

89^a FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO D'ALBA

dal 5 ottobre al 24 novembre 2019 ad Alba (CN)

FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA: UN GRANDE SUCCESSO NEL SEGNO DELL'EQUILIBRIO PERFETTO

Si chiude nel segno di un **grande successo** la **89^a Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, un'edizione ricca di **novità** che rispecchiano il progetto di rinnovamento e posizionamento voluto dall'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba volto ad innalzare il livello della propria offerta per soddisfare dei visitatori sempre più esigenti, provenienti da ogni parte del mondo.

Il **profilo dei visitatori** che scelgono Alba e le colline Patrimonio Unesco di Langhe, Monferrato e Roero per un'esperienza di qualità alla scoperta del Tuber magnatum Pico è decisamente alto e **qualificato** sia in termini culturali che di capacità di spesa. Sono **quasi il 70% i turisti stranieri** che arrivano per la maggior parte da **Svizzera, Germania, Stati Uniti, Francia, Regno Unito** con una crescita - negli ultimi anni - di **Brasile e Australia**: un pubblico di appassionati di alta cucina e grandi vini che trovano, grazie alla Fiera, una risposta di alta qualità alle proprie aspettative. **Nell'ultimo decennio l'incremento di visite in autunno** (nei mesi di ottobre e novembre) nel nostro territorio è **creciuto di circa il 60%**, con i numeri dell'anno scorso che confermano e rilanciano un aumento del **+6,5% nei pernottamenti**. Nel periodo della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba si è registrato un costante *sold out* che ha interessato non soltanto gli alberghi che circondano la capitale delle Langhe, ma le strutture ricettive di tutto il Sud Piemonte, indicato da Lonely Planet **"Best in travel"** come destinazione da non perdere nel 2019.

Un pubblico qualificato, sempre più attento ed esigente - quantificato in **oltre 100 mila ingressi al Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba** - ha potuto godere delle numerose esperienze offerte nel corso della Fiera. Attesissimi gli appuntamenti dell'**Alba Truffle Show**, il tempio del gusto accanto al Mercato Mondiale, dove i protagonisti sono stati i **41 chef ospiti** - di cui **26 Stelle Michelin** - che hanno saputo accostare, in veri e propri spettacoli culinari, il proprio gesto creativo al Tartufo Bianco d'Alba. I *Foodies Moments* hanno riscontrato la presenza del **73% di pubblico straniero** con provenienze **da 38 Paesi** del mondo. Molto apprezzate le tante occasioni di **esperienze immersive** come i **nuovissimi Atelier della pasta fresca** firmati dai maestri d'eccezione *Walter Ferretto* (Il Cascinale Nuovo di Isola d'Asti) e *Ugo Alciati* (Guido Ristorante Villa Contessa Rosa di Serralunga d'Alba) che hanno costantemente registrato il "tutto esaurito", ma anche le **Analisi Sensoriali del Tartufo** frequentate dal 68% di stranieri provenienti da 30 diversi Paesi e le **Wine Tasting Experience®** con il 62% di stranieri provenienti da 32 nazioni che hanno voluto approfondire lo straordinario patrimonio vitivinicolo del territorio. Altra apprezzata novità di quest'anno sono state le **Olio Evo Tasting Experience**, analisi sensoriali dell'extravergine costantemente *sold out*, realizzate grazie ad un progetto che l'Ente Fiera ha sviluppato con il supporto del **MIPAAF** e messo in atto con la collaborazione di **ISMEA e Gambero Rosso**; così come i **workshop** realizzati in collaborazione con il **Consorzio del Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP**.

