



92° FIERA
INTERNAZIONALE
TARTUFO BIANCO
D'ALBA

TIME IS UP

La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba giunge alla sua 92ª edizione e si fa portavoce dell'appello lanciato dalle nuove generazioni: "Il tempo è scaduto"

Il tempo è scaduto: dopo "Connessi con la natura" arriva "Time is up". Questo il tema per la **92ª edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, presentata nel pomeriggio di **mercoledì 14 settembre** nella suggestiva cornice della Sala Storica del **Teatro Sociale "G. Busca" di Alba**.

*"La sfida che la Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba si propone di raccogliere è quella di essere sempre contemporanei: ci rendiamo conto che per l'urgenza delle tematiche del cambiamento climatico abbiamo la necessità di affrontare e stimolare una svolta culturale che necessariamente deve coinvolgere sempre di più le nuove generazioni. Perché i giovani non sono il futuro, ma il presente – afferma la presidente dell'Ente Fiera **Liliana Allena** –. Con la Fiera vorremmo intercettare i turisti di domani, che oggi magari non viaggiano ancora e vivono immersi nel mondo digitale, dei social e del gaming, ma che presto saranno protagonisti dei flussi turistici, e lo faranno cercando sempre più esperienze 'phigital' a cavallo tra il reale e il virtuale. Nella 92ª edizione tratteremo molti temi con grande trasversalità, quella stessa trasversalità che caratterizza il nostro pubblico, proponendo un palinsesto al tempo stesso pop e ricercato, senza, ovviamente, snaturare la nostra identità, che mantiene il suo focus sul Tartufo Bianco d'Alba e sull'alta cucina, cogliendo però le opportunità che ogni fase di cambiamento porta con sé".*

Il mondo in questi giorni si è fermato per rendere omaggio a due personaggi che hanno lasciato un segno indelebile nella storia contemporanea, la regina Elisabetta II e Gorbaciov. Entrambi erano stati insigniti con il Tartufo dell'anno, il più bell'esemplare della stagione, lei nel 1959, lui nel 1986. Per il **Sindaco di Alba e l'assessore al Turismo della Città** questo è un esempio attuale di come il prezioso *Tuber magnatum Pico* sia diventato un eccezionale volano per questo territorio, rendendo celebre il nome di Alba a livello internazionale. Merito anche di grandi precursori e promotori come Giacomo Morra e Roberto Ponzio o ancora di industriali del calibro del compianto Michele Ferrero, simboli di quella che viene ormai definita l'albesità. Quella stessa che ha portato a organizzare, nonostante la pandemia, ma sempre nel pieno rispetto della salute, le ultime due edizioni della Fiera, che quest'anno finalmente riparte senza restrizioni. Alba, capitale delle colline vitate patrimonio dell'Umanità, città creativa UNESCO per la Gastronomia, è pronta ad accogliere e a farsi conoscere da quanti decideranno di visitare la sua prestigiosa Fiera.

Sottolineano il **Presidente della Regione Piemonte e il Vicepresidente con delega al Tartufo** che la Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba tornerà a poche settimane dal Forum mondiale del turismo del vino che quest'anno sarà ospitato proprio tra le colline Unesco di Langhe Roero e Monferrato: una nuova e ulteriore testimonianza di quanto il Piemonte e l'Italia abbiano da offrire ed esprimere quando si parla di eccellenza turistica ed enogastronomica. Alle loro parole si aggiungono quelle dell'**Assessore al Turismo della Regione Piemonte** che evidenzia come sulle spalle dei piemontesi da secoli pesi la responsabilità di rispettare la terra per farla germogliare con frutti come l'uva da cui si produce il vino e il tartufo che tutto il mondo ci invidia. L'agenda europea 2030 è per i Piemontesi molto più antica, è radicata da secoli nella cultura di questa terra e si tramanda attraverso la tradizione. Ma quest'anno si avverte una responsabilità in più: quella di divulgarla con più forza verso chi appare ancora troppo timido o insensibile verso i temi ambientali.

