Unesco, cimentarsi idealmente ai fornelli con un occhio alla stagionalità degli alimenti, coltivare l'orto e scoprire le fasi di trasformazione dall'uva al vino. Prosegue Priolo: «Partendo dall'ascolto delle esigenze dei genitori, che potranno partecipare attivamente, e dei figli, stimoleremo la loro fantasia e la manualità. Noi educatori forniremo alcune dritte, ma lasceremo che i bambini siano i protagonisti attivi». I posti per partecipare ad Alba truffle bimbi sono limitati a otto famiglie per volta. Sono previsti, nel corso della fiera, tre turni (alle 11, alle 14.30 e alle 17.30) al sabato, alla domenica e il 1° novembre. La durata dell'esperienza è circa un'ora e mezza al costo di quattro euro. E durante la settimana le scuole hanno la possibilità di partecipare gratuitamente al laboratorio (prenotazioni al numero 335-13.01.912).



Truffles are fun:

childrens have their own space too

The Truffle Fair once again gets families involved. For seven editions now, small children have also had their own space in the exhibition and conference centre in Piazza Medford. It's called Alba Truffle Kids, and it is a creative games workshop where they can spend some time fully in keeping with this year's the-

me, "Connected to Nature". The organizers are the educators of Sinergia Outdoor of Baldissero. They have been working on projects for children for a long time at their Colline di Giuca learning park, and with the Ceretto family's Piazza Duomo restaurant they have launched Ortografia, a workshop for schools designed to help children rediscover how vegetables grow.

The group's President, Renato Priolo, explains: «When they come to us the children only find wooden toys made by us. The object is to let them have fun and feel at ea-

se, while not neglecting the educational aspect. Unlike other spaces for children, we have no bouncy castles, plastic toys or videogames. It might seem like a throwback, but it is really a way of stimulating their creativity and making them feel in touch with nature». References to the special products of the Alba area are to be found here too: the activities include the chance to reproduce the Unesco vineyard landscapes in scale, try their hand at virtual cooking with an eye on the seasonality of produce, cultivate the vegetable garden, and discover the steps involved in transforming grapes into wine. Priolo continues: «We will stimulate their imagination and manual skills, starting from listening to the needs of both the parents, who will also be able to take part, and the children themselves. As educators, we will provide some pointers, but let the children take centre stage».

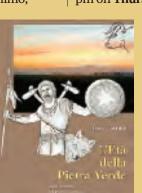
Places at Alba Truffle Kids are limited to eight families per session, three of which are scheduled to take place at 11 am, 2.30 pm and 6 pm on Saturdays and Sundays during the Fair, and on November 1st. Each session will last around an hour and a half, and cost four euro. And during the week schools can take part in the workshops free of charge (call 335-13.01.912 to book).

L'età della pietra verde, l'Albese (e gli albesi) nel neolitico

Come tutto ebbe origine: si potrebbe sottotitolare così l'incontro con Piero Barale, classe 1958, che giovedì 28 ottobre alle 21 presenterà il libro L'età della Pietra Verde nella sede dell'associazione Alec, in via Vittorio Emanuele II. Gli argomenti trattati nella pubblicazione riguardano i ritrovamenti relativi al Neolitico in Piemonte e le usanze di quei popoli che, per ovviare alle necessità di tutti i giorni, avevano ideato strumenti in pietra levigata dal caratteristico colore verde. Gli organizzatori della serata sono i membri della sezione locale di Italia nostra, presieduta da Sergio Susenna. Se ora Alba e le Langhe sono famose in tutto il mondo per i paesaggi e i prodotti che sanno offrire, secondo l'autore, «l'origine va cercata negli uomini che vissero qui nel Neolitico,

nell'immaginario comune rozzi e ignoranti ma in realtà molto arguti. Alba ebbe un ruolo molto importante già allora. Lo si

potrebbe evincere anche dal toponimo, che indica un'area che è stata progenitrice, quasi una terra sacra per gli antichi. Questo fu il punto di passaggio di varie culture, un crocevia tra il mare, la pianura Padana e le montagne. La società possedeva già una struttura tribale che, anche se ai nostri occhi potrebbe sembrare, è il caso di dirlo, un po' primitiva, aveva comunque sviluppato la parte culturale, sociale e religiosa, oltre a quella manifatturiera e agricola».



The Green Stone Age, when Alba has already a good reputation

How it all began. This could be the subtitle of the encounter at the Alec association in via Vittorio Emanuele II at 9 pm on Thursday 28 October, when Piero

Barale will be presenting his book on the Neolithic period. Entitled *The Green Stone Age*, it relates to finds from the period in Piedmont, and the customs of the Neolithic people who designed tools made of polished stone fashioned mainly from certain metamorphic rocks with a characteristic green colour – such as serpentine and gneiss – in order to meet the needs of everyday life. Alba and the Langhe may be famous the

world over today for their landscapes and products, but according to the author, «this reputation can be traced back to the men who lived here in Neolithic times. Though they are commonly perceived as having been ignorant and uncouth, they were actually very shrewd, and at the time Alba was already playing a very important role. This could also be deduced from its name, which for the ancients indicated an area which was a progenitor, almost a sacred land. Various cultures passed through this crossroads between the sea, the Po plain and the mountains, and the society here already had a tribal structure which - however primitive it may seem, it has to be said, to our eyes today – had developed in cultural, social and religious terms, as well as in manufacturing and farming».





TECNOCEMENTEDIL: DAL 1974 PALI E ACCESSORI PER VIGNETI

La vigna ben curata dà buoni frutti: lo abbiamo imparato operando sul campo, al fianco dei viticoltori. Tecnocementedil è il punto di riferimento nel settore delle tecnologie per l'impianto e la gestione dei vigneti: forniamo una vasta gamma di pali e accessori, eseguiamo la messa in posa, garantiamo assistenza completa.



SPETTACOLO DEL TEATRO DEI PELLEGRINI

Durante la Fiera, Ambiente e cultura propone una serie di incontri per legare la conoscenza della storia locale al teatro e all'intrattenimento. Per tre venerdì di **ottobre (il 1°, l'8 e il 22**, alle 18 e alle 22) la chiesa di San Giuseppe si trasformerà in palcoscenico: il Teatro dei Pellegrini rappresenterà la storia dell'antica confraternita. I visitatori parteciperanno a una visita con l'apparizione di personaggi del Seicento e del Settecento, quando la Compagnia dei pellegrini di Alba iniziò la costruzione dell'edificio. «A interpretare le figure e le vicende della compagnia, inaspettate e imprevedibili, saranno attori celati in volto



dalle maschere della commedia dell'arte, genere che toccò l'apogeo in quel periodo», spiega Marco Mozzone. «La rassegna è stata sviluppata in collaborazione con il Teatrino di piazza San Paolo e il sostegno della fondazione Crc; gli interpreti useranno le maschere di Mauro Piombo, maestro di commedia dell'arte, create da Franco Leita. A interpretare i personaggi (il priore, l'artista, il capomastro, il vescovo e tanti altri) saranno Marta Ziolla e Lidia Ferrari, perfezionate all'Académie international des arts du spectacle di Versailles, e Serena Abbà, diplomata all'accademia Sergio Tofano di Torino». Per i dettagli è possibile visitare il sito internet www.ambientecultura.it.

L'Alba anni '50 e l'anniversario di Lele Luzzati

Il celebre pittore, illustratore e scenografo fu ospite della Fiera 1955 per la quale disegnò un manifesto: è il centenario della nascita

osata tra una piccola coppa e un cappello di cartone vagamente kitsch (una specie di sombrero infiocchettato con una coroncina innestata da fata buona di Oz), la fascia della vittoria, su cui si riesce a leggere «...lera 1955», è ancora da assegnare. Sul palco, nel cortile della Maddalena, siede al lungo tavolo della giuria anche la Bela trifolera (ecco la scritta completa) in carica dall'anno precedente. Non c'è dubbio: la fotografia (della bottega Liuzzi) ci dice che siamo ad Alba, in piena Fiera del tartufo.

Il museo Eusebio non era ancora da quelle parti; l'attuale sala Fenoglio (sede dei Foodies moments) era una palestra a doppio strato d'epoca fascista. I nativi riconosceranno volti noti, come noti nella toponomastica sentimentale del Novecento cittadino sono i nomi leggibili degli sponsor. Ecco dunque il chimico e già farmacista dottor Giuseppe Gallizio e suo figlio Pier Giorgio, in procinto di trasformarsi nei pittori Pinot Gallizio e Giors Melanotte; l'imprenditore Fiorenzo Revello, che della fiera sarà il presidente qualche anno più tardi; ecco Santucci (radiotelevisione: una delle novità, rateizzabili, del boom), ecco Moriconi (impianti elettrici).