Altra novità dell'edizione 2019 della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba che ha riscosso un particolare successo è stata quella delle **Cene Insolite**, a conferma dell'attenzione dei gourmet italiani e internazionali per le proposte capaci di coniugare nel segno dell'alta cucina il Tuber magnatum Pico, la storia, l'arte e la cultura. Sono andate tutte *sold out* con largo anticipo, infatti, le quattro cene stellate cucinate da **Cristina Bowerman** nella sede della Famija Albeisa, dai **Fratelli Cerea** sul palco del Teatro Sociale di Alba, da **Christian e Manuel Costardi** che hanno fatto vivere con occhi nuovi il Centro Studi Beppe Fenoglio e da **Philippe Léveillé** al Palazzo Comunale di Alba. Tutto esaurito anche per la prima esperienza in Valle Cervo, nelle colline biellesi, con la cena a **La Bürsch**, dimora del XVII secolo recentemente riportata in vita grazie ad un progetto innovativo, tanto che si è scelto di raddoppiare l'appuntamento coinvolgendo, dopo la cena cucinata a quattro mani da **Martino Ruggieri** ed **Eugenio Boer**, anche lo chef **Luigi Taglienti**. Un crescente successo - registrando il tutto esaurito con quasi il 60% di stranieri provenienti da 9 diversi Paesi - anche per le **Ultimate Truffle Dinner**, due esclusive cene benefiche a favore del ripristino delle tartufaie organizzate in sala Beppe Fenoglio in cui si sono alternati gli chef stellati *Francesco Oberto* e *Andrea Ferrucci* e nel successivo appuntamento *Davide Palluda* e *Maurilio Garola*.

Al centro di tutte le esperienze regna il **Tartufo Bianco d'Alba**, protagonista di una annata dall'andamento non costante in termini di produzione, ma sempre presente e di qualità eccellente in tutte le aperture del Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, proveniente dalle colline piemontesi di Langhe, Monferrato e Roero. All'interno del Mercato sono stati controllati e certificati dall'apposita "Commissione Qualità" **più di 600 kg di Tartufo Bianco d'Alba**. E se la buona stagione è certamente frutto delle condizioni meteorologiche che hanno favorito la crescita del Tuber magnatum Pico, è importante il grande lavoro che la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba insieme al Centro Nazionale Studi Tartufo effettua **sulla tutela e il ripristino delle tartufaie naturali** cui anche in questa edizione sono stati devoluti parte dei ricavi delle *Analisi sensoriali del tartufo* così come delle *Ultimate Truffle Dinner*. Il prezzo nel corso della stagione è oscillato **tra i 250 e i 380 euro** senza mai toccare il picco dei 400 euro all'ettogrammo. «Si allarga ancora la provenienza dei cittadini del mondo che mossi da una sempre rinnovata promozione raggiungono Alba e le colline del Piemonte. - dichiara **Antonio Degiacomi** Presidente del Centro Nazionale Studi Tartufo - Per mantenere la grande reputazione del Tartufo bianco d'Alba bisogna moltiplicare l'impegno a tutelare ed estendere gli ambienti tartufigeni in un lavoro coordinato tra istituzioni pubbliche, proprietari dei terreni e liberi cercatori. La candidatura Unesco della cerca e cavatura del tartufo in Italia sta aiutando a raggiungere una sempre maggiore consapevolezza degli aspetti culturali e ambientali. Come Centro Studi stiamo intensificando l'attività per la formazione di esperti, consumatori, giovani delle scuole alberghiere e prepariamo un convegno per il prossimo anno di aggiornamento sugli studi in corso di biologia ed ecologia dei funghi ipogei». La stagione del Tartufo Bianco d'Alba, cominciata il 21 settembre con l'evento Tuber Primae Noctis al Pavaglione di San Bovo di Castino, va oltre la Fiera e continua fino al 31 gennaio con la proposta gastronomica nei negozi e nei ristoranti.

