



92^a FIERA
INTERNAZIONALE
TARTUFO BIANCO
D'ALBA

TIME IS UP

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

Il *Tuber magnatum Pico* torna protagonista attraverso la presentazione della **92^a edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, presso la sede di **Microsoft Italia a Milano**. Si rinsalda così la collaborazione, nata nel 2020, tra l'Ente Fiera e l'azienda di Redmond, che con il contributo del partner tecnologico Si-Net ha permesso di sviluppare un innovativo progetto di analisi sensoriali digitali in parallelo alle attività in presenza sul territorio di Langhe, Roero e Monferrato, permettendo a chiunque, nel mondo, durante la pandemia, di vivere a pieno le esperienze legate al Tartufo Bianco d'Alba.

Ecco quindi che dopo "Connessi con la natura" arriva "Time is up", il tempo è scaduto: questo il tema per il 2022, riprendendo il filone lanciato nella passata edizione, con la svolta annunciata in chiave "sostenibilità", che rappresenta il passepartout per entrare nel futuro di questa manifestazione, come di qualunque altro grande evento che voglia essere al passo con i tempi. Il payoff di quest'anno vuole ulteriormente stimolare la riflessione su ciò che sta accadendo in natura e sulla necessità di agire in tempi brevi per **affrontare il cambiamento climatico, di cui il Tartufo Bianco d'Alba è un perfetto indicatore**. Perché non è il Pianeta a rischio, ma le condizioni di vita del genere umano, le nostre abitudini, la quotidianità di ciascuno di noi. Con "Time is up", l'Ente Fiera intende invitare ad agire per cogliere le opportunità che, come sempre, derivano da ogni trasformazione: agire rapidamente, agire consapevolmente, agire con etica e responsabilità sociale.

In attesa di scoprire tutti i dettagli sulla manifestazione albese, nella tradizionale **presentazione sul territorio di Langhe, Roero e Monferrato, prevista per il prossimo 14 settembre**, la conferenza stampa di Milano alza il velo sulla 92^a edizione, che si avvicina al pubblico con un linguaggio contemporaneo, lanciando un appello che intercetta la sensibilità delle nuove generazioni.

*"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 a cavallo tra il reale e il virtuale. Nella 92^a 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, ma cogliendo le opportunità che ogni fase di cambiamento porta con sé".*

*"Enogastronomia e turismo saranno i protagonisti indiscussi dell'autunno 2022. A settembre la nostra città è stata scelta per ospitare il più grande evento mondiale dedicato all'enoturismo, per la prima volta in Italia, la **Global Conference on Wine Tourism** – è il pensiero del **sindaco della Città di Alba** –. A seguire, la 92^a edizione della Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba anche quest'anno, per nove settimane, saprà coniugare al meglio la tradizione e il folclore con la modernità. Tematiche ambientali e sostenibilità sono ancora una volta il fil rouge che ormai da alcune edizioni prova, attraverso diverse iniziative, a stimolare la riflessione e il confronto. La tecnologia, invece, alleata preziosa della kermesse durante la pandemia, rimane protagonista anche quest'anno, declinando in una nuova chiave le esperienze legate al tartufo. Ci aspetta una stagione di grandi eventi che non vediamo l'ora di vivere e condividere con i nostri visitatori".*

“La Fiera di quest’anno sarà una splendida occasione di ripartenza, passando attraverso la valorizzazione del prodotto per giungere a porre una particolare attenzione ai temi della consapevolezza dell’origine sia naturale che culturale del Tartufo Bianco d’Alba – aggiunge l’Assessore al Turismo e agli Eventi della Città di Alba –. Il Tuber magnatum Pico è un’eccellenza non solo in termini scientifici e organolettici, ma anche culturali, come la cerca e la cavatura, oggetto del riconoscimento tributato lo scorso anno, e la sua valorizzazione in ambito gastronomico”.

“La Fiera internazionale del Tartufo Bianco d’Alba apre i suoi battenti affacciandosi sullo scenario internazionale per la 92esima volta con un appuntamento colorato di verde all’insegna della sostenibilità – sottolineano il Presidente della Regione Piemonte e il Vicepresidente con delega al Tartufo –, promettendo, come sempre, di mettere il punto esclamativo sulla programmazione dei grandi eventi regionali che si estendono sul palcoscenico mondiale della gastronomia di eccellenza. Il binomio Piemonte e Tartufo d’Alba – hanno aggiunto – è diventato nel tempo una felice metafora per indicare le nostre terre come luogo di accoglienza e degustazione, estrazione e trasformazione di un gioiello della natura sempre più apprezzato e amato, e diventato oggi perfino una icona di saggezza che ci spinge a correggere alcune distorsioni delle nostre abitudini nel nome della salvaguardia dell’ambiente”.