LE DATE

Per nove settimane, Alba e il territorio si apprestano ad animarsi attraverso le innumerevoli proposte della Fiera per tutti gli amanti dell'oro bianco delle Langhe: **l'avvio della 92ª edizione è previsto per sabato 8 ottobre, arrivando fino a domenica 4 dicembre**. La Fiera sarà visitabile tutti i weekend il sabato e la domenica, con **l'apertura straordinaria di lunedì 31 ottobre e martedì 1º novembre**.



TIME IS UP

Il tema di questa 92^a edizione rimanda a un concetto trasversale, riprendendo il focus sulla **sostenibilità (ambientale, sociale ed economica)** introdotto lo scorso anno: il tempo è scaduto, pensando tanto alla necessità di intervenire per arrestare il cambiamento climatico, quanto guardando alle scelte economiche e di responsabilità sociale, delle aziende come dei singoli. Ecco quindi che **sabato 29 e domenica 30 ottobre** tornerà il ciclo di incontri **“Sostenibilità incrociate”**, portando a dialogare tra loro personaggi del mondo dell’alta finanza, dell’innovazione digitale, dell’artigianato d’eccellenza, dell’alta moda, dell’arte, della musica, del design e della cultura e, ovviamente, della cucina d’autore, chiamati a ragionare sull’urgenza di un cambio di rotta, a tutti i livelli, suggerito dai giovani che, da spettatori, diventeranno “giocatori” attivi. Nella due giorni albese **co-prodotta da Class Editori**, calcheranno il palco del Teatro Sociale “G. Busca” di Alba il conduttore radiofonico e personaggio televisivo **Alessandro Cattelan** e il Principal Investment Officer IFC **Carlo Maria Rossotto**, gli chef 1 stella Michelin del Ristorante Venissa di Venezia **Chiara Pavan** con **Francesco Brutto** e **Dominga Cotarella**, Fondatrice insieme alla sorella dell’accademia di alta formazione Intrecci, l’imprenditrice agricola e divulgatrice **Deborah Piovan** e l’autrice del libro “Sostenibilità e Profitto. Il binomio del successo nel prossimo futuro” **Deborah Zani**, il fondatore e Direttore di Palazzo Monti **Edoardo Monti** e il Presidente di Confindustria – Moda **Ercole Botto Poala**, il presidente della Fondazione Compagnia di San Paolo **Francesco Profumo** e l’imprenditore e personaggio televisivo **Fulvio Marino**, l’oste, imprenditore e uomo di natura **Michil Costa** e l’esperto di arte contemporanea **Nicolas Ballario**, lo chef 3 stelle Michelin del Ristorante Lasarte di Barcellona **Paolo Casagrande** e il designer di moda **Stefano Giordano**, l’imprenditrice e filantropa **Umberta Gnutti Beretta** e molti altri ospiti.

Un’altra grande novità di quest’anno arriverà dalla rinnovata collaborazione con **Microsoft Italia**, che insieme al golden partner per la Mixed Reality **“Hevolus”** offrirà ai visitatori della Fiera un’esperienza unica. Ad Alba, il futuro diventa presente grazie a un assaggio di quella che potrà essere la modalità di fruizione di una destinazione turistica su un orizzonte temporale di medio periodo, in forma ibrida tra finzione e presenza fisica. **La Fiera si affaccia così sul Metaverso**, lavorando per intercettare tendenze e fenomeni del momento e coinvolgendo maggiormente, con questa edizione, la Generazione Z e i turisti di domani. Giovani che oggi magari non viaggiano ancora così tanto – complici anche i due anni di pandemia – e vivono immersi nel mondo digitale, dei social e del *gaming*, ma che presto saranno protagonisti dei flussi turistici, e lo faranno cercando sempre più esperienze a cavallo tra il reale e il virtuale.

E, restando in tema, quest’anno la Fiera vedrà inoltre la partnership con **l’App tabUi**, che proporrà una **cerca digitale del tartufo** attraverso dei QR Code sparsi per la Città di Alba.

