



94<sup>a</sup> FIERA  
INTERNAZIONALE  
TARTUFO BIANCO  
D'ALBA

## L'INTELLIGENZA NATURALE AL CENTRO DELLA 94<sup>a</sup> EDIZIONE DELLA FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA

***Ad Alba, dal 12 ottobre all'8 dicembre si incontrano cucina d'autore, folklore, solidarietà e AI, sempre nel solco della sostenibilità, puntando a un turismo sempre più di qualità***

Unica per storicità, con le sue 94 edizioni. Unica per tipologia di offerta, con un ricco programma articolato su 9 fine settimana. Unica per garanzie offerte, con l'accurata selezione effettuata dai giudici di Analisi Sensoriale. Unica per ricaduta economica, con un ritorno di 55 euro per ogni euro investito. È la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, imperdibile momento di festa per le colline di Langhe, Monferrato e Roero, che costituisce una sintesi perfetta di cultura, territorio e gastronomia, presentata al territorio presso il **Castello di Roddi** nel pomeriggio di giovedì 4 luglio.

*"Se la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba ha una storia quasi centenaria lo deve alla sua grande capacità di restare fedele alle proprie radici, riuscendo al contempo a rinnovarsi e innovare, edizione dopo edizione, intercettando l'attualità – afferma la presidente dell'Ente Fiera di Alba, Liliana Allena –. Questa sensibilità a tematiche contemporanee e di carattere globale fa sì che la Fiera negli anni abbia vestito un abito sempre più internazionale, attirando una domanda di alto livello, capace di cogliere l'unicità della nostra proposta, che ha reso il territorio di Langhe, Monferrato e Roero una delle mete del turismo enogastronomico più importanti al mondo".*

*"La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba è un orgoglio per tutta la Città di Alba e il nostro territorio – dichiara il sindaco della Città di Alba, Alberto Gatto –. La Fiera per Alba rappresenta il momento di guardare alle proprie radici e comprendere il suo potenziale. Infatti, non è soltanto un momento di commercio gastronomico di altissima qualità, ma rappresenta il coraggio del territorio di guardare sempre in avanti a nuove sfide per il futuro. L'affluenza anche internazionale testimonia la reputazione di Alba in Italia e nel mondo e sono sicuro che anche questa edizione rispetterà le aspettative. La Fiera del Tartufo è una delle grandi storie albesi e così sarà negli anni a venire".*

*"Quest'anno la Fiera del Tartufo unisce la forza della sua tradizione, con il traguardo della 94<sup>a</sup> edizione, alla sua capacità di innovare e guardare al futuro grazie al tema dell'intelligenza artificiale a cui, proprio in questa terra, si unisce l'intelligenza naturale rappresentata dalla cultura del tartufo – sottolinea il presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio insieme all'assessore a Montagna, Biodiversità e Tartuficoltura, Marco Gallo –. Dopo il successo dello scorso anno, anche l'edizione 2024 si annuncia con grandi numeri grazie alla crescita del turismo internazionale che, per la prima volta lo scorso anno, in Piemonte ha superato quello nazionale. Anche per offrire a turisti e visitatori un'esperienza gastronomica di sempre maggior livello, la Regione Piemonte ha deciso di modificare il calendario per la cerca del Tartufo Bianco d'Alba, che partirà il 1° ottobre per terminare il 31 gennaio, per meglio adattarlo alle attuali condizioni climatiche, con estati molto calde, che ritardano la crescita di tartufi e quindi la raccolta di prodotti di qualità".*

### LE DATE

Coerentemente con il proprio impegno sul fronte della sostenibilità, tra le grandi novità di questa edizione merita una menzione lo **spostamento del calendario della cerca**, definito su base regionale, con l'inizio della stagione slittato al **1° ottobre** per intercettare i mutamenti imposti dal cambiamento climatico.

Per nove settimane, dunque, 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 94<sup>a</sup> edizione è previsto per sabato 12 ottobre, arrivando fino a domenica 8 dicembre**. La Fiera sarà visitabile tutti i weekend il sabato e la domenica, con **l'apertura straordinaria di venerdì 1° novembre**.

