



REGIONE
PIEMONTE



PAESAGGI
VITIVINICOLI DI
LANGHE ROERO
MONFERRATO



92° FIERA
INTERNAZIONALE
TARTUFO BIANCO
D'ALBA

IN FIERA, AD ALBA, TORNANO LE SOSTENIBILITÀ INCROCIATE

Sabato 29 e domenica 30 ottobre la nuova edizione del ciclo di incontri in cui la cucina d'autore dialogherà con alta finanza e innovazione digitale, artigianato di eccellenza e alta moda, arte e musica, design e cultura. Agli chef Chiara Pavan e Francesco Brutto (Ristorante Venissa) il premio Dawn to Earth

Il network di relazioni intrecciato negli anni con il mondo degli Chef è un asset importante per la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, un patrimonio di competenze ed esperienze che – assieme alla rete formata dai cuochi di trattorie e osterie di Langhe, Roero e Monferrato, custodi della tradizione gastronomica locale, e a quella che vede in prima linea i grandi produttori di vino e di materie prime agroalimentari – rappresenta il capitale umano su cui si sono gettate le basi per dare avvio lo scorso anno a **“Dawn to Earth”**, l'Alba del nuovo corso della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba.

Ecco allora che anche quest'anno la capitale delle Langhe troverà il suo collegamento con il resto del Pianeta attraverso 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 e della biodiversità, così come 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.

*“Seguendo questo filone, il Tartufo Bianco d'Alba e l'Ente Fiera – afferma la presidente **Liliana Allena** –, sulla scia del percorso intrapreso lo scorso anno, tornano nuovamente al servizio del mondo della ristorazione – offrendo la grande visibilità mediatica di cui godono – per stimolare un dibattito a livello globale che affronti in modo contemporaneo i grandi temi del nostro tempo, strettamente legati alla terra e al cibo: **i cambiamenti climatici e la sostenibilità**, intesa non soltanto nella sua accezione ambientale, ma declinata anche lungo gli assi economico e sociale. Proprio perché **‘il tempo è scaduto’**, come recita il claim di quest'anno della Fiera, siamo chiamati a ragionare sull'**urgenza di un cambio di rotta**, a tutti i livelli, **suggerito dai giovani che, da spettatori, diventeranno ‘giocatori’ attivi**”.*

L'apice del dibattito – portando avanti anche il percorso per una **certificazione di sostenibilità dell'evento** attraverso lo **standard internazionale ISO 20121**, sulla gestione sostenibile degli eventi – verrà dunque toccato nell'ultimo weekend di ottobre, **sabato 29 e domenica 30 ottobre**, quando il **Teatro Sociale “G. Busca” di Alba** tornerà a ospitare **“Sostenibilità Incrociate”** il ciclo di incontri che, partendo dall'ambito della ristorazione e dai prodotti agroalimentari d'eccellenza, i più vicini alle abituali attività della Fiera, coinvolgerà i diversi mondi collegati con la Fiera, giungendo a una contaminazione con l'alta finanza, con il mondo dell'innovazione digitale, con l'artigianato di eccellenza e l'alta moda, l'arte e la musica, il design e la cultura. Tutte realtà che ruotano intorno e spesso si intersecano con l'universo della cucina d'autore.



Mondi apparentemente distanti si avvicineranno, incontrandosi in un continuo rimando tra globale e locale: così, nella due giorni albese **co-prodotta da Class Editori**, attraverso una serie di panel i cui abbinamenti verranno svelati in seguito, calcheranno il palco del Teatro 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.

*"Impossibile trovare una parola più lisa e abusata dai nostri tempi di sostenibilità – dichiara **Paolo Vizzari**, Curatore gastronomico e anima del progetto Dawn to Earth –. Ha cominciato a filtrare nei corridoi come un mantra salva-futuro, venendo poi presto sbandierata come un jolly per smacchiare col verde operazioni di varia natura e ontologia. L'inciampo che dobbiamo evitare è però quello di permettere alla noia per il cattivo marketing d'annacquare l'urgenza di correggere abitudini e mentalità in vista di un mondo più longevo. Le sostenibilità non vanno confrontate in una gara di lustrini etici, vanno incrociate perché le migliori idee di ogni settore (e ogni suo campione) si riflettano trasversali condividendo spunti per nuovi cambiamenti. Con Dawn to Earth il futuro si riunisce ad Alba, e di lì riparte per tornare a spargersi mentre diventa presente".*

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