



ALBA
CITTÀ CREATIVA
UNESCO
PER LA GASTRONOMIA





ALBA
CITTÀ CREATIVA
UNESCO
PER LA GASTRONOMIA

Il 31 ottobre 2017 Alba diventa Città Creativa dell'UNESCO per la Gastronomia.
Un riconoscimento che rafforza la vocazione internazionale del patrimonio culturale
enogastronomico di tutto il territorio di Langhe, Roero e Monferrato.



MAPPA


 LANGHE

 ROERO

 MONFERRATO

 ALBA

ALBA

CUORE DI LANGHE,
ROERO E MONFERRATO.

**Alba, Città creativa UNESCO,
è come una grande cucina
dove materie prime di eccellenza
vengono valorizzate con rispetto.**

Città racchiusa tra le colline del Sud Piemonte, non lontana da Torino, centro ideale tra il Mare Mediterraneo e la catena montuosa delle Alpi con la riviera della Francia a breve distanza.

Un paesaggio straordinario per vivere appieno un'esperienza all'aria aperta, passeggiando nella natura, a contatto con vigne e boschi dai colori unici; un paesaggio modellato dall'uomo, con borghi pittoreschi, castelli e campanili. Grazie all'estro creativo dei visionari di questa terra, la cucina di eccellenza è diventata così l'espressione di una storia unica, di ricette che si tramandano nel tempo, di un bene dal valore universale e di un tesoro che appartiene a chiunque lo voglia scoprire. La scelta delle materie prime e le loro possibili combinazioni rendono la cucina unica e inimitabile. L'eccezionale proposta di Alba rappresenta la parte iniziale del viaggio, quella del gusto, durante il quale servono curiosità, immaginazione, passione e capacità di lasciarsi trasportare dai sapori e dagli aromi di questa terra.

BENVENUTI
NELLA GRANDE
CUCINA DI ALBA

Città Creativa UNESCO per la Gastronomia
dove convivono gusti e tradizioni in
equilibrio perfetto tra passato e futuro.





INGREDIENTI

PRINCIPALI DELLA NOSTRA CREATIVITÀ

IL TERRITORIO

Panorami collinari mozzafiato, modellati dall'azione combinata della natura e dell'uomo, sono diventati i preziosi scenari delle Langhe, del Roero e del Monferrato, dichiarati Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'UNESCO. La cultura agricola e vitivinicola locale ha contribuito a creare un'identità solida e ben radicata, riconosciuta a livello internazionale per la sua bellezza e per la sua profondità.

I PRODOTTI TIPICI

Alba è un angolo di Piemonte con una ricca varietà di prodotti eccellenti. Questi ingredienti preziosi sono gli stessi che ogni famiglia del territorio ha a disposizione da tempo immemore. Personaggi visionari e creativi sono riusciti a leggere dentro la tradizione, mettendo mano alle ricette antiche, assecondando la propria personalità.

LA STORIA E LA CULTURA

L'indissolubile legame tra uomo e paesaggio ha creato una storia ricca di sapienza e misteri. È da qui che nasce una ricchezza storica, artistica che accresce l'attrattiva del territorio: dai castelli medievali al centro storico di Alba, alle nelle opere degli artisti e degli scrittori che hanno reso questa terra un luogo di cultura.

LA CULTURA GASTRONOMICA

La città e il territorio offrono una ricca selezione di osterie e di ristoranti: esperienze gastronomiche in cui l'estro creativo degli chef regala sensazioni uniche sia di gusto che di bellezza racchiusa in ogni piatto. Una cucina d'eccellenza che ha rivoluzionato i piatti tradizionali trasformandoli in arte culinaria.

Alba, Città Creativa,
è come una grande cucina
dove materie prime d'eccellenza
vengono valorizzate
con rispetto.

M E N U

DELLA CREATIVITÀ

P. 12

ANTIPASTO

Assaggio di colline e di vigneti
con un pizzico di tradizione

P. 20

PRIMO

Il Tartufo Bianco d'Alba

P. 30

SECONDO

Degustazione dei segreti del cibo

P. 42

FORMAGGI

Piccola selezione

P. 50

DOLCE

La Nocciola Piemonte IGP

P. 58

VINI

I grandi vini del territorio

P. 66

DIGESTIVO

Passeggiando per Alba

— • —

A N T I P A S T O

— • —

ASSAGGIO DI COLLINE
E DI VIGNETI CON UN PIZZICO
DI TRADIZIONE

—

INGREDIENTI

Langhe, Roero e Monferrato

ASSAGGIO DI COLLINE E DI VIGNETI, CON UN PIZZICO DI TRADIZIONE

14

Alba è il cuore pulsante attorno a cui si sviluppa un territorio unico, contraddistinto da eccellenze agroalimentari, biodiversità e varietà architettoniche custodite in un ambiente naturale dichiarato Patrimonio Mondiale dell'Umanità.





