



93° FIERA  
INTERNAZIONALE  
TARTUFO BIANCO  
D'ALBA

## L'ALBA DEL FUTURO

**Presentata, a Bossolasco, la 93ª edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Giovani, nuove tecnologie e sostenibilità – accanto alla cucina – i temi al centro del dibattito**

Dopo “Connessi con la natura” e “Time is up”, ecco “L'Alba del futuro”. Questo il tema per la **93ª edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, presentata a Bossolasco (CN) nel pomeriggio di **martedì 18 luglio**, nelle colline dell'Alta Langa, alla presenza di giornalisti e stakeholders del territorio che contribuiscono, ogni anno, lavorando in sinergia, alla buona riuscita della manifestazione.

*“L'Alba del Futuro è il payoff della 93ª edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, in un periodo storico in cui si dibatte molto di giovani, prospettive future, nuove tecnologie e sostenibilità. Se il futuro ci riserva molte incertezze, la terra sarà una delle poche certezze: è questo il tema della 93ª edizione – afferma **la presidente dell'Ente Fiera Liliana Allena** –. Tartufo che nella terra nasce e cresce, nella stessa terra che ci dà grandi vini e grandi prodotti figli della cultura materiale e immateriale che ha reso il territorio di Langhe Monferrato e Roero Patrimonio dell'Umanità Unesco e una delle mete del turismo enogastronomico più importanti al mondo. Queste sono le riflessioni che vogliamo condividere e sviluppare nel corso dell'evento, rivolgendoci in particolare alle nuove generazioni, a cui ci si vuole avvicinare con il loro linguaggio e i loro strumenti”.*

*“La Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba è molto più di un evento di promozione di prodotti enogastronomici, quanto piuttosto un'occasione di confronto sui temi che caratterizzano il valore del nostro Paese, di cui il Tartufo bianco d'Alba è ambasciatore mondiale, e sull'importanza di concentrarsi su questioni strategiche per il futuro come il tema della sostenibilità, caro alla Fiera da diversi anni – dichiarano congiuntamente **il sindaco della Città di Alba, Carlo Bo, e l'assessore al Turismo, Emanuele Bolla** –. Questa edizione sarà certamente caratterizzata dalla qualità del prodotto, dalla provenienza internazionale dei turisti che premiano il sistema Italia e dall'apertura ad Alba del Museo del Tartufo, un luogo che celebrerà il prodotto di eccellenza, principe del nostro territorio”.*

*“La Fiera del Tartufo di quest'anno si annuncia un grande successo. Il tema della manifestazione – che ruota intorno allo spazio ai giovani, al futuro, alla rivoluzione digitale e climatica, alla ricongiunzione tra generazioni – è molto sfidante perché questo territorio pratica la sostenibilità ambientale e sociale da anni. Il Tartufo è infatti un bene della terra che l'uomo ha imparato a trovare, rispettando tempi e abitudini della natura, per renderlo poi un prodotto di alta qualità apprezzato in tutto il mondo e capace di generare un indotto economico di straordinaria importanza – sottolineano **il presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio, il vicepresidente Fabio Carosso e l'assessore alla Cultura, Turismo e Commercio, Vittoria Poggio** –. Anche grazie alla piena ripartenza del turismo internazionale siamo certi che la Fiera 2023 confermerà il suo posizionamento tra gli eventi enogastronomici più apprezzati d'Europa e abbiamo le carte in regola per aumentare i numeri dell'anno scorso. Per più di un mese Alba e i territori Unesco saranno protagonisti non solo per la tavola, ma anche per una riflessione collettiva sulla transizione climatica e digitale, due temi al centro di dibattiti e convegni nel cuore della Fiera del Tartufo”.*

### LE DATE

Per nove settimane, Alba e il territorio torneranno ad animarsi attraverso le innumerevoli proposte della Fiera per tutti gli amanti dell'oro bianco delle Langhe: anticipata dalla tradizionale inaugurazione il giorno precedente, **l'avvio della 93ª edizione è previsto per sabato 7 ottobre, arrivando fino a domenica 3 dicembre**. La Fiera sarà visitabile tutti i weekend il sabato e la domenica, con **l'apertura straordinaria di mercoledì 1º novembre**.