Ma non ci sono solo albesi, a quel tavolo; e anzi, in posizione piuttosto centrale, giusto davanti alla coppa e alla fascia, sta un giovane uomo sorridente, in giacca e cravatta, che parrebbe presiedere, ed è forestiero. Ma familiare. Le didascalie ci svelano che si tratta, nientemeno, di Emanuele Luzzati: il pittore e illustratore (e scenografo, e cineasta...) che ha colorato molte favole e avventure (da Pinocchio ad Alì Babà) dell'infanzia nostra e di parecchie altre migliaia di bambini. Che, diventati grandi, magari andando a teatro (in una sala come in una piazza, con il Teatro della tosse del complice Tonino Conte) si sono accorti di non avere mai perso familiarità con il suo universo fantastico, con il suo

stile e il suo segno; e che anzi, proprio Luzzati è stato uno dei benemeriti, sorridenti, eleganti liquidatori degli steccati un tempo rigidi e imposti tra infanzia ed età cosiddetta adulta, o della (rabbrividiamo) ragione. E dunque un campione di libertà.

Emanuele (Lele) Luzzati viene ricordato e celebrato quest'anno a un secolo dalla nascita, il 3 giugno 1921 a Genova. Dove risiede una fondazione a lui intitolata e, fresca espressione del centenario, una Casa Luzzati a palazzo Ducale che si propone d'essere archivio ragionato di opere e collezioni e, da esse par-





Qui sopra: il manifesto di Emanuele Luzzati dedicato alla XXV Fiera del tartufo; sotto: primo piano del maestro genovese (1921-2007).

tendo, spazio aperto a esplorazioni (mostre, proiezioni, convegni...) nonché Cantiere delle arti, scuola di arti applicate da Luzzati auspicata. Lui del resto si era diplomato all'École des beaux-arts di Losanna, in Svizzera, dove con la sua famiglia, di origine ebraica, era riparato sottraendosi all'Italia fascista delle leggi razziali. Il disegno gli aveva, come suol dirsi, aperto un mondo, che lui ha poi abitato con genialità e una poetica tutta sua, delicata e vivace, ricca di colori, preziosa ma senza pesantezze.

Ad Alba, il segno di Luzzati fa capolino per la prima volta nel 1955, appunto nella cornice della Fiera del tartufo, in un clima scherzoso, grazie ai legami di amicizia e combutta instaurati, attraverso l'arte, con un'altra città d'acqua («le due Albi», sottolineava l'archeologo Gallizio): Albisola marina. La ceramica, consolidata tradizione di arte e fabbrica della località savonese, era il richiamo, il motivo di scambi e frequentazioni di ar-

tisti di ogni parte d'Europa: Piero Simondo e Pinot Gallizio entrarono a far parte della colonia, tentando di trapiantarla ad Alba, attraverso la vetrina già istituzionale offerta dal tartufo. Ebbero l'idea, favolosa ma allora troppo fuori sincrono, di invitare i ceramisti, pittori, illustratori di Albisola a inventarsi ciascuno un proprio manifesto per la Fiera del tartufo. Erano, per snocciolare dei nomi, Sergio Dangelo, Lucio Fontana, Luigi Caldanzano, Aligi Sassu, Asger Jorn... e naturalmente i due albesi. Si chiamarono per gioco Circolo della strega, e ne produssero una cinquantina (il numero esatto è un dato perduto), esposti in una mostra definita di «cartelloni» e trattata alla stregua di una simpatica bizzarria nel programma della manifestazione, dove quasi non ve n'è traccia. Oggi, con il senno del poi, parliamo, ovviamente, di manifesti d'artista, e ne conosciamo 45, esposti per la prima volta seriamente in mostra una quindicina di anni fa, a cura del

GLI È STATA INTITOLATA UNA DELLE SEZIONI DEL PREMIO NAZIONALE GIGANTE DELLE LANGHE

centro studi Beppe Fenoglio e della fondazione Ferrero con la collaborazione dell'Archivio Gallizio. Nella notevole parata, sfila anche un triplo cavaliere di Lele Luzzati, divertito richiamo alle giostre medievali, un saluto giocoso alla città dalle cento torri.

È una scheggia dell'immaginario luzzatiano, fortunosamente recuperata, di cui Alba oggi potrebbe persino compiacersi; e di sicuro è stata la prima apparizione della sua arte dalle nostre parti. Dove si riaffaccerà sporadicamente, nel tempo, e diremmo soprattutto a teatro, grazie alle incantevoli visite della compagnia di Paolo Paoli, che per 50 anni ha immerso le sue incursioni perfide e sublimi nelle scenografie per lui disegnate da Luzzati. Anzi, «emanate», per riprendere un'immagine di Nico Orengo, che ne aveva offerto una sorta di spiegazione: «Leggero come un pierrot, colorato come un arlecchino, Lele Luzzati è la prova vivente che è esistito Chagall. Non è lui l'uomo col violino? Non è lui il funambolo incantato sulla corda del circo? Non è lui uno dei pochi angeli che camminano visibili e nascosti per le strade?» È un testo che abbiamo ritrovato in una mostra (in autunno a Cortemilia) curata dalla pittrice Cinzia Ghigliano, dedicata a Luzzati per il centenario. "Emanuele Luzzati e gli illustratori", questo il titolo, è un tributo al maestro da parte di artisti che operano in uno dei campi da lui più coltivati, il libro illustrato; e nasce dal giacimento di storie e realizzazioni che in vent'anni di vita il premio nazionale di letteratura per ragazzi Il gigante delle Langhe di Cortemilia ha saputo creare e custodire (www. gigantedellelanghe.it).

Dopo vent'anni, si può ben riconoscere che il premio è un felice patrimonio di educazione e bellezza: Emanuele Luzzati è stato uno dei suoi padrini, avendo presieduto nelle prime edizioni la sezione illustrazione, che oggi alla sua memoria è affettuosamente, giustamente intitolata.

Edoardo Borra

Alba è la capitale 2021 della cultura d'impresa grazie alla Confindustria

■ Sono ripresi gli appuntamenti di Alba capitale della cultura d'impresa, rassegna di Confindustria Cuneo. Nel novembre 2019 l'associazione degli industriali ha designato Alba punto di riferimento in Italia della cultura imprenditoriale, superando la concorrenza di città come Pisa, Padova e Firenze. Poi, causa Covid-19, la rassegna è stata rinviata a maggio 2021

per una maratona di otto mesi e di 130 appuntamenti in calendario. Al centro, l'idea di valorizzare e far riscoprire uno dei tratti peculiari del tessuto di Alba, Langhe e Roero: la sua vocazione all'imprenditorialità. Nell'immediato Dopoguerra in città e nelle Langhe povertà e disoccupazione erano diffuse. La svolta arrivò dallo sviluppo delle aziende ora conosciute nel mondo –



Ferrero, Miroglio, Mondo, Edizioni San Paolo – e all'indotto: l'industria si è fatta strada nell'Albese grazie a un sostrato culturale che si respira ancora oggi nel modo di vivere l'impresa e il lavoro.

Sono gli aspetti messi in evidenza da Alba capitale, con iniziative trasversali: incontri di approfondimento per gli addetti ai lavori, oltre a teatro, cinema e arte. Un passo alla volta è il documentario della manifestazione, diretto da Max Chicco; i Dialoghi d'impresa hanno portato nel padiglione di piazza San Paolo e al teatro Sociale giornalisti, esperti nei campi più vari, dalla televisione all'economia circolare. Da ottobre a dicembre, il calendario propone occasioni per entrare nella dimensione albese: il **15 ottobre** andrà in scena la prima dello spettacolo Lo straordinario, ideato da Paolo Tibaldi, che ne sarà anche interprete, con la partecipazione straordinaria di Massimo Dapporto. Il **6 novembre** Alba accoglierà il Forum nazionale della piccola industria. Tra gli appuntamenti, anche il discorso dello scrittore Alessandro Baricco, in programma per il 14 dicembre. Per chi vuole visitare i luoghi storici dell'industria albese, ogni prima domenica del mese o su appuntamento per gruppi, Turismo in Langa propone un percorso dedicato agli angoli più o meno nascosti, dal primo laboratorio della Ferrero nel quartiere San Giovanni allo stabile in cui nacque la Miroglio, a due passi dal Duomo, per arrivare a edifici storici come l'ex mattatoio in corso Michele Coppino, che nasconde piccoli tesori come il lavatoio cittadino. Informazioni sul sito alba2021. confindustriacuneo.it.

