

La Fiera del Tartufo Bianco d'Alba approda all'Hotel Castille, per vivere la magia del Piemonte senza lasciare Parigi



Parigi, 26 settembre 2025. Dal 3 novembre al 3 dicembre 2025, il Castille Paris – Starhotels Collezione e il suo ristorante L'Assaggio invitano buongustai e curiosi a celebrare il diamante della gastronomia italiana: il **tartufo bianco di Alba** sarà il protagonista di esperienze esclusive e di un menù unico ideato dallo chef Ugo Alciati, ambasciatore della Fiera del Tartufo e celebre firma del ristorante dell'hotel.

Nata ad Alba, la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco** supera i confini del Piemonte e porta a Parigi tutto il fascino del Made in Italy gastronomico, in un viaggio esclusivo nel seducente mondo del tartufo bianco. Da questa collaborazione nasce una serie di esperienze inedite tutte da scoprire nel ristorante gastronomico L'Assaggio e nel raffinato e intimo bar dell'hotel, tra aromi delicati e autentico stile italiano.

Una stagione all'insegna del tartufo

Il Castille invita viaggiatori e parigini a riscoprire il tartufo con un programma gastronomico concepito come un vero e proprio percorso sensoriale: dal tartufo nero al prestigioso tartufo bianco d'Alba, disponibile solo da ottobre a dicembre, ogni angolo dell'hotel sarà dedicato a questo gioiello culinario, declinato in tutte le sue forme e sfumature.

Al ristorante L'Assaggio, **lo chef stellato Ugo Alciati firma un menù degustazione** interamente dedicato al tartufo bianco, interpretato con maestria dall'Executive Chef Sasha Arandjelovic. Un percorso che celebra questa eccellenza nella sua massima raffinatezza, attraverso una cucina piemontese autentica e contemporanea. Ingredienti di altissimo livello vengono esaltati dal savoir-faire dello chef, dando vita a un vero e proprio inno all'italianità gastronomica.



Amuse-bouche dello chef

***Uovo poché, vellutata di patate, crema di Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse” stagionato
24 mesi***

Tagliolini “40 tuorli d’uovo”

***“Stracotto” di guancia di manzo, purè di carote e bietole
Gelato Fior di Latte preparato al momento***

Ogni piatto è arricchito da 3 grammi di tartufo bianco d’Alba.

Prezzo: a partire da 190 € a persona (piatti disponibili anche alla carta).*

**Il tartufo bianco è un prodotto raro, la cui raccolta dipende fortemente dalle condizioni climatiche: il prezzo del menu può variare in base alla disponibilità e al mercato.*

L’Assaggio Bar – Truffle Edition

Lo spirito del tartufo conquista anche il Bar de L’Assaggio, elegante salotto nel cuore dell’hotel. Nel menù à la carte, le creazioni esclusive celebrano questo gioiello gastronomico: Martini al tartufo (28 €), una selezione di formaggi affinati al tartufo – tra cui Frittata, Robiola e Ricotta cotta al tartufo nero (30 € i tre) – con possibilità di arricchirli con tartufo bianco (+10 €/g).

Truffle Corner – Boutique temporanea

Nella lobby, una mini-boutique concepita come un cabinet de curiosités gourmet mette in risalto le maison artigianali Tartuflanghe e Tartufo Regale.

L’arte della degustazione: esperienze private & immersione esclusiva

Nell’intimità del Castille, è possibile partecipare, solo su prenotazione e per un numero limitato di ospiti, a una masterclass esclusiva dedicata al tartufo. Un viaggio nel suo affascinante universo: le sue origini, le sue caratteristiche e le differenze tra tartufo bianco e tartufo nero.

L’esperienza prosegue con una degustazione comparativa accompagnata da vini e champagne d’eccezione accuratamente selezionati e da una raffinata selezione di tapas al tartufo, ideate per esaltarne al meglio gli aromi.

Prezzo: a partire da 50 € a persona

Con la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba, il Castille Paris e L’Assaggio riaffermano la loro passione per l’eccellenza e l’arte dell’ospitalità. Un invito a scoprire il tartufo in tutta la sua magnificenza.

Castille: Fascino parigino, stile italiano

Al Castille il fascino francese e l’accoglienza italiana si fondono in un delicato binomio.

In un ambiente raffinato contraddistinto da pezzi d’antiquariato abbinati ad arredi dal sapore contemporaneo, l’attenzione ai dettagli valorizza l’architettura aristocratica francese tipica del XVIII secolo.

Situato nel cuore del 1° Arrondissement, a fianco della leggendaria Maison Chanel, questo hotel 5 stelle dista soltanto pochi passi da Place Vendôme, dal Louvre e dall’Opera Garnier.

Con le sue seducenti 108 camere e suites, 2 meeting rooms di lusso, il ristorante L’Assaggio firmato da Ugo Alciati il Castille racchiude tutto lo charme della Ville Lumière.

**Starhotels**

Starhotels, primo gruppo privato alberghiero italiano, è leader nell'ospitalità a 4 e 5 stelle. Il gruppo vanta 32 strutture per un totale di oltre 4.300 camere e residenze di lusso situate nel cuore delle migliori destinazioni italiane oltre a Londra, Parigi e New York.

Starhotels si propone come sinonimo dell'eccellenza dell'ospitalità italiana, offrendo un servizio impeccabile capace di anticipare e superare i desideri e le aspettative dei propri ospiti.

I prestigiosi **Starhotels Collezione** - icone di stile nel cuore delle più belle destinazioni del mondo - si distinguono per la loro posizione strategica, il design ricercato degli ambienti e un servizio personalizzato. Gli Starhotels Collezione si trovano a Firenze, Londra, Milano, New York, Parigi, Roma, Saturnia, Siena, Trieste, Venezia e Vicenza.

Gli **Starhotels Premium**, situati nel cuore delle più belle città italiane a Bergamo, Bologna, Firenze, Genova, Milano, Napoli, Parma, Roma, Saronno e Torino, si distinguono per lo stile contemporaneo, perfetta sintesi di eleganza e comfort, e da un servizio eccellente e accogliente capace di trasmettere un intangibile senso di familiarità e benessere al cliente.

Press Office

Email: pressoffice@starhotels.it

Tel: 055 3692251

www.starhotels.com

www.collezione.starhotels.com



[#starhotels](#) [#starhotelscollezione](#)

STARHOTELS®
COLLEZIONE