### L'ALBA DEL FUTURO

**Alba**, come il nome della Città che al Tartufo Bianco ha dato il nome, capofila di un territorio sempre più vocato al turismo internazionale, ma Alba intesa anche come **nuovo inizio**: come il sole che sorge nel mattino di una nuova umanità, in cui sono **i giovani a essere protagonisti**, l'aurora di un futuro che vede **un ritorno alle origini**, a quella terra di cui il *Tuber magnatum Pico* è preziosa sentinella.

Il futuro diventa così tema centrale di questa edizione, in cui **cambiamento climatico, sostenibilità ambientale e sociale, distribuzione della ricchezza ed equità sociale** sono alcune delle tematiche che hanno stimolato il dibattito globale tra la generazione Z e la generazione Boomer, con i Millennial nel mezzo, alla ricerca di senso e di risposte. E guardando all'avvenire, un ruolo centrale avrà l'**Intelligenza Artificiale**, nuovo tassello di un progresso tecnologico che divide la stessa comunità scientifica, sollevando dubbi e rischi da parte dei soggetti che hanno dedicato la loro vita per svilupparla. In questo contesto globale – nel generale clima di incertezza generatosi negli ultimi anni – l'essere umano, in particolare quello che sta vivendo i contrasti della società occidentale, si sta interrogando sempre di più sul proprio futuro e sta affrontando una pressione sempre crescente da parte delle nuove generazioni che non vogliono più assistere passivamente al destino consegnato dagli adulti.

Il **bisogno di trascendenza** è insito nell'essere umano e la necessità di credere per sentirsi rassicurati altrettanto: la ricerca di riferimenti e certezze ci tiene vivi e ci tranquillizza. C'è un nuovo bisogno di umanità e di territorialità, e in questo humus affonda le sue radici la **riscoperta della natura e dell'importanza della terra** per ciò che ci può dare e per le opportunità che ci offre. Nell'era tecnologica che ci pone di fronte a esperienze tra finzione e realtà, a cambiamenti epocali in tempi brevissimi sradicandoci da abitudini e convinzioni, l'essere umano torna ad avvicinarsi ai riferimenti atavici: la terra, dove le radici affondano e da cui nasce la vita. **Quale sarà, dunque, "L'Alba del Futuro"?** Ci interrogheremo su questo tema, cercando di innalzare il dibattito a livello globale con un continuo rimbalzo tra terra e territorio e nuove frontiere tecnologiche.

In quest'ottica si rafforza la collaborazione con **Microsoft Italia**, che offrirà ai visitatori della Fiera un'esperienza unica, nella quale presente e futuro si affiancano per fornire esperienze innovative. Alba diventerà infatti un laboratorio nel quale i visitatori potranno sperimentare le applicazioni legate all'Intelligenza Artificiale di nuova generazione, per esplorarne le potenzialità.

Ci domanderemo, infine, se Langhe, Monferrato e Roero potranno essere un modello per il futuro e sulle azioni da compiere per preservare la "Madre Terra", per conservare la "sacralità" come punto di riferimento per le **nuove generazioni**.

## SOSTENIBILITÀ INCROCIATE

Pensando quindi al tema della sostenibilità, declinata sui tre assi ambientale, sociale ed economico, **venerdì 3, sabato 4 e domenica 5 novembre** tornerà il ciclo di incontri "**Sostenibilità incrociate**". Si comincia il 3 novembre con la giornata "**E così vorresti fare lo chef?**", interamente curata dal narratore gastronomico Paolo Vizzari, e dedicata ai giovani degli istituti alberghieri del territorio e nazionali. Protagonista di questa prima edizione sarà lo chef Matias Perdomo, del ristorante una Stella Michelin "Contraste" di Milano. Sempre parlando ai giovani, gli studenti degli istituti alberghieri piemontesi verranno coinvolti nel progetto "Eccellenza nelle scuole", realizzato in collaborazione con l'assessorato al Turismo della Regione Piemonte, la DMO regionale Visit Piemonte e le ATL piemontesi.

