

CITTÀ DI ALBA



88^a FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO D'ALBA

Grande attesa per l'88^a edizione dell'evento enogastronomico internazionale

“TRA TERRA E LUNA” TORNA IL FASCINO DELLA FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA

*cultura, territorio, esperienze sensoriali e gastronomiche
dal 6 ottobre al 25 novembre ad Alba (CN)*

Mancano pochi giorni all'inaugurazione della **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, l'appuntamento che, con oltre 600 mila presenze, rappresenta l'evento clou per il turismo enogastronomico d'eccellenza.

Dal 6 ottobre al 25 novembre si rinnova il mistero e il fascino del *Tuber magnatum Pico*, che solo in queste zone è diventato il simbolo di un patrimonio di esperienze collettive che unisce la ristorazione, l'ospitalità e l'autentico modo di vivere italiano.

La ricerca del tartufo è una pratica fondata su basi concretissime composte da indizi naturali, ma anche su eventi intangibili e non dimostrabili. Per i cercatori di tartufo, ad esempio, **la Luna** - a cui è dedicata questa nuova edizione della Fiera - è **parte integrante del percorso di cerca**: tra le informazioni utili per determinare quando e dove trovare i tartufi, le fasi lunari scandiscono un tempo preciso.

La stagione di raccolta del *Tuber magnatum Pico* è cominciata lo scorso 21 settembre e proseguirà fino al 31 gennaio 2019 e - come dichiara il **Centro Nazionale Studi Tartufo** - si annuncia come un'annata dai tratti rosei con un **trend positivo** rispetto agli ultimi due anni. I 700mm di pioggia caduti in media nell'area di Langhe e Roero (in alcune zone addirittura 900!) sono stati un toccasana per l'ambiente del tartufo sofferente a causa di una siccità prolungata e l'impegno profuso durante gli ultimi anni nelle attività di sensibilizzazione per la tutela dell'ambiente tartufigeno pare stia dando i primi frutti.

Una fiera che va oltre la fiera

La forza della **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** è nell'aver saputo trasformarsi in un evento che va oltre l'appuntamento gastronomico “tradizionale”, proponendo al visitatore mostre, show cooking, folklore, manifestazioni di piazza e percorsi esperienziali.

Il connubio tra **alta gastronomia e cultura** è nuovamente presente con grandi mostre, che spaziano dal contemporaneo all'arte moderna, progetti di design, ma anche concerti e appuntamenti letterari. Tra questi, nella Chiesa di San Domenico, la personale di **Valerio Berruti** "La storia di Nina", a cura di Arturo Galansino, che racconta il recente progetto cinematografico dell'artista albese con la colonna sonora di **Ludovico Einaudi**. E poi ancora design con "Trace", lo speciale guanto pensato per lamellare il Tartufo Bianco d'Alba il cui *pattern* è stato ideato da **Patricia Urquiola** e realizzato dall'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba insieme al Centro Nazionale Studi Tartufo. L'arte è protagonista con la mostra a cura della famiglia **Ceretto** "Lynn Davis & Parti Smith: conspiracy of Word and Image" nel Coro della Maddalena fino alla grande collettiva "Dal nulla al sogno. Dada e Surrealismo dalla Collezione del Museo **Boijmans Van Beuningen**" a cura di Marco Vallora presso la **Fondazione Ferrero**. La Chiesa di San Giuseppe dal 6 ottobre al 2 dicembre ospita la mostra "Emilio Vedova dalle collezioni del Castello di Rivoli museo **d'arte contemporanea**" promossa dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo e dal 3 novembre al 2 dicembre la mostra in onore di **Romano Levi**, maestro della grappa, in occasione del decennale della morte. Dall'arte si passa alla letteratura con **António Lobo Antunes**, che terrà una Lectio magistralis venerdì 19 ottobre al Teatro Sociale di Alba in attesa di ritirare, il giorno successivo, il **Premio Bottari Lattes Grinzane 2018 (sezione La Quercia)**.

Il fulcro della Fiera anche quest'anno è il **Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, aperto ogni sabato e domenica dal 6 ottobre al 25 novembre (più le aperture straordinarie dell'1 e 2 novembre). Uno spazio unico dove incontrare i *trifolao* e farsi incantare da storie fatte di parole, mani e volti, dove celebrare uno dei prodotti più preziosi della terra e dove acquistare con la sicurezza e la tutela garantiti dal Centro Nazionale Studi Tartufo.

Ad imporsi all'attenzione dei visitatori in questi ultimi anni l'**Alba Truffle Show**, lo spazio dedicato agli Show Cooking, le Analisi Sensoriali del Tartufo, le Wine Tasting Experience®. Tra gli appuntamenti imperdibili che vi si svolgono i **Foodies Moments**, dove il Tartufo Bianco d'Alba incontra la cucina d'autore. Guidati da chef e cuochi stellati provenienti dal territorio di Langhe, Roero e Monferrato e da alcuni dei più prestigiosi ristoranti italiani, i Foodies Moments sono una vetrina sul gesto creativo che anima le migliori cucine del Paese nella creazione di piatti in cui il Tartufo Bianco d'Alba è protagonista.

Nell'*Anno del Cibo Italiano* voluto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e dal Ministero dei Beni Culturali saranno presenti altre **Regioni Italiane**, come **Liguria** e **Basilicata** che, insieme a **Pantelleria**, al **Lago di Garda** a **Chieri** e alle **Creative Cities Unesco**, saranno protagoniste degli show cooking. Un'occasione che permetterà ai visitatori giunti ad Alba da tutto il mondo di compiere un viaggio tra i sapori che meglio rappresentano il buon vivere italiano.