A CHURC WILL BE TRASFORMED INTO A STAGE

The Ambiente e Cultura - Environment and Culture - association will be bringing local history to entertainment and the theatre during the Fair. For three Fridays in October (the 1st, 8th and 22nd at 6 pm and 10 pm) the Church of San Giuseppe will be transformed into a stage for the Pilgrims Theatre to present the history of the ancient Confraternity of St. Joseph. Visitors will take part in tour during which figures from the 17th and 18th centuries - when the Company of Pilgrims began the building of the Church - will be making unexpected and unforeseeable appearances. «Playing the parts and representing the events will be actors with their



faces hidden behind masks of the Commedia dell'Arte, which was in its heyday at the time», explains Marco Mozzone. «The idea was developed in collaboration with the Teatrino of Piazza San Paolo and the backing of the CRC bank foundation, and the actors will be using the masks of Commedia dell'Arte expert Mauro Piombo, created by Franco Leita. The historical figures (the prior, the artist, the master builder, the bishop and many more) will be played by Marta Ziolla and Lidia Ferrari, who trained at the Académie International des Arts du Spectacle in Versailles, and Serena Abbà, a graduate of the Sergio Tofano academy in Turin». For details, consult the association's website **www.ambientecultura.it**.





Luzzati, a drawing genius

■ Lying between a small cup and a vaguely kitsch paper hat (a sort of beribboned sombrero with a good witch of the north-like crown stuck on top), the winner's sash – on which you can make out the words «...lera 1955» – is still waiting to be awarded. Seated at the long table of the jury on the stage in the Maddalena courtyard is also the winner of the previous year's Bela Trifulera beauty pageant (explaining the missing letters on the sash). There's no question: the photograph (from the Liuzzi studio) tells us we are in Alba, in the thick of the Truffle Fair.

The Eusebio Museum was not yet in that area; the present-day Sala Fenoglio (the venue for Foodies Moments) was a Fascist-era double gymnasium. Locals will recognize faces that are as well-known as the names of the sponsors on the banners, which are emblazoned on the town's sentimental memory. We can make out the chemist and pharmacist Giuseppe Gallizio and his son Pier Giorgio, on the verge of transforming themselves into the artists Pinot Gallizio and Giors Melanotte: and the entrepreneur Fiorenzo Revello, destined to be the Fair's president some years later; and there are the local business sponsors such as Santucci (radio and television: one of the novelties that had arrived with the boom and could be bought on the never-never), and «Moriconi» (Electricians)...

Not only "Albesi" are seated at that table however; as a matter of fact, in a rather central position, with the cup and the sash right in front of him, is a smiling young man in a jacket and tie who would appear to be presiding over affairs. And though he's not from Alba, his face is familiar. The caption reveals that we are looking at none other than Emanuele Luzzati: the painter and illustrator (and production designer, and film director...) who gave colour to many of the fairy tales and adventures (from Pinocchio to Ali Baba) of our child-



Alba Truffle Fair 1955: Emanuele Luzzati at jury table of Bela Trifulera beauty pagean in Maddalena courtyard (photo Liuzzi).

hood and that of so many thousands more children. Children who subsequently realized - maybe on going as grown-ups to the theatre (in an auditorium or equally a piazza, with Genoa's Teatro della Tosse founded by Luzzati and his accomplice Tonino Conte) - that his fantastic universe, style and mark remained as familiar as ever; and that Luzzati was one of the smiling, elegant, meritorious dismantlers of the barriers that were once rigidly imposed between childhood and so-called adulthood, or (and it's enough to make you shudder) of reason. And therefore a champion of freedom.

Emanuele (Lele) Luzzati is

HIS ART WAS DELICATE AND LIVELY, BRIMMING WITH COLOUR, WITH NO AWKWARDNESS being remembered and celebrated this year, a century after his birth on 3 June 1921 in Genoa. Which is home to a foundation that bears his name, and with the centenary the newly-opened Casa Luzzati at Palazzo Ducale. This space dedicated to the artist aims to be a judicious archive of his works and collections, and thereafter a space open to exploration (exhibitions, screenings, conferences...), as well as a Workshop for the arts: the school of applied arts Luzzati had always longed for.

After all, he had graduated from the École des Beaux-Arts in Lausanne, Switzerland, where his family of Jewish origin had sought refuge from Fascist Italy and its racial laws. Drawing had, as they say, opened up a world that he then inhabited with genius and a philosophy all of his own: de-

licate and lively, brimming with colour, precious but with no awkwardness.

The light-hearted setting of the 1955 Truffle Fair was Luzzati's first appearance in Alba, and it resulted from the bond of friendship that had been struck up through art with another waterside town, Albissola Marina («the two Albs», underlined the archaeologist Gallizio). The art and manufacturing of ceramics was a long-established tradition in the coastal town near Savona, and held a great attraction for artists from all over Europe: Piero Simondo and Pinot Gallizio joined the community, trying to relocate it to Alba by

NICO ORENGO SAID: «LELE LUZZATI IS LIVING PROOF THAT CHAGALL EXISTED» using the Fair as what had already become a shop window. They had the fabulous, but at that time too out-of-sync idea of inviting the potters, painters and illustrators of Albissola to each come up with their very own poster for the Truffle Fair. They were - to rattle off a few names – Sergio Dangelo, Lucio Fontana, Luigi Caldanzano, Aligi Sassu, Asger Jorn... and of course the two from Alba. For fun they called themselves the Witch's Circle, and they produced around fifty (the exact number is no longer known), described as «billboards» when they were put on display in an exhibition.

In the event's program, where there is practically no trace of them, they were treated as an appealing eccentricity. Today of course, with the benefit of hindsight, we call them artists' posters, and we

know of 45, displayed for the first time seriously in an exhibition put on some fifteen years ago by the Beppe Fenoglio Study Centre and the Ferrero Foundation in association with the Gallizio Archive.

Among the notable exhibits, a triple knight by Lele Luzzati, an amusing take on medieval tournaments as a light-hearted salute to the city of a hundred towers.

It is a sliver of Luzzati's imagination - happily reclaimed - which Alba could even take delight in today. And it was certainly the first appearance of his art around these parts, where it would subsequently resurface sporadically. Above-all in the theatre, thanks to the company of Paolo Poli, who for 50 years steeped his sublime, mischievous forays in sets designed by Luzzati. Or rather, that «emanated» from him, to pick up on an image provided by Nico Orengo, who offered a sort of explanation: «As light as a pierrot, as colourful as a harlequin, Lele Luzzati is living proof that Chagall existed. Isn't that him with the violin? Isn't he the magical tightrope walker in the circus? Isn't he one of the few angels walking the streets, visible and hidden?»

This text was rediscovered in an exhibition (in Cortemilia in the autumn) curated by painter Cinzia Ghigliano, and dedicated to Luzzati for his centenary. Entitled Emanuele Luzzati and the Illustrators, this tribute to the master by artists working in one of the fields he cultivated - illustrated books - stems from the collection of stories and projects created and nurtured by the Il Gigante delle Langhe national children's book prize (www.gigantedel lelanghe.it).

Twenty years on it can indeed be recognized that the award is a wealth of educational resources and beauty: Emanuele Luzzati was one of its godfathers, having presided over the early editions of the Illustration Section, which is today affectionately and rightly named in his memory.

Alba, Langhe and Roero have a special talent for entrepreneurship

■ In November 2019 the association representing Italian businesses, Confindustria, named Alba its capital of enterprise culture, overcoming the competition of cities like Pisa, Padua and Florence. Then an eight-month marathon comprising 130 dates for the diary was postponed until May 2021 due to Covid-19.

At the heart of the initiative is the idea of rediscovering

and highlighting one of the special features of the fabric of Alba, Langhe and Roero: a talent for entrepreneurship. After the war, poverty and unemployment were anything but rare in the town and surrounding area. The turning point came with the development of business which are now world-famous – Ferrero, Miroglio, Mondo and the Edizioni San Paolo publi-



shing house – and businesses in their supply chains. Underpinning the emergence of all this industry in the area was a culture that still permeates the world of business and work here today.