LANGHE, ROERO E MONFERRATO

Un angolo d'Italia unico
che racchiude eccellenze
irripetibili, spesso solo
bisbigliate all'orecchio
come segreti dai gourmet
di mezzo mondo.

Geometriche distese di filari, castelli
arroccati e chiese affrescate,
un susseguirsi di cantine storiche e
antichi borghi: sono questi i preziosi
scenari di Langhe, Roero e Monferrato.
Qui regnano grandi vini, in un luogo
in cui i contadini, in secoli di fatica, sono
stati abili nel modellare le colline con
vigneti, noccioleti, frutteti e boschi,
nel rispetto della convivenza tra uomo
e natura. La cultura vitivinicola locale

ha contribuito a creare un paesaggio
riconosciuto a livello internazionale
per la sua qualità e varietà. E sotto
queste colline e boschi così speciali che
nasce il più prezioso tesoro, il Tartufo
Bianco d'Alba: il "diamante bianco" che
faceva impazzire Cavour e mandava in
estasi Vittorio Emanuele II, quel *Tuber
magnatum Pico*, reso famoso nel mondo
da Giacomo Morra, inventore della
Fiera del Tartufo. Alba, capitale
di questo territorio, custodisce così
l'anima antica di questa terra.
Visitare le Laghe, il Roero e Monferrato
significa vivere un luogo caratterizzato
da eccellenze agroalimentari e diversità
architettoniche e storiche, immerse
in un ambiente naturalistico
davvero unico al mondo.

BUON INIZIO...



P R I M O

IL TARTUFO
BIANCO D'ALBA

INGREDIENTI

Tuber magnatum Pico

Fiera Internazionale del Tartufo
Bianco d'Alba

IL TARTUFO BIANCO D'ALBA

22

Ambasciatore nobile dell'albesità, il più prezioso al mondo, delizia per il palato viene proposto in una varietà di abbinamenti e di utilizzi in cucina che non ha eguali, regalando opere creative dal gusto inconfondibile.





IL BOSCO



LA CERCA



IL TARTUFO BIANCO D'ALBA



LA LAMELLATA

TUBER MAGNATUM PICO

Nel Settecento il tartufo piemontese era considerato presso tutte le corti europee un alimento tra i più ghiotti. Tra i grandi estimatori di questo “frutto della terra” non va dimenticato il musicista Gioacchino Rossini, che lo definì “il Mozart dei funghi”. Il tartufo bianco piemontese è sempre stato considerato il più pregiato, ma solo nel XX secolo, il Tartufo d'Alba ha acquistato fama mondiale, grazie alla geniale opera di promozione svolta da Giacomo Morra, albergatore e ristoratore di Alba, giustamente “incoronato” Re dei Tartufi già nel 1933 dal *Times* di Londra. Dal nome scientifico TUBER MAGNATUM PICO prende vita il Tartufo Bianco d'Alba pregiato, ora considerato il re delle tavole piemontesi. La qualità migliore si raccoglie nel periodo autunnale nei boschi di Langhe, Roero e Monferrato. Il periodo di migliore maturazione è tra ottobre e novembre, ma si raccoglie fino al 31 gennaio. Grazie a cani addestrati e ad intrepidi *trifolau* si possono scovare questi “frutti preziosi”. Rispetto al tartufo nero, il tartufo bianco non è coltivabile e si differenzia per il colore, ma anche per il gusto prelibato e per il

profumo più intenso. È anche più raro e per questo ha un prezzo maggiore. Il suo gusto è molto gradevole, particolare ed intenso; l'aroma che sprigiona quando raggiunge la maturazione è forte, pregnante, appagante ed eccitante per le narici di chi lo aspira con intensità, unico nel suo genere. Il suo sapore e profumo particolare lo hanno portato ad essere il vero “diamante” della cucina e ad essere apprezzato dagli chef di tutto il mondo. Il Tartufo Bianco d'Alba, per nascere e svilupparsi ha bisogno di terreni particolari con condizioni climatiche altrettanto particolari: il suolo deve essere soffice e umido per la gran parte dell'anno, ricco di calcio e con una buona circolazione di aria. Questi fattori ambientali, presenti nella zona di Langhe, Roero e Monferrato fanno sì che il Tartufo Bianco d'Alba sia un tesoro unico al mondo. Per gustarlo appieno, bisogna consumarlo crudo, lamellato con l'apposito tagliatartufi su piatti semplici come la carne cruda battuta al coltello, l'uovo al tegamino, i tajarin, la fonduta, che rappresentano al meglio la tradizione, esaltandone gusto e profumo.

FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA

Una delle principali vetrine dell'alta gastronomia e delle eccellenze italiane.

26

Cuore della Fiera è il Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba; al suo interno si può assistere a numerosi eventi in cui scoprire il tartufo in ogni sua sfaccettatura. La Fiera è anche tradizione e folclore grazie ai Borghi cittadini che si riuniscono sotto le insegne della "Giostra delle Cento Torri", insieme agli Sbandieratori e a migliaia di volontari che ogni anno trasformano Alba in un magico palcoscenico su cui va in scena il meglio della tradizione

rievocativa medievale della città che ha il suo apice con il Palio degli Asini.

La Fiera del Tartufo Bianco d'Alba è un grande contenitore di eventi culturali e gastronomici che celebrano l'oro bianco delle Langhe in tutte le sue sfumature. Il Tartufo, in questo contesto, diventa così profumo, poesia, mistero, ma anche cucina di livello "stellare" e *status symbol* dal fascino intramontabile. Durante tutti i weekend della Fiera si alterneranno chef nazionali e internazionali, cuochi del territorio, designer, scrittori e artisti, tutti accomunati dalla passione per il tartufo, la cultura del buon cibo e del buon gusto.



27





SENTI CHE PROFUMO...

S E C O N D O

DEGUSTAZIONE
DEI SEGRETI DEL CIBO

INGREDIENTI

Cucina Classica e Tradizionale

Cucina Stellata

Progetti Gastronomici

DEGUSTAZIONE SUI SEGRETI DEL CIBO

32

Ad Alba la creatività è una fusione equilibrata tra conoscenza, ricerca, rispetto, armonia e bellezza: grazie a questi elementi si creano ricette incredibili e le idee si trasformano in sapori.



33



CUCINA CLASSICA E TRADIZIONALE

La cucina di Langhe, Roero e Monferrato ha qualcosa di magico. È un insieme di storia e tradizioni che regalano un'offerta di gusti ricca e variegata.

È una terra in cui la saggezza popolare ha saputo riscattare la povertà con il genio e la passione, regalando una cucina semplice, gustosa e decisa nei sapori, insieme a portate più ricercate, eredità di antiche e nobili contaminazioni. Alla base di tutto, da sempre, la selezione delle materie prime, impiegate con elaborazioni sincere e senza travestimenti. La gastronomia, la cucina locale e le piccole osterie costituiscono senza dubbio la più tradizionale attrazione di questo territorio. Tra i piatti più rinomati e caratteristici troviamo gli antipasti, come la carne cruda battuta al coltello e il vitello tonnato. Tra i primi piatti, creati da una varietà di pasta

fresca rigorosamente fatta a mano, gli storici agnolotti al plin, conditi al sugo di carne o di arrosto e i rinomati tajarin, realizzati unendo farina e tuorli d'uovo. A impreziosire queste tipicità nei mesi autunnali e invernali, un ingrediente famoso ormai in tutto il mondo: sua maestà il Tartufo Bianco d'Alba. Non si può concludere un pasto senza assaggiare i dolci tipici, come la torta di nocciole e il torrone, preparato con ingredienti semplici e genuini (uova, miele, zucchero e le onnipresenti nocciole), e l'immancabile bonèt, budino di antichissima tradizione a base di uova, zucchero, latte, cacao, liquore e amaretti secchi. Senza alcun dubbio, possiamo affermare che il mito della cucina delle Langhe si perpetua grazie a una ristorazione semplice, che nel tempo ha saputo rimanere fedele a se stessa, pur non restando indifferente a nuovi abbinamenti e a moderne interpretazioni.

CUCINA STELLATA

Langhe, Roero e Monferrato offrono un'alta concentrazione di ristoranti stellati.

La cucina, fortemente radicata sul territorio, unisce la ricerca accurata degli ingredienti, la tradizione, la fantasia e l'estetica.