Il Tuber magnatum Pico è un prodotto spontaneo, delicato e che richiede un ecosistema pressochè perfetto. Dal punto di vista naturalistico il Tartufo Bianco d'Alba è al centro di un sistema ambientale complesso, ed essendo la specie del genere Tuber più sensibile alle alterazioni ambientali è anche il primo elemento a risentire di cambiamenti preoccupanti per tutto il sistema. Da qui si evince l'importanza di tutelare e monitorare il contesto specifico di crescita e sviluppo del tartufo come mezzo per salvaguardare il complesso sistema ambientale autoctono del quale fa parte. Da alcuni anni la Fiera del Tartufo Bianco d'Alba si fa promotrice con l'Associazione per il Centro Nazionale Studi Tartufo di un'attività di **ripristino di tartufaie naturali**, di conseguenza ogni servizio a pagamento dal biglietto d'ingresso all'analisi sensoriale del tartufo, comprenderà una quota destinata al recupero ambientale delle aree tartufigene. Al ristabilimento delle tartufaie sarà inoltre devoluto il ricavato delle esclusive **Ultimate Truffle Dinner** (il 25 ottobre e il 22 novembre) in cui vengono proposti inconsueti abbinamenti del Tartufo Bianco d'Alba con elementi unici della cucina internazionale come le ostriche e il manzo di Kobe. Non manca l'impegno sociale anche per l'**Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, che giunge quest'anno alla XIX edizione (domenica 11 novembre), il ricavato della battitura sarà donato in beneficenza.

Piazza Risorgimento nel corso della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba diventa lo scenario ideale del **Salotto dei Gusti e dei Profumi**, esposizione permanente che celebra le eccellenze del territorio piemontese e italiano con assaggi, degustazioni, workshop e laboratori didattici.

Proprio alla didattica e ai più piccoli è pensato il padiglione dell'**Alba Truffle Bimbi**: guidati da esperti educatori, i bambini e le loro famiglie sono condotti in attività, laboratori e giochi attraverso cui scoprire natura, territorio, cucina, antiche tradizioni e molto altro.

«Questa edizione, ormai alle porte, della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba è dedicata al tema "Tra terra e luna" – dichiara la Presidente dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba **Liliana Allena** – un argomento estremamente affascinante che sottolinea la rilevanza delle fasi lunari per il percorso della cerca del tartufo. Ringrazieremo la luna se, come dicono i nostri esperti e i primi esiti della stagione appena avviata, questa sarà una buona annata per il nostro eccellente Tuber magnatum Pico.

88 è il numero che contraddistingue le edizioni di questa Fiera, 8 sono le settimane di apertura, ma 8 è anche il numero dell'infinito, come illimitate sono le sfide che ci poniamo quotidianamente. La nostra Fiera è motivo di viaggio per un pubblico sempre più curioso, internazionale e consapevole: per questa ragione, negli ultimi anni, abbiamo posto una maggiore attenzione alla nostra proposta intrecciando l'enogastronomia con l'arte, il design e la musica. Il nostro obiettivo è quello di regalare ai turisti un percorso a 360° offrendo loro la possibilità di vivere un'esperienza unica nel nostro straordinario territorio, Patrimonio Unesco. Crediamo fortemente nella peculiarità del Tartufo Bianco d'Alba e rivolgiamo uno sguardo al cielo con fiducia perché, come diceva Cesare Pavese, alla "Luna bisogna crederci per forza".»

«Alba oggi è una città aperta, entrata a pieno titolo nel panorama internazionale insieme al territorio di Langhe e Roero – sottolinea il Sindaco di Alba **Maurizio Marelli** – grazie al riconoscimento Unesco sui paesaggi vitivinicoli. Lo testimoniano i numerosi turisti che arrivano ogni anno da noi, da circa 40 paesi del mondo. La notorietà della nostra città ci rende fieri di tutto il lavoro fatto negli anni, da tantissime persone che hanno operato per il benessere del territorio, fin dal 1929, attraverso la grande invenzione della Fiera del Tartufo. È nata per mettere in vetrina le eccellenze della nostra zona ed è stata storicamente la chiave di notorietà per Alba. La Fiera ha trasformato Alba aprendola all'esterno. Poi, nel giugno 2014, è arrivato il riconoscimento Unesco sui paesaggi vitivinicoli che ha dato uno slancio internazionale al territorio, senza precedenti. Quest'anno sarà la Fiera di Alba Creative City of Gastronomy. Con il secondo riconoscimento Unesco consegnato alla città a fine ottobre 2017 siamo stati inseriti nel prestigioso network che racchiude solo 26 città mondiali legate dall'eccellenza gastronomica. Questo ci sta aprendo a nuove relazioni con altre realtà intercontinentali. In tutto questo, il tartufo è sempre stato il brand di una terra generosa ricca di tantissimi altri prodotti, con il Tuber magnatum Pico veicolo per tutti gli altri.»

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

Ufficio Stampa Internazionale - Mailander

Ufficio Stampa Italia - Chiara Ferraro c.ferraro@mailander.it Tel. **345 0059935**
Ufficio Stampa Italia - Pietro Martinetti p.martinetti@mailander.it Tel. **340 3712520**
Ufficio Stampa Internazionale - Paola Masera p.masera@mailander.it Tel. **335 6643677**

Ufficio Stampa Territorio ed Eventi Culturali

ufficiostampa@fieradeltartufo.org
Elisa Giordano Tel. **333 8727763** Cocchi Ballaira Tel. **335 6831591**

Ufficio Stampa Ente Turismo Alba, Bra, Langhe Roero

Daniela Di Giovanni digiovanni-press@langheroero.it Tel. **335 7529578**