These are aspects that Alba will be focusing on in an eclectic series of events, ranging from meetings for insiders to theatre, cinema and art. A documentary directed by Max Chicco, Un Passo alla Volta (One Step at a Time), looks back on the achievements of a number of local entrepreneurs, while Dialoghi d'Impresa (Talking Business) brought journalists and experts in the most diverse fields, from television to the circular economy, to Piazza San Paolo and the town theatre. Between October and December, the calendar offers further opportunities, including Lo straordina*rio*, a specially-written theatrical performance on **October 15**th featuring its writer, Paolo Tibaldi, and well-known actor Massimo Dapporto. Then on **November 6**th Alba will be welcoming the National Forum of Small Businesses, while on **December 14**th a keynote lecture will be given by writer Alessandro Baricco.

Places which have played their part in the history of industry in Alba can be visited on tours organized by Turismo in Langa on the first Sunday in every month: Ferrero's first workshop in the San Giovanni district; the building where Miroglio started out; the former slaughter-house in Corso Michele Coppino, where jewels like the town's public wash-house are revealed. For further information, go to alba2021. confindustriacuneo.it.



SOMMARIVA BOSCO

STR. CARMAGNOLA-BRA, 80 - TEL. 0172 54801
WWW.CONFEZIONIMARGHERITA.IT - INFO@CONFEZIONIMARGHERITA.IT
APERTI LA DOMENICA POMERIGGIO

AD ASTI TORNA PALAZZI DEL GUSTO

Squadra che vince non si cambia, recita il detto: è così che l'ente Fiera di Alba e il Comune di Asti rinsaldano l'alleanza e rilanciano i Palazzi del gusto. Nel fine settimana del **27 e 28 novembre** la *trifola* trasloca fra le sale e i corridoi calcati da Vittorio Alfieri, per ricreare il microcosmo della fiera albese. Spiega Loretta Bologna, assessore alle manifestazioni: «Vogliamo correre assieme ad Alba, mettendo a disposizione della triade enogastronomica tartufo, vino e cucina, che contraddistingue l'ambito turistico del quale facciamo parte insieme, il nostro patrimonio culturale fatto di musei, palazzi e monumenti per i quali siamo famosi».



THE ASTI PALACES OF TASTE

You don't change a winning team, the saying goes. So the organizers of the Alba Fair and the town of Asti are consolidating the alliance and relaunching the so-called Palaces of Taste. Over the weekend of **27-28 November**, the truffle is moving to the halls and corridors once frequented by 18^{m} -century dramatist and poet Vittorio Alfieri to re-create the microcosm that is the Alba Fair. Loretta Bologna, the councillor responsible for events, explains: «We want to run with Alba, putting our cultural heritage at the disposal of the food and wine triad of truffle, wine and cuisine that distinguishes the tourist setting we are part of together».



Giacomo Alberione, l'apostolo dei media

A cinquant'anni dalla morte due conferenze e Alberione.com

■ra i molti appuntamenti proposti nell'anno in cui Alba è capitale della cultura d'impresa, non poteva mancare il ricordo del beato Giacomo Alberione, il fondatore della Famiglia paolina e del gruppo editoriale San Paolo di Alba, nato a Fossano nel 1884 e dichiarato beato nel 1996 da Giovanni Paolo II. Proprio nel 2021 ricorrono i cinquant'anni della morte. Il padiglione di piazza San Paolo ospiterà, venerdì 26 novembre alle 17.30 la conferenza "Don Alberione nel contesto ecclesiale del Novecento" tenuta da Andrea Riccardi, fondatore della comunità di Sant'Egidio, già ministro nel governo di Mario Monti.

Sempre venerdì 26 e sabato 27 alle 20.30, andrà in scena lo spettacolo teatrale Don.Alberione.com. Il titolo è legato al ruolo che don Alberione, chiamato anche l'apostolo dei mass media, ebbe nell'utilizzare i nuovi mezzi di comunicazione per trasmettere il



II beato don Giacomo Alberione (1884-1971) con i suoi ragazzi.

messaggio della Chiesa. Spiega il regista Gianpaolo Montisci: «Con la compagnia teatrale di Montaldo Roero Der roche, avevamo proposto per i 130 anni di *Gazzetta d'Alba* alcune scene incentrate sulla vita di don Alberione. Siccome furono molto apprezzate dalla famiglia Paolina, ci chiesero di preparare uno spettacolo per il centenario della Società San Paolo, nel 2014. Angela Prestianni si occupò di scrivere i testi di Don.Alberione.com, che fu rappresentato l'11 ottobre 2014, con la collaborazione di Famija albèisa. All'epoca feci l'aiuto della regista Fulvia Roggero. Ora abbiamo deciso con l'autrice di rivedere il copione per rendere la narrazione più snella. Oltre alla compagnia Der roche, abbiamo creato un gruppo di lavoro per questo spettacolo, l'Albron. Il nome scelto deriva dal modo in cui il beato era chiamato in piemontese, storpiandone il cognome. Si può tradurre come "grande albero"». La messa in scena di Don.Alberione.com è resa possibile da un finanziamento della fondazione Crc e dalla collaborazione di Gazzetta d'Alba e del centro culturale San Paolo.

L'ultimo evento per ricordare don Alberione sarà **domenica 28 novembre** alle 10.30 con il convegno "Giacomo Alberione imprenditore di Dio", con lo studioso albese Gianfranco Maggi e Stefano Zamagni, noto economista. **d.ba**.

ANNIVERSARY

Alberione, God's businessman

■ In the year in which Alba is the capital of enterprise culture, it was only natural that one of the many events taking place in the town should be in commemoration of the Blessed Giacomo Alberione, founder of the Pauline Family and the San Paolo publishing house in Alba. Born in Fossano in 1884, and beatified by John Paul II in 1996, the fiftieth anniversary of his death will be celebrated **Friday November 26**th at 5.30 pm in the marquee in Piazza San Paolo in "Don Alberione in the ecclesiastical context of the 1900s", a talk to be given by Andrea Riccardi, founder of the Sant'Egidio community, and former minister in Mario Monti's government. The play Alberione.com will be staged on the Friday 26th and the Saturday 27th at 8.30 pm. The title is associated with the role that Don Alberione – also known as the apostle of the mass media – had in using the new means of communication in putting over the Church's message. Director Gianpaolo Montisci explains: «Years ago we performed some scenes focusing on the life of Don Alberione with the Der Roche theatre company from Montaldo Roero. As they proved to be very popular with the Pauline Family, we were asked to put on a show for the centenary of the Society of St. Paul in 2014. Angela Prestianni wrote the script for Don.alberione.com, which was first presented on 11 October 2014, when I was assistant director to Fulvia Roggero. Now we have decided to make small changes to the script and the title in order to streamline the story, and I have taken on the direction. We have created a group called Albron to work alongside Der Roche for this performance. Albron comes from how the priest's name was distorted in the Piedmontese dialect, and can be translated as "big tree". I think he really was like a tree whose fruit we continue to harvest today». The staging of Alberione.com has been funded by the CRC bank foundation, with the collaboration of Gazzetta d'Alba and the San Paolo cultural centre. The last event remembering Don Alberione will be on **Sunday 28 November** at 10.30 am, with a symposium entitled "Giacomo Alberione, God's businessman" featuring Alba scholar Gianfranco Maggi and economist Stefano Zamagni.





ALCUNE NOTIZIE SUL MISTERIOSO FUNGO IPOGEO

Il tartufo è un fungo il cui corpo fruttifero si sviluppa sotto terra (ipogeo). Una seconda particolarità consiste nelle strette relazioni che esso instaura nell'ambito della propria biologia con svariate specie arboree (relazioni micorriziche). Queste ultime sono quasi sempre di tipo mutualistico, vale a dire di beneficio per entrambi gli esseri tra loro legati; nella maggior parte i vantaggi sono di tipo nutrizionale, ma non sono neppure da escludere i miglioramenti di resistenza a condizioni di stress ambientale, idrico perlopiù. Il fungo estende il proprio micelio nel volume della rizosfera della pianta, attraverso le proprie ife



o le più complesse strutture note come rizomorfe, instaurando rapporti con le parti più giovani degli apparati radicali. Quanto è conosciuto in merito a questi rapporti non è esauriente della complessità biologica esistente in ogni ambiente naturale. Il tartufo, già ben noto nei tempi antichi, ha costituito per lungo tempo un mistero in merito alla sua formazione. Nella realtà, non è altro che il raggiungimento di maturità del fungo che, quale organismo, espleta la sua funzione riproduttiva conseguendo il pregiato corpo fruttifero. Il tempo della sua maturazione varia da cinque a otto settimane, in relazione alla specie di appartenenza, al tipo di terreno e al clima della stagione.