## INTELLIGENZA NATURALE

Al centro di questa edizione, la 94<sup>a</sup>, il tema dell'**Intelligenza Naturale**, partendo da una riflessione sulla definizione che la Treccani dà del concetto di intelligenza: *“quel complesso di facoltà psichiche e mentali che consentono all'uomo di pensare, comprendere o spiegare i fatti o le azioni, elaborare modelli astratti della realtà, intendere e farsi intendere dagli altri, giudicare, e lo rendono insieme capace di adattarsi a situazioni nuove e di modificare la situazione stessa quando questa presenta ostacoli all'adattamento; una facoltà propria dell'uomo, continua, che si sviluppa gradualmente a partire dall'infanzia, accompagnata dalla consapevolezza e dall'autoconsapevolezza”*. Il concetto, sostanzialmente, è legato alla descrizione della capacità umana, escludendo altri esseri viventi dotati di apparati sensoriali superiori. Parametrare il concetto di intelligenza sull'essere umano preclude l'inclusione di altri mondi che, tuttavia, risolvono problemi ed evolvono. Le piante hanno un'estrema diffusione di competenza, una minor efficienza, ma una capacità di resistenza straordinaria. Dovremmo sforzarci di comprendere la straordinaria complessità di questi esseri viventi, estremamente più sensibili degli umani e altrettanto in grado di apprendere, avendo la capacità di memorizzare. Ha dunque senso parlare di intelligenza naturale e cercare di dare voce al *Tuber magnatum Pico*, il Tartufo Bianco d'Alba, che fa parte di una specie, i funghi, che ha un peso in termini di vita sulla terra quattro volte superiore al regno animale e agli esseri umani. Nel corso delle ultime edizioni della Fiera si è cercato di dare un contributo al dibattito globale su cambiamento climatico e sostenibilità, partendo dall'evidenza di ciò che sta accadendo in tutto il Pianeta e anche sul nostro territorio, con le conseguenze sul mondo del Tartufo e sulle piante che lo generano, così come ai vigneti e nocioleti.

Consapevoli della necessità di porre in essere delle iniziative concrete per salvaguardare la nostra specie e garantire un futuro all'esistenza del Tartufo, la Fiera si è attivata con piccole ed esemplificative azioni, quali cura e manutenzione dei boschi, piantumazione di nuovi alberi per garantire biodiversità e assorbimento di CO<sub>2</sub>. Se riusciremo a perseguire gli obiettivi di tutela, l'intelligenza naturale degli esseri umani e dei loro cani potrà fare il resto nella cura e cavatura dei Tartufi, tramandando pratiche e conoscenze che, a partire dalla cura degli ambienti tartufigeni, sono state riconosciute patrimonio immateriale dell'Umanità dall'UNESCO. L'organizzazione della Fiera Internazionale del Tartufo sulle colline di Langhe Monferrato Roero, i cui paesaggi Vitivinicoli sono anch'essi Patrimonio dell'Umanità UNESCO, impone delle riflessioni sulla tutela e valorizzazione, obbliga all'ascolto dei messaggi che l'intelligenza naturale delle piante e dei frutti della nostra natura inviano, rendendoci consapevoli e invitandoci a un'assunzione di responsabilità.

Ogni anno cerchiamo di trattare la contemporaneità con uno sguardo rivolto al futuro, perché lo dobbiamo ai giovani e alle future generazioni. Viviamo un momento storico in cui si parla continuamente di Intelligenza Artificiale verso la quale si riversano i timori, gli entusiasmi e le preoccupazioni di persone e istituzioni. Si contrappone l'AI all'intelligenza naturale senza avere chiaro i contorni che la delimitano e le specie a cui attribuirle: ci affidiamo ad algoritmi, strumenti e meccanismi, delegando la conoscenza di corpi, piante e organismi. Ripensare alla terra, acquisire consapevolezza di quanto sia “intelligente”, argomento già trattato nelle precedenti edizioni, può farci meglio comprendere l'intelligenza artificiale. L'AI deve essere storicizzata: si nutre di scienza, di scrittura, di sapere e di intelligenza naturale, così come secoli di generazioni, susseguite su un territorio, si sono nutrite di pratiche, di saperi e di esperienze per evolversi.

Durante le nove settimane della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba approfondiremo il rapporto tra l'Intelligenza Naturale e l'Intelligenza Artificiale, verificheremo l'evoluzione di quest'ultima e le potenzialità di utilizzo che oggi offre. Cercheremo di evidenziare l'importanza della conoscenza e dell'apertura a ogni forma di intelligenza per poter gestire l'AI. È il ciclo vitale degli esseri viventi a dar vita e ad alimentare l'intelligenza artificiale, non il contrario: è la consapevolezza di chi siamo e dell'importanza dell'ambiente naturale che ci circonda a darci equilibrio e serenità per maneggiare senza ansia uno strumento dal potenziale incredibile come l'AI.

