

Cavalieri del Tartufo e Vini di Alba: investiture d'onore per il Sindaco Gatto

21/10/2025 DAREDAZIONE CORRIERE

GRINZANE CAVOUR – Nel suggestivo scenario del Castello di Grinzane Cavour, patrimonio mondiale dell'UNESCO, si è svolto sabato 18 ottobre il 327° Capitolo della Raccolta dell'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba. Un appuntamento che celebra i frutti della vendemmia appena conclusa e il Tuber magnatum Pico, il pregiato Tartufo Bianco d'Alba che, dal buio della terra, torna alla luce in questi mesi autunnali fino alla fine di gennaio.

Alla cerimonia hanno preso parte rappresentanti delle tre Delegazioni brasiliane – Rio de Janeiro, Brasilia e San Paolo – e diversi Cavalieri della Delegazione di Chicago, guidati dal Maestro Georgia Marsh, insieme a Thomas Botzios, già Console Generale d'Italia a Chicago e oggi Direttore dell'Unità Adriatico e Balcani del MAECI. Durante la cerimonia, il Gran Maestro Tomaso Zanoletti ha consegnato il collare a dieci nuovi Cavalieri tra cui Ivana Jelinic, Amministratore Delegato di ENIT – Agenzia Nazionale del Turismo. Inoltre ha conferito il titolo di Cavaliere Onorario dell'Ordine al Sindaco di Alba, Alberto Gatto, in riconoscimento del suo impegno nella promozione della città che si prepara ad un nuovo capitolo della sua storia: la nomina a Capitale Italiana dell'Arte Contemporanea 2027.

“Un riconoscimento – ha dichiarato il Gran Maestro Tomaso Zanoletti – che certamente stimolerà nuove attività nel campo dell'arte e della cultura e che, dopo i riconoscimenti UNESCO ai paesaggi vitivinicoli e al Tartufo come patrimonio immateriale, ci permetterà di completare con la cultura l'offerta turistica del nostro territorio”. A rappresentare le istituzioni regionali ha partecipato anche Marina Chiarelli, Assessore al Turismo, alla Cultura e allo Sport della Regione Piemonte, che ha portato il suo saluto e il sostegno dell'Amministrazione alle attività dell'Ordine. “La costante presenza delle Istituzioni nazionali e internazionali arricchisce l'Ordine e ne sostiene le iniziative volte a valorizzare il patrimonio enogastronomico e culturale della regione. Per noi è molto importante ed è una costante che fa parte della nostra storia: un punto di forza del nostro territorio è sempre stata la grande collaborazione tra tutti gli Enti per raggiungere traguardi comuni, dai tempi della malora di Fenoglio ad oggi e sarà così anche in futuro” ha aggiunto il Gran Maestro Zanoletti.

La parte culturale del Capitolo con un'appassionata conversazione tra il Maestro Luciano Bertello, e lo chef Maurizio Albarello, proprietario insieme alle sorelle Stefania e Paola della Trattoria Antica Torre di Barbaresco, è stata dedicata a uno dei piatti simbolo della tradizione langarola, i Tajarin nati poveri e oggi celebrati in tutto il mondo, da New York a Tokyo, anche con ristoranti dedicati. Nati nelle cascine contadine con abbinamenti di gusto legati alla quotidianità, oggi sono valorizzati dai più eleganti sapori e incoronati dal Tartufo Bianco d'Alba.

“Ho imparato osservando mio padre – ha raccontato Albarello – sempre a rispettosa distanza. Era un uomo silenzioso e non mi ha mai dato la ricetta: solo guardarlo lavorare ha acceso la mia passione. Diceva sempre: ‘Quando tocchi l’impasto ti deve sembrare di accarezzare il velluto, è così che sai che è perfetto per essere tagliato’”.

La giornata si è poi conclusa, come di consueto, a tavola, con i Tajarin dello chef Albarello e i piatti firmati dallo chef padrone di casa Alessandro Mecca, accompagnati dai vini vincitori della 50ª Selezione dell’Ordine.

Il prossimo appuntamento con i Cavalieri sarà sabato 8 novembre presso le Tenute di Fontanafredda, alla vigilia della XXVI Asta Mondiale del Tartufo Bianco d’Alba. L’Asta, evento di risonanza internazionale, vedrà collegamenti in diretta con le sedi estere di Hong Kong, Singapore, Vienna, Bangkok, Francoforte e Rio de Janeiro portando il profumo e i valori del Tartufo Bianco d’Alba nel mondo. I proventi, come da tradizione, saranno devoluti a progetti solidali, a conferma del legame tra eccellenza gastronomica e responsabilità sociale che da sempre contraddistingue l’evento.