Ogni dettaglio nasce dalla cura e dalla ricerca di equilibrio tra gli ingredienti. Una cucina contemporanea, leggera e

bella da vedere, il cui filo conduttore è l'utilizzo di materie prime del territorio selezionate nel rispetto della stagionalità e rielaborate con uno stile che rispecchia l'idea di cucina di ogni chef. In queste cucine primeggia la creatività e gli chef diventano veri e propri designer del gusto. Valorizzano al meglio ciò che li circonda, leggono dentro la tradizione, mettono mano alle ricette tradizionali assecondando la loro personalità.



PROGETTI GASTRONOMICI

In un territorio così ricco di materie prime, di antiche tradizioni e di sapiente arte culinaria, sono nati nel tempo molti progetti gastronomici, ormai famosi e rinomati a livello internazionale.

Il cibo e la cucina, oggi come non mai sono temi di rilievo professionale, sociale ed etico. Si afferma il paradigma di una gastronomia buona, pulita e giusta: rispetto per i territori, per le persone e per gli ingredienti, attraverso scelte consapevoli in campo agroalimentare. Le giovani generazioni possono qui trovare poli formativi per far crescere la loro passione enogastronomica: Apro Formazione con la sua Accademia, la Scuola di Arte Bianca e l'Istituto Enologico. A livello universitario il corso di laurea in viticoltura ed enologia di Alba e, a pochi chilometri, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, unica nel suo genere per la formazione di esperti di cultura del cibo e del vino. Degna di citazione è sicuramente l'Accademia Bocuse d'Or Italia, nata ad Alba, per preparare il Team Italia al Bocuse d'Or, il campionato mondiale

di alta cucina di Lione, portando così la tradizione gastronomica locale alla ribalta internazionale.

Nel contesto dei progetti gastronomici albesi che hanno saputo unire design e cultura del cibo collaborando tra "arti" diverse, va sicuramente menzionato il Kit per il Tartufo Bianco d'Alba. Al suo interno "Pepita", il raffinato contenitore in porcellana per custodire e conservare con stile il pregiato fungo, nato dalla collaborazione tra Alba e Limoges, anch'essa Città Creativa UNESCO per l'Artigianato. Un oggetto scultoreo ricercato che, insieme all'affettatartufi "Alba" disegnato da Ben van Berkel e ai guanti studiati da Patricia Urquiola, completa l'offerta di oggetti di food design, per custodire, toccare e lamellare il prezioso tartufo. In parallelo è stato realizzato anche il sacchetto numerato di carta filigranata Fabriano (Città Creativa UNESCO dell'Artigianato) per contenere i Tartufi Bianchi certificati, acquistati al Mercato Mondiale del Tartufo. Alla base di tutti questi progetti vi è sempre l'idea di intrecciare culture e conoscenze di luoghi e persone per creare il giusto connubio tra crescita e creatività.

A close-up photograph of a chef's hands in a white uniform, holding a small, round, perforated metal sieve. The chef is carefully sifting a fine, dark brown powder over a plated dish. The dish consists of two pieces of seared meat, possibly duck breast, topped with a golden-brown, crispy garnish. The background is a blurred kitchen setting. The text "I SEGRETI DEI PICCOLI GESTI..." is overlaid on the right side of the image.

I SEGRETI DEI PICCOLI GESTI...

F O R M A G G I

PICCOLA SELEZIONE

INGREDIENTI

Tradizione casearia

PICCOLA SELEZIONE

44 La creatività dà vita a una moltitudine di sapori e si può ritrovare a fine pasto in una selezione di formaggi unica nel suo genere, capace di portare in tavola l'estro e la sapienza dei piccoli produttori del territorio.





TRADIZIONE CASEARIA

Simbolo di qualità gastronomica piemontese, il formaggio è un alimento dalla storia secolare e uno dei prodotti locali più amati e ricercati.