A seguire, nella due giorni albesi **co-prodotta da Class Editori**, calcheranno il palco del Teatro Sociale "G. Busca" di Alba, dialogando tra loro, personaggi del mondo dell'alta finanza, dell'innovazione digitale, dell'alta moda, dell'arte, della musica, del design e della cultura e, ovviamente, della cucina d'autore.

## 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** e gli chef **Chiara Pavan e Francesco Brutto**, quest'anno sarà la volta di un grande chef dal profilo internazionale.

## LA CERTIFICAZIONE

Si consolida 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. Grande novità dell'edizione 2023 sarà inoltre l'avvio di un **progetto sperimentale** che vedrà Città di Alba, Ente Fiera di Alba, Giostra delle Cento Torri, Cooperativa Erica e i Consorzi nazionali degli imballaggi COMIECO, COREPLA, CIAL, COREVE, BIOREPACK e RICREA collaborare per definire un **protocollo di gestione sostenibile dei grandi eventi**, con una sperimentazione sul Bacchanale dei Borghi.

## 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 mercoledì 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 dell'altissima qualità dei prodotti proposti con un sistema di certificazione a norma ISO per gli



esemplari di peso superiore ai 50 grammi, per i quali da quest'anno sarà possibile una doppia verifica attraverso la garanzia fornita dalla **blockchain**.

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 – anche grazie alla collaborazione dei giovani studenti di **Alba Accademia Alberghiera** – 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 (oltre al Teatro Sociale di Alba, il calendario prevede tappe presso l'Hotellerie de Mascognaz, villaggio di origine Walser ai piedi del Monte Rosa) e dei **Laboratori del Gusto** allestiti presso la Sala Beppe Fenoglio, con tantissime proposte tra le quali spiccano gli **Atelier della Pasta Fresca**, 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**, la degustazione delle **fontine e dei vini della Valle d'Aosta**, la degustazione proposta dal **progetto 8Pari**, il vino sociale prodotto dalla cooperativa Emmaus, e il workshop dedicato alla **Nocciola Piemonte IGP**. Nel segno dell'inclusione e dell'aggregazione sociale, farà il suo debutto in Fiera il progetto lanciato in collaborazione con la cooperativa Emmaus presso l'**Osteria Sociale Montebellina**.

Valicando i confini delle colline di Langhe, Roero e Monferrato, il Tartufo Bianco d'Alba farà tappa a **Milano** (negli appuntamenti pensati in occasione de **La Vendemmia**, in collaborazione con **MonteNapoleone District**), in **Svizzera** (a **Verbier** e a **Martigny** in occasione della **Foire du Valais**, un momento di confronto, incontro, promozione turistica e valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio), arrivando fino agli **Stati Uniti** e al **Brasile**, a Fortaleza, nell'ambito della settimana di eventi organizzati dall'Accademia della Cucina Italiana.

Novità di quest'anno, il rapporto di **partnership tra la Fiera ed Ein Prosit**, manifestazione enogastronomica d'eccellenza (alla sua XXIV edizione) che nel corso degli anni ha avuto il privilegio di ospitare alcuni fra i più grandi cuochi italiani e internazionali, che hanno proposto all'interno della manifestazione i piatti della loro cucina abbinati ai vini del Friuli Venezia Giulia, permettendo ai tanti appassionati di soddisfare il palato e di apprezzare la cucina italiana e internazionale nelle sue massime espressioni.