## SOSTENIBILITÀ INCROCIATE

Mantenendo centrale il tema della sostenibilità, declinata sui tre assi ambientale, sociale ed economico, **martedì 29 e mercoledì 30 ottobre** tornerà l'evento **“Sostenibilità incrociate”**, in una veste del tutto rinnovata che coinvolgerà chef e artisti e culminerà in un inedito spettacolo orchestrato dal **curatore gastronomico Paolo Vizzari in collaborazione con Samuel Romano**.

Andando al cuore del progetto di quest'anno, come consuetudine la Fiera dedicherà uno spazio alle nuove generazioni: il **Palazzo Mostre e Congressi intitolato a Giacomo Morra** diverrà così il luogo in cui Alba Truffle Bimbi andrà a intrecciarsi con il progetto curato dall'antropologa culturale **Valeria Margherita Mosca**, attraverso il quale – anche grazie a un ricco calendario di laboratori programmati per adulti e bambini e con una grande installazione didattica che racconta l'evoluzione dell'alimentazione e della nutrizione dal neolitico ad oggi – si affronterà il tema della biodiversità e del suo valore per il futuro.

A testimoniare il proprio impegno sul fronte dell'**educazione alimentare**, la Fiera si farà partner nella diffusione dell'appello **“Conoscere per scegliere”** – lanciato dall'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** in occasione delle celebrazioni per il proprio ventennale, insieme a Slow Food Italia e alla Comunità Laudato Si' – per inserire l'educazione alimentare come insegnamento obbligatorio nelle scuole di ogni ordine e grado.

Restando in ambito scolastico, 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.

## 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 gli chef **Norbert Niederkofler, Chiara Pavan e Francesco Brutto, Andreas Caminada**, quest’anno sarà la volta di una grande chef dal profilo internazionale, direttamente dal Sud America, la brasiliana **Manu Buffara**.

## 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, con un allestimento completamente rinnovato, visitabili tutti i weekend il sabato e la domenica, con l’apertura straordinaria di venerdì 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 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** – al MUDET 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 una tappa presso l’iconico Forte di Bard in Valle d’Aosta) 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** e la degustazione delle **fontine e dei vini della Valle d’Aosta**. Nel segno dell’inclusione e dell’aggregazione sociale, trova conferma anche la collaborazione con la cooperativa Emmaus presso l’**Osteria Sociale Montebellina**.

Un ulteriore tassello arriverà dalla collaborazione con **Casa Artusi di Forlimpopoli**, dando seguito ai progetti avviati lo scorso anno, rinnovando una presenza della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba in Emilia Romagna, mentre Alba ospiterà il *resident chef* di Casa Artusi, Matteo Milandri. Continua anche la collaborazione con **MonteNapoleone District** e, valicando i confini delle colline di Langhe, Roero e Monferrato, il Tartufo Bianco d’Alba volerà negli **Stati Uniti**, presso The Core Club di New York, protagonista di una serie di eventi dedicati al *Tuber magnatum Pico* tra *wine tasting*, analisi sensoriali e una cena presso il prestigioso club newyorkese.

Si consolida infine il rapporto di **partnership tra la Fiera ed Ein Prosit**, manifestazione enogastronomica d’eccellenza (alla sua XXV 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.

La 94ª edizione vede la partenza di un nuovo progetto, attraverso cui il Tartufo ha scelto il primo mercato di riferimento per formare nel tempo una comunità dedicata, partendo quest’anno dal Giappone. Sull’ideale asse che collega Alba a Tokyo verranno coinvolti alcuni **grandi chef giapponesi** – guidati dall’icona italiana nel Paese del Sol Levante, **Luca Fantin del Bulgari di Tokyo** – che verranno ospitati sul territorio per vivere un’esperienza immersiva nel mondo del *Tuber magnatum Pico*, proponendo a loro volta ricette tipiche della cultura nipponica.

