

I Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba celebrano la Festa dell'Amicizia al Castello di Grinzane Cavour

10/12/2025



Si è svolta sabato 6 dicembre, al Castello di Grinzane Cavour, la tradizionale Festa dell'Amicizia dell'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba. Un appuntamento che ha saputo unire spirito conviviale, celebrazioni natalizie e ancora una volta un forte respiro internazionale.

Ad accompagnare lo scambio degli auguri di Natale è stato il concerto del gruppo vocale Alterati in Chiave noto per le sue interpretazioni polifoniche contemporanee e per la capacità di fondere repertori classici e moderni in arrangiamenti originali. Le loro esibizioni hanno fatto da raffinata cornice musicale alla presenza delle Delegazioni estere dell'Ordine: la Delegazione di Toronto, accompagnata dal Maestro Scott Walker dal Vice Maestro Raphael Au; il Maestro della Delegazione di Rio de Janeiro Marcelo Brocchi; e la Maestra Inesa Semionova e il Vice Maestro Aidas Šemežys della Delegazione della Lituania.

"Anche la Festa dell'Amicizia quest'anno si è colorata di un forte spirito internazionale –ha commentato il Gran Maestro Tomaso Zanoletti –. La presenza dei Cavalieri della Delegazione di Toronto, una delle nostre realtà più giovani e dinamiche, ci riempie sempre di entusiasmo: ogni anno vengono a trovarci e trascorrono diversi giorni sul nostro territorio. Abbiamo avuto con noi anche il Maestro della Delegazione di Rio de Janeiro: le Delegazioni in Brasile stanno lavorando con grande impegno, in stretto dialogo con l'Ambasciata e i Consolati. Abbiamo accolto inoltre con piacere il Maestro e il Vice Maestro della Delegazione lituana, che si distingue per Capitoli eleganti e presenze di grande prestigio. Concludiamo così un 2025 ricco di successi, al quale dedichiamo un brindisi sincero augurandoci un 2026 ancora più soddisfacente".

Il pranzo, come da tradizione, ha celebrato alcune eccellenze gastronomiche piemontesi: la bagna cauda e il bollito misto, preparati dallo chef del Ristorante del Castello Alessandro Mecca, che ha valorizzato ingredienti del territorio con la consueta finezza culinaria. Durante il convivio il Gran Maestro Zanoletti ha conferito due importanti riconoscimenti. Il titolo di Cavaliere Onorario è stato assegnato a Sergio Nodone, fondatore nel 2019 e Maestro fino al 2024 della Delegazione Austriaca e il collare per i 20 anni di Fedeltà all'Ordine è stato consegnato a Davide Fino, Maestro del Consiglio Reggitore dal 2011 al 2022.

"Due persone che hanno dato moltissimo all'Ordine e che continueranno certamente a contribuire alla sua crescita – ha dichiarato il Gran Maestro Zanoletti –. Davide Fino è stato Maestro del Consiglio Reggitore per oltre un decennio ed è tra i primi che hanno viaggiato verso le nostre Delegazioni estere. Sergio Nodone ha fondato la Delegazione Austriaca nel 2019, guidandola fino al 2024 e portandola a un livello altissimo, fino a farla entrare tra le sedi internazionali collegate all'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba dall'Ambasciata Italiana a Vienna".

La giornata si è conclusa nel segno della condivisione e dell'orgoglio per il percorso compiuto, arricchita da un gesto di attenzione verso tutti i presenti: l'azienda Dinoabbo, storica realtà olearia ligure attiva dal 1900 e specializzata in oli extravergine da cultivar taggiasca, ha omaggiato ciascun commensale con una bottiglia del proprio pregiato olio, sigillo perfetto di una giornata dedicata alla qualità, alla convivialità e all'amicizia.

Un appuntamento che chiude un anno intenso e apre la strada a nuove prospettive e ambizioni per il 2026.

STORIA DELL'ORDINE. L'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba, fondato nel 1967, con oltre 20 Delegazioni internazionali, funge da ponte tra i produttori locali e gli appassionati e i collezionisti di tutto il mondo, promuovendo attivamente la gastronomia autentica, i vini e l'enoturismo nelle Langhe, Monferrato e Roero.

Gli eventi organizzati in Italia e all'estero, che attirano da anni l'attenzione di Ambasciate e Consolati, rappresentano un'importante vetrina per le eccellenze locali. Dal 2022 infatti, le iniziative autunnali si integrano nella "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo", consolidando ulteriormente il ruolo dell'Ordine nella valorizzazione dei tesori gastronomici del territorio a livello internazionale.