La zona più vocata per la produzione dei formaggi è l'Alta Langa, con i suoi paesaggi incontaminati di prati, boschi e borghi tipici, dove si mantiene l'arte antica di trasformazione del latte: soprattutto quello di pecora e di capra. Sono razze autoctone a produrli: la pecora delle Langhe e la capra di Roccaverano. I formaggi che ne derivano sono espressione di elevata qualità:

il Murazzano Dop e la Robiola di Roccaverano Dop, fatti al 100% di latte ovino i primi e di latte caprino i secondi. Si trovano anche a latte misto con latte vaccino. Formaggi antichi, già citati nel Medioevo, conservano tuttavia armonia di profumi e freschezza di gusti, proprietà casearie senza tempo. Accanto ad essi, altri formaggi tradizionali provenienti dal territorio, a latte vaccino: il Bra, la Raschera, la Toma Piemontese. Vengono assaggiati in purezza, per coglierne al meglio le caratteristiche sensoriali, oppure nelle tante preparazioni culinarie di Langa come la *cognà*, mostarda d'uva locale.

LO STAGIONATO PER ULTIMO...



D O L C E

LA NOCCIOLA
PIEMONTE IGP

INGREDIENTI

Qualità e autenticità
dei noccioli

LA NOCCIOLA PIEMONTE IGP

52

Simbolo della creatività dolciaria albese, un'eccellenza italiana che viene coltivata nel basso Piemonte, negli spettacolari paesaggi dell'Alta Langa.





QUALITÀ E AUTENTICITÀ DEI NOCCIOLETTI

La nocciola del Piemonte è un'eccellenza italiana (coltivata nel basso Piemonte), che trova il suo habitat ottimale negli spettacolari paesaggi dell'Alta Langa, Patrimonio UNESCO dal 2014.

La sua forma tonda, il gusto e aroma delicato e la buona conservabilità, sono le principali caratteristiche che hanno fatto attribuire alla Nocciola del Piemonte la certificazione IGP definendola, per qualità e autenticità, come la migliore al mondo. Questo

prestigioso frutto, rinomato a livello globale, è diventato un elemento fondamentale per molte ricette dell'alta cucina internazionale.

La nocciola riveste grande importanza nell'economia dolciaria locale.

Si tratta di un ingrediente alla base di molte lavorazioni, come le creme spalmabili, le nocciole ricoperte, il torrone e i prodotti da forno come la famosa torta di nocciole.

Qui hanno saputo convivere laboratori, piccole realtà produttive e una delle più prestigiose industrie dolciarie al mondo: la Ferrero.



PER FINIRE IN DOLCEZZA...

V I N I

I GRANDI VINI
DEL TERRITORIO

INGREDIENTI

Terreni storicamente vocati

I GRANDI VINI DEL TERRITORIO

60

Attraverso la creatività, il territorio ha saputo trasformare il vino da elemento di accompagnamento al pasto, a componente centrale della cultura enogastronomica albese diventando così eccellenza made in Italy.



TERRENI STORICAMENTE VOCATI



Non c'è terra migliore al mondo che offra una così variegata proposta vinicola di qualità. Dai rossi corposi ai bianchi dolci e delicati alle bollicine: le colline patrimonio UNESCO, lavorate come opere d'arte con sapiente cura e dedizione dai contadini, danno vita a vini di altissima qualità.

Il sito UNESCO di Langhe, Roero e Monferrato è costituito da 5 aree vinicole distinte e un castello: la Langa del Barolo, le colline del Barbaresco, Nizza Monferrato e il Barbera, Canelli e l'Asti Spumante, il Monferrato degli Infernot, e infine, il castello di Grinzane Cavour. L'intero sito comprende: distese collinari ricoperte di vigneti, antichi borghi, casali, cantine secolari e nuove proposte di architettura moderna, torri medioevali arroccate, dove da secoli la viticoltura costituisce il fulcro della vita economica e sociale. Splendide zone rese celebri dall'azione combinata della natura e dell'uomo.

Il fattore che rende speciale i frutti di queste colline, è la terra su cui vengono coltivati i vigneti. Sono pochissimi i luoghi nel mondo dove si trova un sistema ininterrotto di colline come questo, con una tale ricchezza di *cru* e di caratteristiche organolettiche incredibili, regalando gusti peculiari e paesaggi che sembrano dipinti dai contadini.

La città di Alba presenta questa variegata offerta durante la Fiera Nazionale Vinum, la più grande enoteca a cielo aperto d'Italia, evento annuale e occasione per conoscere e scoprire i più grandi vini di Langhe, Roero e Monferrato. Le piazze e le vie della città diventano vetrine di assaggio dedicate alla degustazione delle principali tipologie di vini prodotte nella zona: il Barolo, il Barbaresco, la Barbera, il Dolcetto, il Moscato, l'Arneis e il Roero, l'Alba, il Nebbiolo, l'Alta Langa, i bianchi delle Langhe, l'Asti Spumante e i vini del Monferrato, senza dimenticare le Grappe, i distillati e i passiti del Piemonte.