Il bosco, padre per i tartufi: norme per l'uso

La complessa comunità di specie ha bisogno di cure semplici da capire, ma indispensabili

e piante arboree appartenenti all'ecosistema delıl'Albese con cui prevalentemente si instaurano detti rapporti simbiotici, quindi note quali fornitrici di tartufi, sono il gruppo delle querce con Roverella, Farnia e Cerro; quello delle salicacee tra cui Pioppo bianco, Pioppo nero e Salici; infine il Carpino.

Il bosco è quindi definibile come una complessa comunità di specie che convivono tramite svariati rapporti mutualistici, dai quali non sono esclusi neppure animali di vario genere. La stabilità nel tempo di tale comunità è legata alla presenza di un'elevata biodiversità di microrganismi e funghi che si relazionano con esseri di grado superiore come le essenze erbacee, arbustive e arboree. Tale equilibrio è derivato dalla elevata capacità con cui detti esseri (definiti inferiori) possono diffondersi in breve tempo e in elevato numero

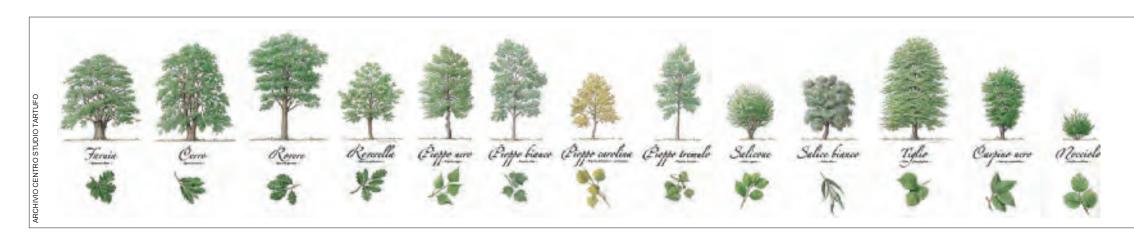




Le cure ideali necessarie per tutelare un sistema così articolato quale è il bosco non sono difficili da comprendere. Una volta inteso che la stabilità dell'ambiente deriva proprio dalla sua complessità

di fattori, sia viventi che non, selezionati nel corso del tempo con la definizione di equilibri di conservazione, le cure esterne divengono non necessarie, forse addirittura dannose. La maggiore attenzione dovrà orientarsi nella conservazione di quanto la natura ha definito nel tempo: nel macro e nel microspazio.

Nel bosco si sono selezionate specie erbacee e arbustive che compongono lo strato vegetale più basso: il sottobosco. La presenza e la stabilità di tali popolazioni è notevolmente influenzata dal microclima: prima regola di rispetto è pertanto di non modificare quest'ultimo. Il livello di umidità nel bosco è sempre elevato rispetto all'esterno, mentre minore è l'intensità della luce. Quando questi habitat sono spontanei, il loro perimetro è caratterizzato da una maggiore densità di







1-4 OTTOBRE 2021 PALAZZO CROVA **NIZZA MONFERRATO**

Degustazioni, cene, storie che appartengono al territorio: un viaggio alla scoperta del Nizza docg, a partire dalle sue radici



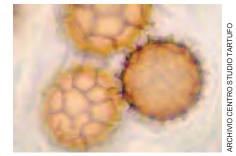






SOME NOTICES ABOUT THE HYPOGEOUS FUNGUS

The truffle is a fungus with a fruiting body that develops underground (hypogeous). Another of its special features is the relationship it establishes in its biological environment with particular species of tree. These mycorrhizal relationships are nearly always reciprocal, meaning that they both benefit, mostly in a nutritional sense, but not to be ruled out are improvements in their resistance to conditions of environmental mainly water – stress. The fungus extends its vegetative part, known as mycelium, into the soil surrounding the tree's roots - its rhizosphere - through hyphae filaments or more com-



plex root-like structures known as rhizomorphs, establishing a relationship with the younger parts of the root system. Given the biological complexity that exists in every natural environment, the full extent of these relationships is not known.

The truffle has been celebrated since ancient times, but how it is formed remained a mystery for a long time. In actual fact, it is nothing more than the highly-prized fruiting body that results when a fungus reaches maturity following the completion of the organism's reproductive function. This process takes from five to eight weeks, depending on the species, the type of soil, and the seasonal climate.



PURTROPPO, NELLA GRAN PARTE DELLE REALTÀ, VI SONO STATI VARI DISBOSCAMENTI

vegetazione. Questa barriera costituisce un riparo a mo' di cupola e conserva immutato il microambiente interno: ideale alla proliferazione della moltitudine di microrganismi presenti, i funghi in particolare.

La forma del bosco ha quindi un valore basilare e non dovrà essere trasformata in alcun modo.

Il sottobosco, poi, è assai particolare. Si trovano aree circoscritte con colonizzazioni vegetali pressoché monospecifiche: le felci per esempio. Ognuna di esse deve essere rispettata in quanto nel loro insieme definiscono microambienti utili all'equilibrio generale.

Riguardo poi a ciò che è il vero substrato di vita della maggior parte di microrganismi e dei funghi del suolo, vi è lo strame derivato dai depositi successivi di materia organica, in continua trasformazione con il passare delle stagioni. A contatto del terreno, sono presenti strati differenti e ordinati: vi è quello in più avanzato stato di evoluzione, per giungere al materiale secco ancora indecomposto la cui funzione è proteggere i sottostanti e la ricca vita che contengono. Anche in questo caso, quindi, è bene non modificare nulla, soprattutto in prossimità degli alberi e ancor più riguardo a quelli potenziali

Tutto questo, nell'ottica della perfezione di un bosco che si sia costituito spontaneamente e che così sia stato mantenuto negli anni.

Purtroppo, nella gran parte delle realtà, vi sono stati disboscamenti di varia entità. Ciò che prima si autogovernava in equilibrio ha così lasciato il posto a una nuova vegetazione colonizzatrice. Robinie, Rovi, Sambuco, eccetera si sono diffusi in modo incontrollato, alterando spazi, microclimi e microambienti, con ripercussioni sul complesso della biodiversità originale.

In questi habitat, non vengono meno le regole basilari di cura, con particolare riferimento a quelle indicate per gli ambienti spontanei.

Ai fini di preservare la potenzialità tartufigena delle piante che già hanno espresso tale qualità, la cura deve essere particolarmente mirata alla superficie delineata dalla proiezione della chioma: opportuno sarebbe eliminare la vegetazione colonizzatrice, troppo fitta e destinata a variazioni notevoli nel tempo. Anche in

IL SUBSTRATO DI VITA DEI FUNGHI DEL SUOLO. È LO STRAME DERIVATO DA DEPOSITI ORGANICI

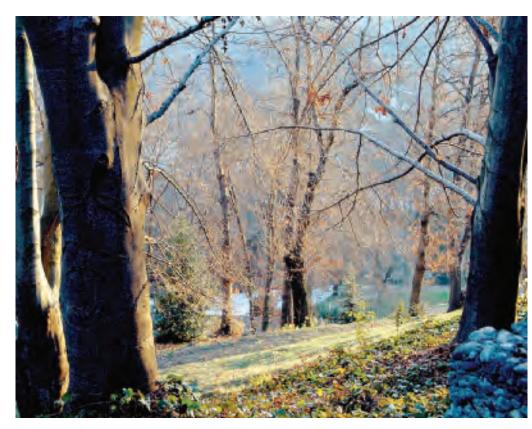
questo caso, però, con il maggiore rispetto possibile dello strato di materia organica che si è formato a livello del suolo. Effettuare un'opera di ripristino ambientale, con una regolare opera di pulizia, lasciando spazio al novellame e alle essenze arbustive tipiche della mezz'ombra propria del sottobosco assestato, è un segno di vera lungimiranza.