DAWN TO EARTH

Anche quest’anno Alba troverà poi il suo collegamento con il resto del Pianeta attraverso **Dawn to Earth**, il progetto che prevede l’utilizzo del Tartufo Bianco d’Alba come ambasciatore e la sua fiera annuale come casa condivisa da mettere a disposizione per dare risalto ai più validi progetti a sfondo etico nel panorama mondiale dell’alimentazione, della biodiversità, dell’alta finanza e dell’ICT: dopo lo chef **Norbert Niederkofler**, i “game changer” individuati per quest’anno sono gli chef **Chiara Pavan e Francesco Brutto**, del ristorante **Venissa** di Mazorbo, in virtù del loro impegno attraverso la *“cucina ambientale”*. Nella laguna di Venezia, gli chef propongono una cucina sostenibile e d’avanguardia che descrive, da un lato, una dipendenza e una grande coerenza tra i piatti proposti e l’ambiente circostante. Dall’altro, denota un’attenzione quasi maniacale per la “questione ambientale”, e dunque per temi quanto più attuali come la riduzione degli sprechi, l’autoproduzione, l’approvvigionamento di prossimità, la stagionalità e il recupero.

LA CERTIFICAZIONE

Continua il percorso avviato lo scorso anno per implementare un sistema di gestione della Fiera del Tartufo Bianco d’Alba in linea con i requisiti di sostenibilità dello **standard internazionale ISO 20121, sulla gestione sostenibile degli eventi**, progettando la Fiera in modo da minimizzare l’impatto sull’ambiente e al contempo valorizzare le ricadute positive sulle persone e sul territorio. Primo step è stata la certificazione ISO 20121 prestigioso riconoscimento internazionale, che contribuirà a valorizzare ulteriormente l’immagine della Fiera – cui andrà ad aggiungersi anche Vinum, la manifestazione organizzata dall’Ente Fiera di Alba dedicata ai grandi vini del Piemonte – tra un pubblico sempre più attento e sensibile alle tematiche di sostenibilità.

LA CUCINA AL CENTRO

Cuore della Fiera rimarrà il **Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d’Alba**, unitamente alla rassegna **Albaqualità**, all’interno del Cortile della Maddalena, visitabili tutti i weekend il sabato e la domenica, con l’apertura straordinaria di lunedì 31 ottobre e martedì 1° novembre. Sarà il luogo in cui poter acquistare magnifici esemplari di *Tuber magnatum Pico*, accuratamente selezionati dai giudici di Analisi Sensoriale del Tartufo, formati dal Centro Nazionale Studi Tartufo, a garanzia della qualità dei prodotti proposti.



A impreziosire il tutto, i **Cooking Show** (all'interno della Sala Beppe Fenoglio, accompagnati dalle "Alte Bollicine Piemontesi" del **Consorzio Alta Langa** e dall'entrée di benvenuto del **Consorzio di Promozione e Tutela del Prosciutto Crudo di Cuneo DOP**), pronti ad accogliere, nel consueto clima di raffinata familiarità, le creazioni gourmet nate dall'estro sapiente di grandi firme della cucina nazionale e internazionale, oltre ai seminari di *Analisi Sensoriale del Tartufo* – esperienza immersiva che consente di conoscere in modo semplice, ma profondo, le caratteristiche del tartufo e le *Wine Tasting Experience* dedicate ai grandi vini di Langhe, Monferrato e Roero –; tanti gli chef pronti a firmare i numerosi *Cooking show*, lasciandosi sedurre e ispirare dall'aroma del nostro diamante più prezioso.

Confermati i format vincenti delle **Cene insolite**, che vedranno riproporsi il riuscito connubio tra scenari di pregio e chef stellati (chiudendo il calendario con Matias Perdomo al Kartell Bistrot Panoramic di Courmayeur, il ristorante più alto d'Europa) e dei **Laboratori del Gusto** allestiti presso la Sala Beppe Fenoglio, con tantissime proposte tra le quali spiccano gli **Atelier della Pasta Fresca**, il workshop con **Fulvio Marino**, la presentazione della stagione sciistica di **Verbier**, accompagnata dalla **Barry Foundation of the Grand-St-Bernard** di **Martigny**, la degustazione delle eccellenze artigiane di **Confartigianato**, l'appuntamento con la **Birra Menabrea** in abbinamento ai migliori **formaggi Botalla** e la degustazione delle **fontine e dei vini della Valle d'Aosta**.