## PATRIMONIO DELL’UMANITÀ UNESCO

Tra gli altri elementi che contribuiscono all’unicità della Fiera e del territorio in cui si tiene, anche il vanto di ben **tre riconoscimenti UNESCO**: nell’anno in cui si celebra il decimo anniversario dell’inserimento tra i patrimoni dell’umanità dei **Paesaggi Vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato**, vale la pena ricordare il titolo di **Creative City per la Gastronomia** nel 2017 e il riconoscimento della **Cerca e Cavatura del tartufo in Italia** arrivato nel 2021 a rinsaldare il legame tra l’UNESCO e queste terre, con la loro cultura enogastronomica che nel Tartufo Bianco d’Alba ha il suo principale alfiere.

Intorno al Tartufo Bianco d'Alba e al territorio in cui questo matura, esiste un'autentica **Cultura del Tartufo**: chi viene a vivere l'esperienza della Fiera non viene ad Alba solamente per gustare il prezioso *Tuber magnatum Pico*, ma per immergersi in un mondo affascinante, frutto di pratiche tramandate di generazione in generazione. Ecco perché, nelle nove settimane di Fiera, costante è la collaborazione con il **Centro Nazionale Studi Tartufo**, che quest'anno porterà all'organizzazione di un ciclo di incontri presso la rinnovata Sala Riolfo, all'interno del Cortile della Maddalena, dedicati ad approfondire la conoscenza del meraviglioso mondo della cerca e cavatura.

## TRUFFLE AND WINE

Al di là della consolidata alleanza con il **Consorzio Alta Langa** e con 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, la Borgogna del 2022, California e Napa Valley nel 2023, quest'anno faranno il loro debutto in Fiera i **vini della Rioja**, con un weekend all'insegna di eventi e cene.

Venerdì 25 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 95 cantine raccolti entro i lotti comunali. Confermato anche il format che prevede un'intera settimana di **Barolo en primeur Exclusive Tasting** (dal 18 al 25 ottobre) in cui le cantine aderenti all'iniziativa apriranno le porte per degustazioni esclusive *en primeur* di nebbiolo 2023 atto a diventare Barolo e Barbaresco, battuti all'asta il 25 ottobre.

Restando in tema di grandi nebbioli, venerdì 1° e sabato 2 novembre l'Hotel Calissano ospiterà i banchi d'assaggio e le degustazioni guidate de **"I grandi terroir del Barbaresco e gli altri volti del nebbiolo"**, evento a cura di **Go Wine**.

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 **14 settembre** in piazza Michele Ferrero. Sabato **28 settembre**, in Sala Fenoglio, il **Capitolo della Giostra**, l'attribuzione dell'onorificenza di **"Amico della Giostra"** ad **Antonio Buccolo** e la presentazione del **Drappo del Palio 2024**: in occasione del 60° anniversario dalla morte di **Pinot Gallizio**, la Giostra ha deciso di assegnare alla classe 5<sup>a</sup>A del Liceo Artistico albese, intitolato proprio a Gallizio, il compito di realizzare il Drappo del Palio; saranno 17 i lavori proposti dagli studenti e una giuria decreterà il vincitore, che diventerà Pittore del Palio. Si prosegue sabato **5 ottobre**, aprendo il **Weekend del Folclore** in piazza Risorgimento con l'**Investitura del Podestà** e la **Rievocazione storica** in costume. **Domenica 6 ottobre** la Città di Alba si vestirà degli smalti dei Borghi cittadini proponendo l'appuntamento con il **Palio degli Asini e la sfilata in costume medievale**. Due settimane dopo, nel **weekend del 19 e 20 ottobre**, 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 atmosfere medievali. **Domenica 27 ottobre** gli appuntamenti dedicati al folclore proposti dalla **Giostra delle Cento Torri** culmineranno nel tradizionale **Festival della Bandiera**, celebrando dal mattino il 50ennale del **Gruppo Sbandieratori e Musicisti della Città di Alba**.

## TRUFFLE HUB

Il **Truffle Hub di Roddi** si riconferma centrale anche in questa 94<sup>a</sup> edizione, ospitando cene, eventi e corsi di cucina. Grande novità di quest'anno, la collaborazione con **Barolo & Castles Foundation**, che proporrà esperienze culturali con visite guidate del Castello che culmineranno in suggestivi pranzi presso la pertinenza del maniero.

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, 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. Ogni venerdì mattina, inoltre, le **chef Margherita Giampiccolo e Anna Buganè** si alterneranno per insegnare ai partecipanti alcune celebri ricette della tradizione piemontese.