## PATRIMONIO DELL'UMANITÀ UNESCO

Dall'inserimento dei Paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato nel 2014 al riconoscimento della "**Cerca e Cavatura del tartufo in Italia**" nel 2021, passando per il titolo di Creative City per la Gastronomia nel 2017, negli anni è divenuto sempre più forte il legame tra l'UNESCO e queste terre, con la loro cultura enogastronomica che nel Tartufo Bianco d'Alba ha il suo principale alfiere. Ecco perché, anche in virtù della svolta intrapresa dalla Fiera anni or sono, con lo spostamento del focus dal prodotto al suo utilizzo nell'alta gastronomia, la Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba quest'anno supporta e sosterrà con diverse iniziative la **candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio immateriale dell'Umanità UNESCO**. Per l'intera durata della Fiera, Alba accoglierà degli eventi speciali, organizzati con i promotori dell'iniziativa, coordinati da Maddalena Fossati.

E guardando alle **Creative Cities UNESCO italiane per la gastronomia – Alba, Bergamo e Parma** – si rafforzerà quest'anno il sodalizio nato nel 2021, con la costituzione del Distretto della Città Creative UNESCO, il cui intento è quello di avviare un percorso di politiche comuni di valorizzazione e di promozione dei territori. Lo scorso anno le Ascom Confcommercio delle rispettive Città hanno siglato un protocollo d'intesa finalizzato a intensificare le relazioni, sviluppare sinergie economiche e commerciali, promuovere le unicità agroalimentari, valorizzare l'ingegno umano e affermare la crescita del Distretto come entità socioeconomica e turistica unitaria. Il piano si è sviluppato sulla base di una programmazione triennale che prevede iniziative specifiche realizzate nelle tre Città. Valore aggiunto della promozione congiunta è la realizzazione di un tour, proposto ai mercati turistici di riferimento delle singole realtà, tra le eccellenze culinarie e vinicole delle tre Città Creative Unesco per la Gastronomia, realizzato dalle agenzie di incoming delle Ascom di Bergamo, Alba e Parma. Dopo Bergamo, nel 2022, e in attesa di Parma il prossimo anno, il 2023 vedrà protagonista Alba, **nel weekend di sabato 4 e domenica 5 novembre**: nella centrale piazza Risorgimento saranno presentate al pubblico nazionale e internazionale le eccellenze gastronomiche che caratterizzano i rispettivi territori e sarà promosso il pacchetto turistico congiunto in abbinamento ad approfondimenti tematici e degustazioni.

## TRUFFLE AND WINE

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 e la Borgogna del 2022, quest'anno faranno il loro debutto in



Fiera i vini della **California** e **Napa Valley**, con un weekend – quello del 25 e 26 novembre – all’insegna di eventi e cene che valorizzeranno il connubio tra i grandi rossi californiani e il prezioso bianco albese.

A proposito di grandi rossi, venerdì 27 ottobre si replica, presso il **Castello di Grinzane Cavour**, con collegamenti internazionali, 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”, oltre ai prestigiosi vini di più di 95 cantine raccolti entro i lotti comunali. Novità di questa edizione è la settimana di **Barolo en primeur Exclusive Tasting** (dal 20 al 27 ottobre) in cui le cantine aderenti all’iniziativa apriranno le porte per degustazioni esclusive en primeur di Barolo e Barbaresco 2022, battuti all’asta il 27 ottobre.

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 il **Capitolo della Giostra** e la **Bela Trifolera** in calendario sabato **16 settembre**. Sabato **23 settembre** verrà presentato il **Drappo del Palio 2023**, realizzato dall’artista **Eugenio Tibaldi**, con l’attribuzione dell’onorificenza di **“Amico della Giostra”** all’editore **Carlo Borsalino** e, in serata, l’**Investitura del Podestà**.

**Sabato 30 settembre e domenica 1° ottobre** la Città di Alba si vestirà degli smalti dei Borghi cittadini proponendo l’appuntamento con il **Weekend del Folclore**, con la **Rievocazione storica** in costume e il **Palio degli Asini**, oltre alle attività proposte dalla **Giostra delle Cento Torri**. Due settimane dopo, nel **weekend del 14 e 15 ottobre**, ecco 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. **Domenica 22 ottobre** si chiuderanno gli appuntamenti con il folclore, che culmineranno nel tradizionale **Festival della Bandiera**, organizzato dal Gruppo Sbandieratori e Musicisti della Città di Alba.