Valicando i confini delle colline di Langhe, Roero e Monferrato, il Tartufo Bianco d'Alba farà tappa quest'anno anche a **Cuneo** (grazie alla collaborazione con la **Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo** il 14 ottobre, con la "**Cena del Talento**"), **Milano** (negli appuntamenti pensati in occasione de **La Vendemmia**, in collaborazione con **MonteNapoleone District**, e presso la **House of BMW**), **Montecarlo** (in occasione del **Monaco Yacht Show 2022** e al **CREM**, il circolo dei residenti esteri di Monaco) arrivando fino agli Stati Uniti, per partecipare alla **VII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo** presso il **Miami Culinary Institute**.

PATRIMONIO DELL'UMANITÀ UNESCO

Nella prima edizione della Fiera dopo il riconoscimento Unesco della "**Cerca e Cavatura del tartufo in Italia**", che premia l'unicità di quei gesti e di quelle antiche tradizioni tramandate da generazioni, anche quest'anno si replicano gli appuntamenti che vedranno Alba – insieme a Bergamo e Parma, una delle tre **Creative Cities Unesco per la gastronomia** italiane – protagonista dei **Creative Moments**: attraverso un gemellaggio con le altre città che condividono questo titolo in tutto il mondo, il 1° novembre la Fiera ospiterà le Creative Cities Unesco di **Rouen** (Francia), **Cochabamba** (Bolivia) e **Bohicon** (Benin), con chef stranieri che condurranno dei *cooking show* proponendo un piatto tradizionale del proprio Paese in abbinamento al Tartufo Bianco d'Alba, per una contaminazione culturale ad altissimo valore aggiunto.

TRUFFLE AND WINE

Dopo l'Unesco, un'altra agenzia delle Nazioni Unite sarà di casa sul territorio, grazie al forum promosso dall'UNWTO, l'agenzia dell'ONU che si occupa della promozione del turismo sostenibile. Raccogliendo la brocca dal Portogallo, Alba diventerà la capitale mondiale dell'enoturismo in virtù della **Global Conference on Wine Tourism**: sull'onda lunga dell'appuntamento di settembre, moltissimi saranno gli appuntamenti che vedranno sua maestà il Tartufo Bianco d'Alba protagonista insieme a realtà vitivinicole di assoluta eccellenza.

Al di là della consolidata alleanza con il **Consorzio Alta Langa** e il **Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**, si rinnova la collaborazione con la **Strada del Barolo e grandi vini di Langa** e la partnership con i grandi vini internazionali: dopo lo Champagne del 2021, quest'anno farà il suo debutto in Fiera il mondo della **Borgogna**, con un weekend – quello dal 25 al 27 novembre – all'insegna di eventi e cene che valorizzeranno il connubio tra i grandi rossi francesi e il prezioso bianco albese.

A proposito di grandi rossi, venerdì 28 ottobre si replica, presso il **Castello di Grinzane Cavour**, l'**Asta "Barolo en primeur"**, appuntamento all'insegna della solidarietà – organizzato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, insieme alla Fondazione CRC Donare ETS e in collaborazione con il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani – in cui saranno battute le barrique prodotte dalla Vigna "Cascina Gustava".

Rinnovando un appuntamento di successo, sull'asse Milano-Roddi, ecco **La Vendemmia**, uno degli eventi più attesi dell'autunno milanese, ideato e promosso da **Montenapoleone District**, con l'obiettivo di unire i grandi marchi del lusso internazionale e le più prestigiose cantine nazionali e internazionali, con la partecipazione dei migliori ristoranti e degli hotel 5 stelle lusso della città.

IL FOLCLORE

Come da tradizione di successo, ad anticipare le nove settimane di Fiera, ecco la **Bela Trifolera**, in calendario sabato **17 settembre**. Sabato **24 settembre**, preceduto dal **Capitolo della Giostra**, verrà presentato il **Drappo del Palio 2022**, con l'attribuzione a **Margherita Fenoglio** dell'onorificenza di "**Amico della Giostra**". In serata l'**Investitura del Podestà**, seguita l'indomani dalla proiezione del film **La Banda degli Asini**.