Il Tartufo Bianco d'Alba è un marchio noto a livello internazionale e la Città di Alba è ormai percepita a livello mondiale come meta d'eccellenza per il Turismo enogastronomico. Durante l'89ª edizione della Fiera è stato riconosciuto ad Alba questo ruolo di traino turistico per l'intero Piemonte venendo scelta come luogo per la sottoscrizione di un importante **Protocollo d'Intesa** tra tre regioni italiane: la Liguria, la Valle d'Aosta e il Piemonte, per una promozione congiunta dell'offerta turistica sui mercati internazionali. Nell'ottica delle nuove collaborazioni con le **Città Creative Unesco** nate nel 2018, sono stati prodotti a **Fabriano**, il distretto italiano della carta, i sacchetti numerati nei quali vengono consegnati i tartufi certificati acquistati al Mercato Mondiale. Lo speciale legame tra le città di Alba e Fabriano ha fatto sì che sia stata dedicata alla Fiera una speciale carta filigrana per avvolgere e custodire il Tuber magnatum Pico. L'Alba Truffle Show, in particolare, ha dimostrato di essere il luogo privilegiato in cui incontrare i saperi e i sapori provenienti dalle altre **Regioni italiane**: è avvenuto con la **Regione Toscana** con cui si sono imbastite le basi di una sinergia capace di valorizzare, congiuntamente, in Italia e nel mondo, le bellezze artistiche e le eccellenze delle rispettive produzioni enogastronomiche, la **Valle d'Aosta**, con cui è stato sottoscritto un Protocollo di Intesa per la valorizzazione della Fontina DOP della Valle d'Aosta. La regione è stata presente in Fiera per promuovere il proprio territorio e le sue tradizioni gastronomiche attraverso due cooking show curati da due chef valdostani. Ma continua anche il gemellaggio tra il Tartufo Bianco d'Alba e **l'isola di Pantelleria**, che ha presentato **Passitaly**: il Festival Internazionale del vino Passito di Pantelleria e dei vini da meditazione.

L'internazionalità è un tratto sempre più distintivo della Fiera, Alba si apre al mondo ed il mondo colloquia in modo più intenso con Alba. Ne sono la dimostrazione gli chef stellati che sono protagonisti dei cooking show nei Foodies Moments, come lo chef cinese **Yong Zhang** fondatore del gruppo XinRongJi che lo scorso anno si è aggiudicato il lotto principale all'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba e che anche quest'anno non ha mancato di partecipare al grande appuntamento benefico di Grinzane Cavour acquistando uno splendido esemplare di Tuber magnatum Pico.

I migliori esemplari di Tartufo Bianco d'Alba, in abbinamento a prestigiose bottiglie di Barolo e Barbaresco, sono stati mandati all'incanto in occasione della **XX edizione dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, rinnovando il collaudato connubio tra questo magnifico prodotto della terra e la solidarietà internazionale. A **Grinzane Cavour, Hong Kong e per la prima volta a Singapore e sulla Piazza Rossa di Mosca** sono stati battuti magnifici lotti di tartufi per un ricavato complessivo di **420.000 euro**, una delle somme più alte raccolte nella storia dell'evento.

Il **clamoroso lotto finale** con un Tartufo Bianco d'Alba del peso di **1.005 grammi** è stato conquistato da un imprenditore di **Hong Kong** per **120.000 euro**. Quanto raccolto sarà devoluto alla Fondazione Nuovo Ospedale Alba Bra Onlus ed altri soggetti meritevoli sul territorio; all'Istituto "Mother's Choice" di Hong Kong che aiuta bambini senza famiglia e giovani madri in difficoltà; a Mosca il sostegno andrà al Dmitry Rogachev National Medical Research Center of Pediatric Hematology, Oncology and Immunology, centro di ricerca d'avanguardia per le malattie ematologiche, oncologiche ed immunologiche dell'infanzia e nella diagnostica molecolare; a Singapore, tributaria dei fondi raccolti sarà la World Food Future – Educate, discern, nourish, realtà di promozione dell'educazione al cibo e della consapevolezza dei consumi.

Il cibo è anche cultura e ben si sposa con ogni tipo di forma artistica e culturale. Dalla musica all'arte, dall'architettura al design. Nel segno della sinergia esistente con il network delle **Creative Cities Unesco** in collaborazione con **Limoges**, la cittadina francese famosa nel mondo per le sue ceramiche, è nata "**Pepita**", un prezioso oggetto ideato per svelare al meglio il profumo, l'aroma e la freschezza del Tartufo Bianco d'Alba. La "**Pepita**" disegnata da **Mariela Schwarz Montiel** ha completato il Kit per il Tartufo Bianco d'Alba attualmente composto dal guanto "**Trace**" disegnato lo scorso anno da **Patricia Urquiola** e all'affettatartufi "**Alba**" realizzato appositamente da **Ben van Berkel** e messo in produzione da **Alessi**.