ALLA SALUTE...

D I G E S T I V O

PASSEGGIANDO
PER ALBA

INGREDIENTI

Custodire i tesori del passato

PASSEGGIANDO PER ALBA

Alba è creatività e cultura. La si respira, insieme alla storia, passeggiando tra le architetture medioevali e barocche delle chiese, scoprendo le origini neolitiche dei primi insediamenti umani fino alla romana creazione e fondazione della *Alba Pompeia*. Momenti della storia che trovano la loro illustrazione nel Museo Federico Eusebio, custode dei tesori del nostro passato.





CUSTODIRE I TESORI DEL PASSATO

Alba è cultura.

La si respira, insieme
alla storia, passeggiando
tra le architetture medievali
e barocche, tra chiese,
torri e palazzi.

I percorsi di Alba sotterranea portano
alla scoperta delle vestigia romane
e medievali, scoprendo le origini
neolitiche dei primi insediamenti
umani al Museo Federico Eusebio,
custode dei tesori del nostro passato.
Alba è il recupero delle tradizioni
con la “Giostra delle 100 Torri”,
che ogni anno riporta il centro storico

all'epoca medievale organizzando
affascinanti rievocazioni.

Alba, culla della “buona
comunicazione” con la nascita della
Società San Paolo avviata in città dal
Beato Giacomo Alberione, offre anche
un ricco palinsesto di eventi che dura
un anno intero: la stagione del Teatro
Sociale G. Busca con la sua doppia sala
e il palco a 360°, le mostre d'arte
della Fondazione Ferrero,
le installazioni di arte contemporanea,
la programmazione musicale, i lavori
degli artisti locali e, volendo
guardare al territorio, il celebre
festival agrirock Collisioni nella
vicina Barolo.



A PRESTO...



IL DISTRETTO UNESCO IN PIEMONTE

L'identificazione, la protezione, la tutela e la trasmissione alle generazioni future del patrimonio culturale e naturale di tutto il mondo rientrano tra le missioni principali dell'UNESCO. Il Patrimonio rappresenta l'eredità del passato di cui noi oggi beneficiamo e che trasmettiamo alle generazioni future; il nostro patrimonio, culturale e naturale, è fonte insostituibile di vita e di ispirazione. Il Piemonte vanta 5 siti iscritti nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO; visitarli significa sperimentare uno straordinario viaggio nel patrimonio storico, religioso, industriale e architettonico della regione. Il magnifico complesso delle Residenze Reali Sabaude, i Siti Palafitticoli Preistorici delle Alpi a Viverone e Azeglio, nel Canavese alle porte di Torino, i 7 Sacri Monti piemontesi (Belmonte, Crea, Domodossola, Ghiffa, Oropa, Orta e Varallo), insieme ai due Sacri Monti lombardi di Ossuccio e Varese, i meravigliosi Paesaggi vitivinicoli delle Langhe Roero e del Monferrato e Ivrea Città industriale del XX secolo, sono i siti che in Piemonte hanno ottenuto il riconoscimento UNESCO. Inoltre, è nata nel 2004 la rete internazionale delle Città Creative UNESCO con l'obiettivo di creare un network di realtà urbane che hanno fatto della creatività il motore dello sviluppo economico. Il network annovera la presenza del Piemonte con Torino - attualmente unica città italiana ad aver ottenuto il riconoscimento per la categoria “Design” - Alba, proclamata Città Creativa per la “Gastronomia” e Biella Città Creativa nel settore “Crafts & Folk Art”.



SI RINGRAZIANO PER LA GENTILE COLLABORAZIONE:

- Regione Piemonte
- Ente Turismo Langhe Monferrato Roero
- Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba
- Onaf - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio
- Centro Nazionale Studi Tartufo

CONCEPT CREATIVO, COPYWRITING E IMPAGINAZIONE

RW Comunicazione

STAMPA

L'Artigiana

FOTO CREDITS

Archivio Comune di Alba, Ente Turismo Langhe Monferrato Roero,
Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba
Marco Varoli p. 33 | Lido Vannucchi p. 56 | L. Carazzone da archivio Onaf p. 46-49

COMUNE DI ALBA
comune.alba.cn.it

Piazza Risorgimento, 1 - 12051 Alba (CN) | Tel: (+39) 0173 292 111 | Mail: alba@comune.alba.cn.it