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 92ª 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 l’ultimo weekend di ottobre (il 28, 29 e 30) 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.

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 Mazon, 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, l'**Alba Truffle Show** (all'interno della Sala Beppe Fenoglio), pronto ad accogliere, nel consueto clima di raffinata familiarità, le creazioni gourmet nate dall'estro sapiente di grandi firme della cucina nazionale e internazionale, i 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. Confermato il format vincente delle **cene insolite**, che vedrà riproporsi il riuscito connubio tra scenari di pregio e chef stellati.

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, il polo educativo e di innovazione "Rondò dei Talenti" ospiterà la "**Cena del Talento**".

PATRIMONIO DELL'UMANITÀ UNESCO

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 31 ottobre e il 1° novembre la Fiera ospiterà 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. E sempre parlando di Unesco, il weekend del 19-20 novembre 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.

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'eno-turismo 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 D.O.C.G.** e il **Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**, si rinnova 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 l'**Asta en primeur del Barolo**, appuntamento all'insegna della solidarietà promosso dalla **Fondazione CRC**, in cui saranno battute le barrique prodotte dalla Vigna "Cascina Gustava", ai piedi del Castello di Grinzane Cavour.

Rinnovando un appuntamento di successo, dal 3 al 9 ottobre 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, sabato 1 e domenica 2 ottobre la Città di Alba si vestirà degli smalti dei Borghi cittadini proponendo l'appuntamento con il **Weekend del Folclore**, 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.

DALLE LANGHE, ROERO E MONFERRATO AL MONDO

Sconfinando Oltralpe, il *Tuber magnatum Pico* tornerà quindi alla corte di S.A.S. Alberto II di Monaco, in un esclusivo evento presso lo **Yacht Club di Montecarlo**.

Tra gli altri appuntamenti nel segno dell'internazionalità, la stagione del tartufo vivrà un prolungamento presso le più prestigiose stazioni sciistiche a livello mondiale: oltre alla cena stellata con Tartufo Bianco d'Alba presso lo **Skyway di Courmayeur**, sul Monte Bianco, si rinnova la collaborazione con **Verbier** e con **Martigny** (dove ha sede la Fondazione Barry, volta alla tutela e alla valorizzazione dei cani San Bernardo), in Svizzera.

Infine, l'oro bianco delle Langhe volerà Oltreoceano, dal 15 al 19 novembre, negli USA, primo mercato extra UE per la Fiera, per la promozione che verrà svolta attraverso due eventi a **New York** e **Miami**.

TRUFFLE HUB

Riconfermato anche per quest'anno, dopo il debutto nella passata edizione, è il **Truffle Hub**, sede distaccata della Fiera presso il **Castello di Roddi**, trasformato in hub digitale territoriale che fungerà da vetrina per le eccellenze enogastronomiche piemontesi, valorizzate attraverso l'organizzazione di cene firmate da chef in arrivo da tutta la regione.

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.

Novità di quest'anno, la cucina professionale a tu per tu con lo chef, con corsi per singolo o coppia, seguiti dal pranzo o dalla cena in compagnia dello chef stesso, per un'esperienza immersiva nell'alta cucina, degustando i piatti realizzati, accompagnati dai migliori vini del territorio.

IL CAPODANNO DEL TARTUFO

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.

L'ASTA MONDIALE DEL TARTUFO

A scandire il calendario della Fiera, anche quest'anno si rinnova l'appuntamento con l'**Asta Mondiale del Tartufo**, manifestazione che nel tempo ha saputo conciliare la promozione delle eccellenze del territorio con la solidarietà, destinando ingenti fondi a cause benefiche. In collegamento con il **Castello di Grinzane Cavour** – sede dell'**Enoteca Regionale Piemontese Cavour** –, il 13 novembre Hong Kong, Singapore e Vienna si contenderanno, rilancio dopo rilancio, i lotti più prestigiosi di selezionati esemplari di Tartufo Bianco d'Alba.

IL DESIGN

Un nuovo oggetto andrà dunque 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**, il brand italiano di design che da sempre si contraddistingue per la sua identità pop, dirompente e *radical*, e immaginata da Job Smeets – quest'anno sarà la volta di un nuovo oggetto realizzato dall'architetto e designer **Fabio Novembre**.

ALBA TRUFFLE BIMBI

La Fiera conferma inoltre 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.

LA CULTURA

Nell'anno in cui Alba celebra il **Centenario della nascita di Beppe Fenoglio**, un ricco calendario di eventi culturali farà da corollario alla 92ª edizione della Fiera, con il dettaglio degli appuntamenti che verrà svelato nelle settimane a venire.

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/Tartufobiancoalba>

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