Anche **Davide Oldani**, grande ristoratore e ambasciatore della cucina italiana nel mondo, è stato uno dei protagonisti della Fiera: il nuovissimo **affettatartufi XFETTA**, realizzato in collaborazione con la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, prodotto da **Ambrogio Sanelli** con la sua lama fissa e la facilità d'uso, insieme all'eleganza e alla praticità, ha conquistato tutti.

Dal design si passa alla **cultura: oltre 50 mila visitatori** hanno frequentato le mostre nella Chiesa di San Domenico "Per un rinnovamento immaginista del mondo" e a seguire "Leonardo Da Vinci. The genius" passando per "Nespolo. Inno alla gioia" al Palazzo Banca d'Alba, "Life. Istantanee di Calabria" alla Fondazione Ferrero e "Mario Lattes artista poliedrico" negli spazi di Famija Albeisa oltre alle mostre al Museo Civico F.Eusebio e nella Chiesa di San Giuseppe che ha ospitato anche gli straordinari concerti delle rassegne "Jazz & Co" di Milleunanota e "Classica" di Alba Music Festival.

L'89ª edizione della Fiera ha visto, inoltre, nascere un progetto biennale con il collettivo artistico AnotherView. All'interno del Coro della Maddalena è nata la mostra "**La penultima cena e altre storie**", che ha raccontato la preparazione di una vera e propria finestra digitale contenente un video di 24 ore filmato lo scorso 13 ottobre nelle Langhe, che vedrà il compimento nel 2020. La memoria di quell'evento, all'interno della mostra, è affidata al tavolo lungo sei metri ideato e realizzato dall'artista e architetto italo-svedese Duilio Forte nell'ambito di una visionaria scenografia, che attraversa il Coro della Maddalena.

Le otto settimane di Fiera sono anche, per i tantissimi che hanno affollato le vie di Alba, l'occasione per una gita nella bellezza del Piemonte più vero, fra **antiche tradizioni** e la scoperta delle eccellenze della produzione enogastronomica.

La Fiera anima l'intero centro storico della città a partire dalla prima settimana di ottobre in cui ha luogo il tradizionale **Palio degli asini** che quest'anno è stato visto dal 55% di pubblico straniero proveniente da 25 Paesi tra cui spiccano la Svizzera, gli Stati Uniti e la Russia. Grande successo anche per il **Baccanale dei Borghi** e per **Il Salotto dei Gusti e dei Profumi** che ha presentato le prelibatezze del territorio nell'elegante struttura di Piazza del Duomo. Altri appuntamenti che portano in scena lungo tutto il centro storico della città le eccellenze agroalimentari e le produzioni artigianali del territorio, e che animano per tutta la durata della Fiera le piazze del centro storico della città con prodotti locali e a km0 sono i **mercati**. A partire dal

Mercato ambulante della Fiera, passando per il Mercato della Terra di Slow Food, la Piazza dei Sapori, il mercato km0 Campagna Amica, Confagricoltura in Piazza, il mercato della CIA (Confederazione Italiana Agricoltori). Grande interesse suscitano anche gli eventi **Albaromatica** e **Langhe e Roero in Piazza...con la Granda!**: due manifestazioni che, attraverso allestimenti sensoriali, laboratori e una selezione di eccellenze del territorio confermano la grande attenzione verso il nostro territorio.

Immane anche in questa edizione **Alba Truffle Bimbi**, il padiglione dedicato alle famiglie e ai bambini, che ha permesso ad **oltre 5 mila bambini** (di cui 3800 in Fiera e 1200 nel corso della settimana con gli incontri dedicati alle scuole) di vivere la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco da protagonisti durante i fine settimana. *«Quest'anno abbiamo raccontato ai bambini il nostro territorio non solo attraverso tanti nuovi giochi di legno – dichiara **Renato Priolo**, Presidente dell'Associazione Sinergia Outdoor e ideatore di Alba Truffle Bimbi - ma anche attraverso i nuovi laboratori che hanno animato tutti i nostri pomeriggi. Grazie alle avventure del cane Tabui i più piccoli hanno potuto allargare la propria esperienza trasformando oggetti di uso quotidiano in divertenti creazioni e hanno giocato scoprendo l'unicità delle colline di Langhe Monferrato e Roero e del loro patrimonio di sapori e tradizioni».*

L'89ª edizione della Fiera ha confermato l'interesse dei grandi media e giornali, internazionali e italiani. Sono **circa 180 i giornalisti** accreditati che hanno visitato il Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba e il territorio di Langhe Monferrato e Roero nelle otto settimane di evento, provenienti da tutta Italia e da **oltre 15 paesi del mondo**, dai mercati europei di prossimità ai più lontani come **Russia, Australia, Israele, Cina e Stati Uniti** a testimonianza di grandi testate come *TF1 France, REN TV - Russian Tv Channels, CNN e USA Today*.