Sabato 1 e domenica 2 ottobre la Città di Alba si vestirà degli smalti dei Borghi cittadini proponendo l'appuntamento con il **Weekend del Folklore**, con il **Palio degli Asini** e le attività proposte dalla **Giostra delle Cento Torri**. Due settimane dopo, nel weekend del 15 e 16 ottobre, dopo lo stop imposto dalla pandemia torna nelle piazze del centro storico cittadino il **Baccanale dei Borghi**, con la cucina degli storici rioni albesi a soddisfare il palato delle migliaia di gourmet in arrivo per rivivere le atmosfere medievali che caratterizzeranno il centro storico cittadino. **Sabato 22 e domenica 23 ottobre** farà infine il suo debutto il **Baccanale della Musica**, che si concluderà con il **Festival della Bandiera**.

TRUFFLE HUB

Il **Truffle Hub di Roddi** si riconferma centrale anche in questa 92ª edizione, ospitando cene ed eventi nell'ambito del progetto di valorizzazione **"Eccellenze del Piemonte in Vetrina"**, realizzato in collaborazione con l'assessorato al Turismo della Regione Piemonte, la DMO regionale Visit Piemonte e le ATL piemontesi.

Il maniero sarà, inoltre, la destinazione ultima delle **Passeggiate Gourmet** organizzate da **Confartigianato Cuneo**, con uovo, tartufo e vino ad accogliere i partecipanti alle camminate di **domenica 9 ottobre, domenica 23 ottobre e domenica 6 novembre**.

Di assoluto rilievo anche la cena organizzata da **Confagricoltura Cuneo** nella serata di **venerdì 11 novembre**, quando lo chef **Luigi Taglienti** saprà deliziare i presenti attraverso l'incontro di due eccellenze come la Chianina toscana e la Fassona piemontese.

La pertinenza del maniero ospiterà inoltre, ogni lunedì mattina, i **corsi di cucina** tenuti dagli chef ospiti che permetteranno ai partecipanti di vivere un'esperienza unica, alla scoperta delle ricette alle quali abbinare il Tartufo Bianco d'Alba e i vini del territorio, degustando infine quanto creato con le proprie mani.

CULTURA, MANIFESTAZIONI ED EVENTI

Tradizione ormai consolidata è quella della celebrazione del **Tuber Primae Noctis**, il **Capodanno del Tartufo**, che sarà l'occasione per brindare – dopo il fermo biologico – alla prima notte dell'anno in cui si dà l'avvio alla cerca per i *trifulau*. Nella notte **tra il 20 e il 21 settembre**, in concomitanza con gli appuntamenti della Global Conference on Wine Tourism, allo scoccare della mezzanotte il **Castello di Grinzane Cavour** sarà teatro di un evento di rilevanza mondiale in cui verrà raccontata al mondo intero l'apertura della cerca, regolamentata dal calendario regionale che prevede – dopo il periodo di fermo biologico – la raccolta dal 21 settembre al 31 gennaio.

Domenica 13 novembre, in collegamento con il **Castello di Grinzane Cavour** – sede dell'**Enoteca Regionale Piemontese Cavour** –, Hong Kong, Singapore e Vienna si contenderanno, rilancio dopo rilancio, i lotti più prestigiosi di selezionati esemplari di *Tuber magnatum Pico*, nel corso della **XXIII Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**. È nell'ambito di questa manifestazione che si riuniscono alla perfezione la promozione delle eccellenze del territorio e l'esercizio della solidarietà a favore di importanti cause benefiche, con oltre 5,7 milioni di euro raccolti dal 1999 a oggi. Novità di quest'anno, il collegamento con il Qatar, con il ristorante "Alba by Enrico Crippa", locale di prossima apertura a Doha, all'interno delle Katara Towers.

Il **weekend dal 18 al 20 novembre**, organizzato dal **Centro Nazionale Studi Tartufo**, sarà dedicato alla **"Cerca e cavatura del tartufo in Italia"**: un intero fine settimana coinvolgerà l'associazione nazionale Città del Tartufo con la Fnati (Federazione Nazionale Associazioni Tartufai Italiana), celebrando il riconoscimento che ha portato nello scorso dicembre questa pratica all'iscrizione nella lista rappresentativa del Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità. Per tre giorni ad Alba si susseguiranno un cartello di eventi tutti **a tema Unesco**, tra appuntamenti presso il Teatro Sociale "G. Busca", incontri formativi ed eventi gastronomici e pop, che avranno il loro apice nella consegna del riconoscimento di **"Ambasciatore del tartufo italiano"** che verrà consegnato alla conduttrice radiotelevisiva e rapper **La Pina**.