Edoardo Monticelli

Le piante all'ombra delle quali cresce il tartufo bianco sono: Farnia (Quercus robur), Cerro (Quercus cerris), Rovere (Quercus petraea), Roverella (Quercus pubescens), Pioppo nero (Populus nigra), Pioppo bianco (Populus alba), Pioppo carolina (Populus deltoides cv. carolinensis), Pioppo tremulo (Populus tremula), Salicone (Salix caprea), Salice bianco (Salix alba), Tiglio (Tilia platyphyllos), Carpino nero (Ostrya carpinifolia), Nocciolo (Corylus avellana).

The trees the white truffle grows under are mainly: English Oak (Quercus robur), Turkish Oak (Quercus cerris), Sessil Oak (Quercus petraea), Pubescent Oak (Quercus pubescent), Black Poplar (Populus nigra), White Poplar (Populus alba), Eastern Cottonwood (Populus deltoides), European Aspen (Populus tremula), Goat Willow (Salix caprea), White Willow (Salix alba), Basswood (Tilia platyphyllos), Hop hornbeam (Ostrya carpinifolia), Hazel (Corylus avellana).

The woods where the truffle grows



■ The trees belonging to the ecosystem in the Alba area with which symbiotic relationships are mainly established - known as providers of truffles - are in the families of the oak (Sessile, English, Turkey), the hornbeam and the willow, which includes white and black poplars.

The wood can be defined as a complex community of species which live together in diverse mutual relationships from which various types of animal are not excluded either.

The stability of this community over time is linked to the presence of a high degree of biodiversity of micro-organisms and fungi which have relationships with higher forms of life, such as grasses, shrubs and trees.

This equilibrium results from the ability of a high number of these so-called lower forms of life to spread quickly following a blight woodland, and their presen- equilibrium. Meanwhile, the

caused by temporary environmental changes. A sort of driver capable of changing populations and recovering just as quickly when the original external conditions return.

What is required in order to safeguard a system as organic as woodland is not difficult to understand. Management becomes unnecessary - and maybe even harmful - once it is understood that the stability of the environment depends on a complexity of factors, whether living or not, which have undergone selection over the course of time, establishing an optimum balance. So conservation of what nature has established over time - on both macro and micro levels has to be the main focus of attention.

Herbaceous and shrub species have survived selection over time to form the lowest layer of vegetation in

ce and permanence is considerably influenced by the microclimate, which is the first thing which must not be altered. The degree of humidity is always higher inside than outside a wood, while the light is less intense, and the vegetation around the perimeter is thicker when these environments are wild. This barrier provides a dome-like shelter which keeps the micro environment intact and ideal for the proliferation of a multitude of micro-organisms, especially fungi.

The form of a wood is therefore fundamental, and must not be altered in any way. The underbrush meanwhile is most particular. Localized areas are to be found with virtually monospecific plant colonizations: ferns, for example. Each of these colonies needs to be taken care of, because together they make up micro environments which benefit the general real living substrate of most micro-organisms and fungi in the soil is the plant litter made up of successive deposits of organic matter, which changes continually with the passing of the seasons.

There are many different strata in contact with the earth, from the layer which is in the most advanced state of evolution, through to the dry material which is still undecomposed and has the function of protecting the layers below and the rich life they contain. In this case too, everything should be left as it is, in particular in the vicinity of trees, and especially trees which have the potential of producing truffles.

This is all with a view to maintaining woodland which has formed spontaneously, and has remained unchanged over the years. Unfortunately, in most cases there has been a varying degree of deforestation.

As a result, what was once self-governing and in equilibrium has made way for new forms of colonizing vegetation: black locust, brambles, elder and so on, which have spread in an uncontrolled fashion, altering spaces, microclimates and micro environments, and having repercussions on the original framework of biodiversity. The basic rules of caring for the environment apply in these settings, in particular those which relate to natural environments.

In order to preserve the truffle-producing potential of trees which are known for having this property, this care should be targeted in particular at the surface defined by the projection of the foliage: overly dense colonizing vegetation which is destined to change considerably over time should be eliminated, while the layer of organic matter which has formed at ground level should as far as possible be maintained.

A farsighted approach would be to restore the environment with regular clearing, leaving space for suckers and the species of shrubs that are typically found in the partial shade of settled underbrush.

VENDESI

Azienda agricola, vitivinicola e agrituristica costituita da un unico appezzamento di circa 20 ettari, con coltivazione viticola a produzione Alta Langa D.O.C.G. e altri vini di qualità. L'azienda è situata nel cuore delle Langhe, in Valle Belbo, a 7 Km dal territorio del comune di Alba.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI +39 320 0749066 info@immogaia.it

Via Moglia, 10 - 10067 - VIGONE (TO)





FOR SALE

Farm, vineyard and agritourism all together in a single plot of land of around 20 hectare (50 acres).

The vine cultivation yelds Alta Langa D.O.C.G. and other high quality wines. The farm is located in the heart of Langhe land, in the Belbo valley, around 5 miles apart from the town of Alba.

> **FURTHER INFORMATIONS AT** +39 320 0749066 info@immogaia.it



LANGHE E ROERO IN PIAZZA CON LA GRANDA

La rassegna di Go wine da vent'anni è un microcosmo delle produzioni del Cuneese, a due passi dal sagrato della cattedrale di San Lorenzo. Si parte il primo fine settimana il 9 e 10 ottobre, ma il momento principale sarà il fine settimana dell'Ognissanti: non mancherà l'Isola dei vini, stand ad alta densità di etichette. Altri frutti nobili sono invitati in piazza Risorgimento, a rappresentare tutti gli angoli della Granda. Spiega Massimo Corrado, presidente dell'associazione: «Avremo, fra gli altri, il formaggio Bra e le tome delle Langhe; la torta di nocciole, i baci di Cherasco e il miele. E poi le albicocche e lo zafferano assieme al porro di Cervere».



A MICROCOSM OF PRODUCTION IN THE "GRANDA"

Go Wine is doubling its efforts for Langhe e Roero in piazza con la Granda, which for 20 years has been a microcosm of production in the Province of Cuneo (known as the "Granda") just a stone's throw from Cathedral. It starts with the weekend of 9-10 October, but the climax will be All Saints weekend. The wine island stands will have an ample selection of labels, while other noble produce will also be invited to represent all the corners of the Granda. Massimo Corrado, President of the association, explains: «Amongst others, we will have Bra cheese, hazelnut cake, baci chocolates from Cherasco and honey. Plus apricots and saffron, as well as Cervere leeks».

La **Fiera** è **sport**: bocce e podismo con **gare** storiche e di grande fascino

li appuntamenti sporti-vi inseriti nel programma della Fiera del tartufo si apriranno all'insegna della tradizione con la gara internazionale del tartufo bianco di bocce del 2 e 3 ottobre e si chiuderanno domenica 24 ottobre con l'Ecomaratona del Barbaresco e del tartufo bianco, che si è già ritagliata uno spazio importante nel calendario podistico nazionale.

Si può dire che il torneo di bocce sia nato prima della stessa Fiera: nel programma della prima edizione della rassegna autunnale si svolse, al campo sportivo Michele Coppino, il Gran premio Città di Alba, torneo regionale che allora era già alla quarta edizione.

Nel corso dei decenni, pur con qualche interruzione e vari cambi di nome e sede, le gare di bocce sono state una presenza costante nel programma. Da undici anni al torneo, organizzato dalla

Bocciofila Albese, è stata aggiunta la denominazione di Memorial Umberto Granaglia, nel ricordo del fuoriclasse torinese morto nel 2008, considerato uno dei migliori giocatori di tutti i tempi. Sono previste tre competizioni: il memorial, gara internazionale a quadrette; il trofeo Tartufo rosa (femminile a coppie); il Tartufo Junior a coppie, riservato ai ragazzi con meno di 12 e 15 anni.

L'Ecomaratona di Triangolo sport parte e arriva nel cuore di Alba, in piazza Rossetti, dietro il Duomo, e vedrà i podisti alle prese con un percorso suggestivo tra i vigneti delle colline attorno alla città, nel territorio di Barbaresco, Neive e Treiso. Oltre alla prova sulla distanza classica di 42 chilometri e 195 metri ci sarà anche la mezza maratona di 21 chilometri. La partenza è prevista

L'Ecomaratona non è la prima corsa podistica a trova-



Sopra: l'Ecomaratona si corre tra i vigneti; a destra: la gara di bocce.

re spazio nel programma della rassegna autunnale albese. Cinquant'anni fa, durante la Fiera, si svolse la Maratona del tartufo Torino-Alba, sulla distanza di 65 chilometri. Dal capoluogo partirono in duecento, ma soltanto 65 portarono a termine la

A imporsi fu il lombardo Attilio Liberini, carmagnolese di adozione, uno dei pionieri di quelle che oggi si chiamano ultramaratone, capace di vincere per tre volte la Torino-Saint Vincent e di aggiudicarsi, nel 1974, la durissima 100 chilometri del Passatore, da Firenze a Faenza.