## TRUFFLE HUB

Il **Truffle Hub di Roddi** si riconferma centrale anche in questa 93ª edizione, ospitando cene, eventi e corsi di cucina. All’interno del **Castello**, in una delle più belle scuole di cucina italiane, attraverso **corsi teorico-pratici di cucina** verranno proposte, in abbinamento al Tartufo Bianco d’Alba, le ricette dei grandi piatti icona di importanti chef, che guideranno le lezioni. Ogni lunedì mattina (con l’aggiunta del 1° novembre), nelle pertinenze dell’antico maniero, 7 modernissime postazioni in acciaio, complete di tutti gli attrezzi da cucina, vedranno protagonisti i partecipanti, sempre coinvolti in prima persona, che avranno la possibilità di degustare ciò che si prepara, accompagnato da un calice di vino, ricevendo in omaggio il materiale didattico con la ricetta e il grembiule. 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.

## 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 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**, allo scoccare della mezzanotte il **Castello di Monticello d’Alba** 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 12 novembre**, in collegamento con il **Castello di Grinzane Cavour** – sede dell’**Enoteca Regionale Piemontese Cavour** –, Francoforte, Hong Kong, Singapore, Seoul e Vienna si contenderanno, rilancio dopo rilancio, i lotti più prestigiosi di selezionati esemplari di **Tuber magnatum Pico**, nel corso della **XXIV 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 6 milioni e 300mila euro raccolti dal 1999 a oggi.

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 diciotto edizioni: il tradizionale appuntamento vedrà concorrere i più prestigiosi esemplari di **Tuber magnatum Pico**, nella cornice del Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d’Alba.

Un ricco calendario di eventi culturali, sportivi e artistici farà poi da corollario alla 93ª edizione della Fiera. Tra gli altri appuntamenti, la cerimonia di premiazione della **XIII edizione del Premio Lattes Grinzane**, in calendario





REGIONE  
PIEMONTE



sabato 14 ottobre al Teatro Sociale “G. Busca” di Alba, in occasione della quale lo scrittore statunitense Jonathan Safran Foer terrà una lectio magistralis e verrà omaggiato di un Tartufo Bianco d’Alba, la mostra “**80 di Resistenza**” organizzata a Palazzo Banca d’Alba dal Centro Studi Beppe Fenoglio, gli eventi del **Museo Diocesano**, le manifestazioni in piazza (**Albaromatica, Ama la carne, 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**).

## ALBA TRUFFLE BIMBI

La Fiera conferma, infine, la propria attenzione nei confronti delle nuove generazioni di visitatori, allestendo per i bambini – fino a domenica 26 novembre – l’area dell’**Alba Truffle Bimbi**, presso il Palazzo Mostre e Congressi intitolato a Giacomo Morra.

### PER INFORMAZIONI

Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba

Piazza Medford, 3 - 12051, Alba Tel. +39 0173 361051 - [info@fieradeltartufo.org](mailto:info@fieradeltartufo.org) - [www.fieradeltartufo.org](http://www.fieradeltartufo.org)



@tartufobiancoalba



@tartufobiancoalba



@AlbaTruffle



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

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

Ufficio Stampa Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba

Pietro Ramunno | [ufficiostampa@fieradeltartufo.org](mailto:ufficiostampa@fieradeltartufo.org) | +39 339 5943085

### Efficere

Federico Amato | [federico.amato@efficere.it](mailto:federico.amato@efficere.it) | +39 348 5261626

Alessandra Ferraris | [alessandra.ferraris@efficere.it](mailto:alessandra.ferraris@efficere.it) | +39 347 9186800

Francesca Bodini | [francesca.bodini@efficere.it](mailto:francesca.bodini@efficere.it) | +39 335 7384230