A scandire il calendario della Fiera, anche il **"Tartufo Reale"**, il riconoscimento che **Reale Mutua** – storico sponsor della Fiera – consegna ogni anno al miglior tartufo cavato dalle colline di Langhe, Roero e Monferrato, che taglia il traguardo delle sedici edizioni: nella mattinata di **domenica 27 novembre**, alle ore 11.00, il tradizionale appuntamento vedrà concorrere i più prestigiosi esemplari di *Tuber magnatum Pico*, nella cornice del Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba.

Nell'anno in cui Alba celebra il **Centenario della nascita di Beppe Fenoglio**, con appuntamenti fino al prossimo marzo, da segnalare la mostra curata da Luca Bufano **"Canto le armi e l'uomo. 100 anni con Beppe Fenoglio"**, gli spettacoli **"Un Giorno di Fuoco"** e **"Letture sul Novecento"**, oltre alla visita guidata ai luoghi fenogliani **"Tra le righe di Fenoglio"**, ogni domenica mattina.

Un ricco calendario di eventi culturali, sportivi e artistici farà poi da corollario alla 92ª edizione della Fiera. Tra gli altri appuntamenti: aprendo con l'inaugurazione di **"Alba" di Valerio Berruti**, giovedì 29 settembre, in piazza Michele Ferrero, restano da segnalare la cerimonia di premiazione della **XII edizione del Premio Lattes Grinzane**, in calendario sabato 15 ottobre al Teatro Sociale "G. Busca" di Alba, **"Andy in Langa"**, presso la Torre di Barbaresco, **"Immersioni nella pittura"** a Palazzo Banca d'Alba, alle **"Armonie femminili – percorsi inclusivi"** presentate dal brand Elena Mirò, passando per presentazioni di libri e conferenze, gli eventi del **Museo Diocesano**, le manifestazioni in piazza (**Albaromatica, Nocciola Piemonte IGP delle Langhe dalle colline dell'Alta Langa, Langhe e Roero in piazza... con la Granda, Confagricoltura - Incontriamoci in Fiera, Confartigianato - Villaggio dei creatori d'eccellenza, Coldiretti - Campagna Amica Day**).

IL DESIGN

Un nuovo oggetto andrà ad arricchire il **Kit per il Tartufo Bianco d'Alba**: dopo la **"Pepita"** griffata Maison Raynaud, gli **affettatartufi "Alba"** disegnato da Ben van Berkel per Alessi e **"Xfetta"** creato da Davide Oldani, i **guanti "Trace"** ideati da Patricia Urquiola, le **spazzole da tartufo "Giacomo"** – griffate **Guftram** e immaginate da Job Smeets – quest'anno sarà la volta dell'**alzata** realizzata dall'architetto e designer **Fabio Novembre**.

ALBA TRUFFLE BIMBI

La Fiera conferma, infine, la propria attenzione nei confronti delle nuove generazioni di visitatori, allestendo per i bambini l'area dell'**Alba Truffle Bimbi**, presso il Palazzo Mostre e Congressi intitolato a Giacomo Morra.

N.B. Il presente comunicato è mancante di nomi e virgolettati secondo quanto disposto dall'art.9 c.1 della legge 22 febbraio 2000 n.28 in tema di par condicio nei periodi pre-elettorali.

PER INFORMAZIONI

Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba

Piazza Medford, 3 - 12051, Alba Tel. +39 0173 361051 - info@fieradeltartufo.org - www.fieradeltartufo.org



@tartufobiancoalba



@tartufobiancoalba



@AlbaTruffle



<https://www.youtube.com/user/Tartufobiancodalba>

L'hashtag ufficiale dell'evento è **#albatruffle**

Ufficio Stampa Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba

Pietro Ramunno | ufficiostampa@fieradeltartufo.org | +39 3395943085

Efficere

Federico Amato | federico.amato@efficere.it | +39 3485261626

Alessandra Ferraris | alessandra.ferraris@efficere.it | +39 3479186800