Corrado Olocco

THE HEART OF ALBA, **IN PIAZZA ROSSETTI** bocce tournament can be

THE RUN STARTS

AND FINISHES IN

said to have started earlier than the Fair itself: during the first edition of the latter, the City of Alba Grand Prix was held at the Michele Coppino sports stadium. It was the fourth edition of a regional tournament, but since then the Italian version of bowls played on hard ground has been a constant presence in the program, despite some interruptions and various changes of name and venue. For eleven years now the

players of all time who died in 2008. There are three competitions in all: the international foursomes memorial: the Pink Truffle Trophy (women's pairs); and Junior Pairs for under-12s and under-15s. The Triangolo Sport Ecomarathon starts and finishes in the heart of Alba, in Piazza Rossetti behind the Cathedral, and it sees runners tackling a picturesque course amidst vineyards on the hills

around the villages of Barba-

resco, Neive and Treiso. The-

tournament organized by

Bocciofila Albese has been added to with the Umberto Gra-

naglia Memorial, in honour

of the champion from Turin

considered one of the finest

re are two races: the classic full distance of 42 kilometres 195 metres, and a 21-kilometre half marathon. The start is scheduled for 9 am. The Ecomarathon is not the first running event to appear in the Fair's program. Fifty years ago, a Turin-Alba Truffle Marathon was held over a distance of 65 kilometres. Two hundred runners set out from the regional capital, but only 65 completed the course. It was won by Attilio

Liberini from Carmagnola. One of the pioneers of what are today known as ultramarathons, he was a three-time winner of the Torino-Saint Vincent, and in 1974 he also won the 100-kilometre Passatore from Florence to Faenza.



portant role for itself in the na-

tional running calendar. The

MOSTRE

Da *Natura esuberante* a *Roero è*

■ Il centro culturale San Giuseppe, presieduto da Roberto Cerrato per la Fiera del tartufo propone due incontri con l'arte. Da venerdì 15 ottobre a domenica 14 novembre sarà visitabile "Natura esuberante", personale di arte contemporanea del pittore Francesco Paula Palumbo (1914-2008). La seconda esposizione sarà nella chiesa dell'Annunziata a Guarene dal 14 ottobre al 14 novembre. L'idea di "Roero è", secondo Giulia Pelassa, direttrice del centro San Giuseppe, «far conoscere aspetti poco conosciuti e valorizzati della sinistra Tanaro grazie alle opere di ventidue dilettanti, ispirati ognuno da un diverso paese». "Natura esuberante" sarà visitabile al lunedì dalle 10 alle 13, dal martedì al venerdì dalle 14.30 alle 17.30; nel fine settimana dalle 10 alle 13 e dalle 14.30 alle 18.30. "Roero è" aprirà il venerdì e il sabato dalle 15 alle 18 e la domenica dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 18. Informazioni: e-mail segreteria.centrosangiuseppe@gmail.com. L'ingresso a entrambe le esposizioni sarà gratuito.



Una delle opere di Francesco Paula Moreno esposte in San Giuseppe.

韸 From *Exuberant Nature* to *Roero is*

■ The San Giuseppe Cultural Centre, presided over by Roberto Cerrato, for the Truffle Fair is putting on two encounters with art. The first, from Friday 15 October to Sunday 14 November, will be "Exuberant Nature", a one-man contemporary art show by painter Francesco Paula Palumbo (1914-2008). The second exhibition will be in the Baroque Church of the Annunziata in Guarene from 14 October to 14 November. The idea of "Roero is", according to Giulia Pelassa, Director of the cultural centre, is to «raise awareness of little-known aspects of the left of the River Tanaro through works by twenty-two amateurs, each inspired by a different town or village». "Exuberant Nature" will be open to visitors on Mondays from 10 am to 1 pm, Tuesday to Friday from 2.30 to 5.30 pm, and at weekends from 10 am to 1 pm and 2.30 to 6.30 pm. "Roero is" will be open from Friday to Sunday from 3 to 6 pm, and on Sundays from 10 to 12 as well. For information: e-mail segreteria. centrosangiuseppe@gmail.com. Admission is free.



IL TARTUFO REALE

Profumo, peso e fenotipo sono i tre criteri che concorrono a stabilire la qualità di un tartufo. A stabilire ogni anno quale sia il miglior tuber magnatum Pico è una giuria di esperti del Centro nazionale studi sul tartufo. Il premio per l'esemplare più grande e maestoso, assegnato dallo sponsor Reale Mutua, si chiama Tartufo reale ed è concesso al *trifolao* che l'ha cavato. La cerimonia di assegnazione si terrà domenica 7 novembre alle 11 nella sala del Consiglio comunale in Municipio. Nel 2020 il riconoscimento è stato ottenuto da Laura Robaldo di Corneliano, che presentò un esemplare da 338 grammi.



THE TARTUFO REALE

Aroma, weight and phenotype are the three criteria that go into assessing the quality of a truffle. And establishing which is the finest specimen of the Tuber magnatum pico each year is a jury made up of experts from the National Truffle Study Centre. The prize for the largest and most majestic truffle is called Tartufo Reale (literally Royal Truffle) after its sponsors, the Reale Mutua insurance group, and it is awarded to the truffle-hunter who found it. The prize-giving ceremony will be held at 11 am on Sunday 7 November in the Council Chamber in the Town Hall. In 2020 the winner was Laura Robaldo of Corneliano, who submitted a specimen weighing 338 grams.



IL PROGRAMMA IN BREVE / THE PROGRAM IN BRIEF

MERCATO MONDIALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA RASSEGNA ENOGASTRONOMICA ALBAQUALITÀ

ALBA WHITE TRUFFLE WORLD MARKET AND ALBAQUALITÀ SHOW

Cortile della Maddalena, via Vittorio Emanuele II, 19 (ingresso da piazza Giovanni Falcone). Dal 9 ottobre al 5 dicembre, il sabato e la domenica dalle 9.30 alle 19.30 (ultimo ingresso ore 19). Apertura straordinaria: lunedì 1º novemvre.

Maddalena courtyard, via Vittorio Emanuele II 19 (entrance from piazza Falcone), every Saturday and Sunday from October 9th to Decembeer 5th 9.30am-7.30pm (last admission at 7pm). Special opening on November 1st.

ALBA TRUFFLE BIMBI / ALBA TRUFFLE KIDS

Palazzo Giacomo Morra, piazza Medford, il sabato e la domenica dal 9 ottobre al 5 dicembre alle 11, 14.30 e 17.30. Su prenotazione. Informazioni: sito Web www.fieradel tartufo.org/alba-truffle-bimbi; telefono 335-13.01.912.

Giacomo Morra Centre, Piazza Medford, every Saturday and Sunday from October 9th to December 5th 11am, 2.30 and 17.30pm. Information: Website www.fieradel tartufo.org/alba-truffle-bimbi; phone 335-13.01.912

ALBA TRUFFLE SHOW - FOODIES MOMENTS

Sala Beppe Fenoglio, cortile della Maddalena, via Vittorio Emanuele II 19. Dal 9 ottobre al 4 dicembre, il sabato e la domenica alle 11 e alle 18; apertura straordinaria: lunedì 1° novembre. Città creative Unesco: la domenica dal 10 ottobre al 5 dicembre alle 11.

Sala Beppe Fenoglio, Maddalena courtyard, via Vittorio Emanuele II 19, every Saturday and Sunday from October 9th to December 4th at 11am and 6pm. Special show Monday November 1st; Unesco creative cities: on Sunday from October 10th to December 5th at 11am.

ATELIER DELLA PASTA FRESCA / FRESH PASTA ATELIERS

Sala Beppe Fenoglio, cortile della Maddalena, via Vittorio Emanuele II 19, il 9, 16, 23 e 30 ottobre; il 6, 13, 20 e 27 novembre; il 4 dicembre alle 15.

