Il Relais di Anderson Hernanes celebra la stagione del Tartufo Bianco d'Alba in Monferrato

Da Cà del Profeta i piatti proposti dallo chef Di Leo, il 7 dicembre alla guida di un cooking show durante la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba

È tempo di Tartufo bianco e anche **Cà del Profeta**, relais di **Montaldo Scarampi** (Asti), la cui cucina è guidata dallo chef **Antonio Di Leo**, propone un menù a base del pregiato *tuber magnatum pico*.

La cucina istintiva dello chef, da sempre incentrata sul valorizzare i prodotti del territorio, la stagionalità e la tradizione, non senza qualche contaminazione, propone un percorso di piatti che possono essere accompagnati al tartufo. Il menù, che cambierà i piatti in base all'andamento stagionale, al momento prevede: *Fassona battuta al coltello… topinambur e nocciola*; *Risotto mantecato al parmigiano vacche rosse, grappa e fiori di camomilla*; *Patata soffiata e il tuorlo d'uovo in diverse consistenze*; su *Gelato alla crema e miele tartufato terra di nocciole*.

"*Il tartufo* – commenta Di Leo – *è il re di questa stagione gastronomica in Piemonte. La sua eleganza aggiunge raffinatezza a ogni portata trasformando anche i gusti più semplici in emozioni e ricordi legati alla tavola. Per questa stagione ho scelto piatti che, come sempre, incarnano lo spirito del territorio per un percorso sensoriale unico*".

In abbinamento al pranzo o al soggiorno da **Cà del Profeta**, la struttura organizza anche l'Esperienza Tartufo in Monferrato con *trifulau* esperti che accompagneranno, insieme ai propri cani, i clienti in cerca del tartufo nei boschi. La cerca del tartufo terminerà con un aperitivo sul posto.

Restando in tema di tartufo, il **7 dicembre** lo chef Antonio Di Leo sarà protagonista di un cooking show presso la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Alle **ore 11:00** presso il **Cortile della Maddalena / Sala Beppe Fenoglio** lo chef proporrà ai presenti **Terra**, il suo piatto dedicato al tartufo.

Prenotazioni sul sito https://www.fieradeltartufo.org .

Cà del Profeta, di proprietà del calciatore brasiliano **Anderson Hernanes**, produce anche vino con la stessa etichetta della struttura: Barbera d'Asti Docg "Efraim", Barbera d'Asti Docg "Profezia", Grignolino d'Asti Doc "Saudade" e Brachetto Doc "Momentum. Vini che possono essere scelti in abbinamento ai percorsi proposti dal ristorante.

Aperto nel 2021, **Cà del Profeta** è un resort con cinque camere, una spa, una piscina, una cantina e un ristorante. Un luogo vocato all'accoglienza a 360 gradi realizzato con pietre e legni locali, elementi di design che rendono gli arredi moderni e accoglienti e dove la parte ristorativa, al piano terra del resort, rappresenta l'anima dell'intero progetto.

Cà del Profeta si trova in via Montaldino 19 a **Montaldo Scarampi** (Asti). Il ristorante, insignito della Corona Radiosa 2026 ne *Il Golosario* di Paolo Massobrio e Marco Gatti e delle due forchette della guida *Gambero Rosso 2026*, è aperto il giovedì sera e da venerdì a domenica per pranzo e cena (chiuso da lunedì a mercoledì).

Per maggiori informazioni: www.cadelprofeta.com

Lo Chef **Antonio Di Leo** – Classe 1984, torinese con origini siciliane e pugliesi, Antonio Di Leo si diploma all’Istituto Alberghiero Colombatto di Torino e inizia la sua attività nel mondo della ristorazione come pasticcere. Dopo le prime esperienze a Villa Somis a Torino e allo Splendido Hotel di Portofino (Ge), lavora per tre anni da Ceresio 7 a Milano e due al Ristorante Madai di Porto Cervo (Ss), quindi trascorre un periodo di lavoro a Copenaghen in Danimarca. Seguono esperienze in giro per l’Italia, tra cui spiccano quelle all’Enoteca di Canale con Davide Palluda e alla Trattoria Zappatori di Pinerolo (To) con Christian Milone.

Data di pubblicazione: 02/12/2025

Salvato in PDF in data: 23/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/cultura-e-spettacolo/appuntamenti/il-relais-di-anderson-hernanes-celebra-la-stagione-del-tartufo-bianco-dalba-in-monferrato/02/12/2025/