## CULTURA, MANIFESTAZIONI ED EVENTI

Tradizione ormai consolidata è quella della celebrazione del **Capodanno del Tartufo**, che sarà l'occasione – la prima, con il nuovo calendario definito dalla Regione Piemonte – per brindare alla prima notte dell'anno in cui si dà l'avvio alla cerca per i *trifulau*. Nella notte **tra il 30 settembre e il 1° ottobre**, allo scoccare della mezzanotte **Casa Scaparoni** 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 in vigore per tutto il mese di settembre – la raccolta dal 1° ottobre al 31 gennaio.

**Domenica 10 novembre**, in collegamento con il **Castello di Grinzane Cavour** – sede dell'**Enoteca Regionale Piemontese Cavour** –, prestigiose sedi nelle più importanti metropoli mondiali si contenderanno, rilancio dopo rilancio, i lotti più prestigiosi di selezionati esemplari di *Tuber magnatum Pico*, nel corso della **XXV 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 800mila 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 diciannove 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 e artistici farà poi da corollario alla 94ª edizione della Fiera. Tra gli altri appuntamenti, la cerimonia di premiazione della **XIV edizione del Premio Lattes Grinzane**, in calendario il 12 ottobre al Teatro Sociale "G. Busca" di Alba, in occasione della quale lo scrittore **Alessandro Baricco** riceverà il Premio Speciale Lattes Grinzane 2024; la mostra organizzata dalla **Fondazione Ferrero** dal titolo **Giuseppe Penone. Impronte di luce**, visitabile dal 26 ottobre fino al 16 febbraio 2025; l'esposizione della **Madonna della Bocciata** di Pietro Cavallini, che dalle Grotte Vaticane verrà ospitata presso **Palazzo Banca d'Alba** dal 22 novembre al 26 marzo 2025; la mostra dello scultore **Sergio Unia**, organizzata dalla **Fondazione San Giuseppe** presso l'omonima chiesa dal 12 settembre al 27 ottobre; il **concerto della Fanfara dei Carabinieri del III Reggimento Lombardia**, organizzato il 26 ottobre presso la Chiesa di San Domenico dall'**Associazione Nazionale Carabinieri di Alba**; gli eventi della **Fondazione Cesare Pavese** e quelli del **Museo Diocesano**, oltre alla **rassegna di canti popolari "Canta la nostra terra"** (organizzata dalla **Famija Albèisa** il 17 e 24 ottobre nella Chiesa di San Domenico). Spazio anche alle manifestazioni sportive, grazie all'**ASD Triangolo Sport Langhe Monferrato Roero**, con la 16ª "**Corri sotto le Torri**" del 15 settembre e la 15ª "**Ecomaratona del Barbaresco e del Tartufo Bianco d'Alba**" in calendario il 27 ottobre.

Tra le esperienze proposte dall'**ATL Langhe Monferrato Roero** il calendario attualmente prevede Alba walking tour, Alba e il suo tartufo, Analisi sensoriali e Pedalando in Langhe Monferrato e Roero.

Ancora, le manifestazioni in piazza, tra le quali **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** e la **Grande Rassegna di Bovini piemontesi di sottorazza albese della coscia**.

Per restare in ambito culturale, una menzione merita il **sound branding** realizzato per la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba dal compositore **Filippo Cosentino - Dragonfly Music Studio**, ispirato alle caratteristiche del pregiato fungo ipogeo.

Infine, spazio al **design**: dando seguito ai progetti dedicati al **Kit del Tartufo Bianco**, la collezione si arricchisce di un progetto speciale che vede la realizzazione di **Bianco d'Alba**. Bianco d'Alba è la nuova identità olfattiva della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Un'ode alla ricchezza del territorio, una fragranza ambiente all'insegna di accordi sofisticati e avvolgenti che evocano l'autenticità e la bellezza di una terra straordinaria. Creata da Euthalia Fragrances in collaborazione con l'Ente Fiera di Alba e Round, Bianco d'Alba è il risultato dell'armoniosa combinazione tra la nota pregiata e inconfondibile del tartufo bianco e la *nuance* delicata del muschio bianco, arricchiti dalla profondità e dall'eleganza di sofisticati accordi legnosi e ambrati.

### PER INFORMAZIONI

Ente Fiera di 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



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

L'hashtag ufficiale dell'evento è #albatruffe