Sala Beppe Fenoglio, Maddalena courtyard, via Vittorio Emanuele II 19, at 3 pm on October 9th, 16th, 23rd and 30th; November 6th, 13rd, 20th and 27th; on December 4th.

WINE TASTING EXPERIENCE

Sala workshop, cortile della Maddalena, via Vittorio Emanuele II 19, dal 9 ottobre al 5 dicembre, il sabato in inglese e la domenica in italiano alle 15.30 e alle 17.30.

Sala Workshop, Maddalena courtyard, via Vittorio Emanuele II 19, from October 9th to December 5th, on Saturday in English and on Sunday in Italian at 3.30 and 5.30pm.







I NOVE BORGHI / THE NINE BORGHI

Investitura del Podestà e sfilata storica, piazza Risorgimento, sabato 2 ottobre dalle 19.

Investiture of the chief magistrate and medieval parade, piazza Risorgimento, Saturday 2nd October from 7pm.

Palio degli asini in piazza Risorgimento, domenica 3 ottobre dalle 11 (la gara prenderà il via alle 15.30).

Palio degli asini on Sunday October 3rd from 11am (race at 3.30pm).

MOSTRE / EXHIBITIONS

"Burri. La poesia della materia": dal 9 ottobre al 30 gennaio in fondazione Ferrero, Strada di mezzo 44. Orario: nei giorni feriali (escluso il martedì) dalle 9 alle 11 per le scuole e dalle 11 alle 18 per il pubblico; sabato, domenica e festivi dalle 10 alle 19. Dall'8 al 13 novembre le visite saranno riservate ai partecipanti della Healthy ageing week. La fondazione

"Burri. La poesia della materia" (the poetry of material): from October 9th to January 30th in Ferrero foundation, Strada di mezzo 44. The exhibition will be open on weekdays (except Tuesdays) from 9 to 11 am for schools, and from 11 am to 6 pm for the general public; on Saturdays, Sundays and public holidays from 10 am to 7 pm. From 8 to 13 November it will only be open for those taking part in Healthy Ageing Week. The Foundation will be closed on 24, 25, 31 December and January $1^{\rm st}$.



"Burri. Il cretto di Gibellina" nello spazio mostre di palazzo Banca d'Alba, in via Cavour 4. Orario di apertura, dal 9 ottobre al 30 gennaio: 11-18 nei gioni feriali; 10-19 sabato, domenica e festivi. Chiuso il martedì, il 24, 25, 31 dicembre e il 1° gennaio.

"Burri. Il cretto di Gibellina", exhibition in Banca d'Alba's headquarters in via Cavour 4.

Opening hours: from 11 am to 6 pm; on Saturdays, Sundays and public holidays from 10 am to 7 pm; closed on 24, 25, 31 December and January 1st.

"Badly Buried", collettiva di arte contemporanea a palazzo Sandretto Re Rebaudengo di Guarene, in piazza del Municipio. La collettiva sarà inaugurata sabato 2 ottobre, alle 15 e visitabile fino al 30 novembre il sabato e la domenica, dalle 12 alle 19, con ingresso libero.

"Badly Buried" at Palazzo Re Rebaudengo, in Piazza del Municipio in Guarene. The joint exhibition will be inaugurated on Saturday 2 October at 3 pm, and will stay open until 30 November (Saturdays and Sundays from midday till 7 pm, with admission free).

"Piero Simondo. Laboratorio situazione esperimento", mostra nella chiesa di San Domenico fino al 12 dicembre. Orario di apertura: ogni giorno feriale dalle 15 alle 18; al sabato, alla domenica e nei festivi anche dalle 10 alle 12.

"Piero Simondo. Experiment Situation Laboratory", in San Domenico church. Opening hours (until December 12th): every day until 12 December from 3 to 6 pm, and in the morning on Saturdays, Sundays and public holidays from 10 to 12.

CONCERTI / CONCERTS

Jazz&Co, rassegna a cura di Milleunanota nella sala convegni del palazzo Giacomo Morra in piazza Medford, alle 21 di sabato 9, 16 e 23. Informazioni e prenotazioni all'e-mail milleunanota. alba@libero.it o al numero WhatsApp 334-78.67.028.

Jazz&Co festival by Milleunanota at Giacomo Morra conference room on October 9th, 16th, 23rd at 9 pm. Booking is required: e-mail milleunanota.alba@libero.it or WhatsApp 334-78.67.028.

Classica, rassegna dell'Alba music festival ogni domenica dal 17 ottobre al 5 dicembre alle 11 in San Giuseppe. Per informazioni: telefono 0173-36.24.08.

Classica by Alba Music Festival, every Sunday from October 17th to December 5th at 11 am. Information: phone 0173-78.67.028.

resterà chiusa nei giorni 24, 25, 31 dicembre e 1° gennaio.



perché é così che si crea anche una immagine accattivante, con una forte capacità attrattiva, anche per alimentare il turismo di prossimità, scelta strategica per la promozione dei luoghi, di chi li vive e produce. Cosa si sono inventati per offrire una grande ribalta? Trasformare la mostra mercato della zucca in un festival, in cui la valorizzazione dell'economia agricola si mescola all'arte, allo spettacolo, alla ricerca, alla diffusione delle tradizioni e alla gastronomia.

Dal 24 settembre al 3 ottobre, appuntamenti quasi ogni giorno: la mostra 'Castagno e vino è un omaggio alla natura che diventa materiale per creazioni artistiche, il concerto con la formazione di archi, 'Aspettando il maggio musicale'. La serata dialettale, 'Sichi e sicot', il 28, in compagnia dei Calagiubella è un viaggio, in parole e musica, dentro i mestieri di un tempo. Salute e prevenzione, con l'evento del 30 per la 'campagna del nastro rosa'.

Come ogni festival che si rispetti c'è un gran finale: la mostra mercato, la cena e il pranzo sono il traguardo e, anche, un nuovo punto di partenza.





La carne non è tutta uguale

emulue Elle

ALLE MIE PAZIENTI PRESCRIVO QUELLA DI FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE PERCHÉ CON POCHE CALORIE GARANTISCE L'APPORTO DI **ELEMENTI NUTRITIVI PREZIOSI** IN GRAVIDANZA.

> Dott. Massimiliano Elli Medico Chirurgo - Ginecologo

SFOGLIA LA PUBBLICAZIONE UNA RACCOLTA DI TESTIMONIANZE SCIENTIFICHE HA FATTO CHIAREZZA SUL RUOLO DELLA CARNE NELLA NOSTRA DIETA E HA MESSO IN EVIDENZA LA SUPERIORITÀ DI QUELLA DEL FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE: POCO COLESTEROLO E UN BASSO CONTENUTO IN GRASSI*, IN PARTICOLARE DI QUELLI SATURI. AUTENTICA FIGLIA DI UNA SANA TRADIZIONE.

* Analisi eseguite presso il Dipartimento Vespa dell'Università di Milano.

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE

Riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali con Decreto Ministeriale n.86900 del 22 novembre 2016.





DI RAZZA PIEMONTES

NEGLI ALLEVAMENTI CONFORMI AL DISCIPLINARE E NELLE MACELLERIE CHE ESPONGONO IL CERTIFICATO SQN



GRUPPOMONTELLO









OUTLE1 STORE



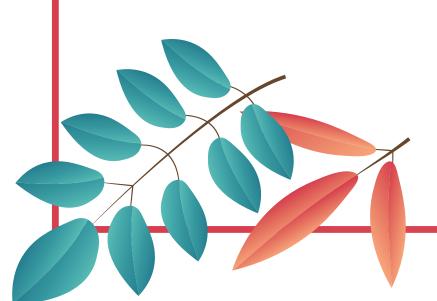


FASHION LIFESTYLE OUTDOOR

NUOVE COLLEZIONI

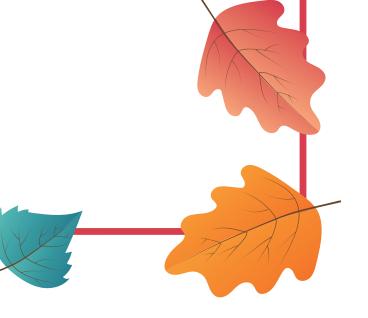
AUTUNNO-INVERNO

Parco Commerciale | Via Bra 109-111 Roreto di Cherasco (CN) www.atlante-montello.it











Dalla gemma al grappolo con dedizione e cura