Il sito della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba si conferma come il più efficace strumento di comunicazione con il pubblico che arriva da lontano, sia per ricercare informazioni che per la possibilità di procedere in totale sicurezza all'**acquisto online** dei diversi eventi grazie ad una piattaforma dedicata che permette in tempo reale di verificare la disponibilità dei singoli eventi e di procedere all'acquisto. Sulle pagine del sito ufficiale crescono gli utenti unici nel periodo agosto - novembre 2019 con 300.000 persone ed oltre 450.000 sessioni di visita. In aumento costante le visite dall'estero con una punta di crescita del 40% per le visite dalla Russia. I **social network** della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba continuano a dimostrarsi un luogo di aggregazione importante non solo per i numeri delle persone che hanno scelto di seguire gli account ufficiali della Fiera ma anche per l'elevata interazione. I fan della pagina **Facebook** superano i 104.000 ed attraverso i post della pagina sono state raggiunte nel periodo agosto - novembre oltre 5.200.000 persone con un alto livello di interazione: una media di 450 like per post e oltre 14 commenti. In grande crescita anche i follower della pagina **Instagram** (oltre 16 mila) con oltre 2 milioni di persone raggiunte. Su Instagram **#albatruffle**, l'hashtag ufficiale della manifestazione con il quale gli utenti vengono invitati a condividere le foto prodotte durante la loro permanenza sul territorio, ha ormai superato le 12.000 immagini.

Accanto ai numerosi chef stellati che hanno animato i Foodies Moments in Sala Beppe Fenoglio, per la prima volta, la Fiera ha ospitato le osterie del territorio. Nell'edizione che celebra l'equilibrio perfetto, l'Ente Fiera ha ritenuto doveroso celebrare gli "osti", coordinando la redazione di una nuova **"Carta delle Osterie"**. Le osterie, quelle vere, sono custodi dell'identità tradizionale dei cibi e delle loro peculiarità. Gli osti, quelli veri, sono coloro i quali hanno saputo condurre tale identità e l'osteria è il teatro adeguato da imitare, sviluppare e proteggere.

Aspettando la 90ª edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba - che aprirà i battenti il 9 ottobre 2020 - gli appuntamenti enogastronomici di alto livello non si esauriscono in questo weekend. **Lunedì 2 dicembre alle ore 19.00** nel meraviglioso Relais Villa d'Amelia di Benevello si terrà una speciale serata di presentazione del territorio di Langhe Monferrato e Roero e dei due prodotti di eccellenza, **Nocciola Piemonte IGP delle Langhe e Tartufo Bianco d'Alba**. L'iniziativa prevede la presenza di 24 chef provenienti da tutta Italia e dall'Europa, ognuno di loro preparerà un piatto a base di Nocciola Piemonte IGP delle Langhe, anche abbinata al Tartufo Bianco d'Alba. La sera permetterà ai partecipanti di scoprire la versatilità della nocciola in cucina e l'eleganza del tartufo anche con ricette non convenzionali. L'evento è acquistabile sul sito della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba al seguente link <https://www.fieradeltartufo.org/eventi-fiera-del-tartufo/tutti-i-gusti-della-nocciola/>

«Si conclude con grande successo questa edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba – dichiara **Liliana Allena, presidente dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** – conservando negli occhi e nel cuore i tanti volti dei turisti, degli ospiti e degli amici che hanno raggiunto la nostra Fiera e le nostre colline nelle ultime otto settimane. Una grande soddisfazione possibile grazie ad un efficace lavoro di squadra, in straordinaria sinergia fra pubblico e privato, che si impegna per valorizzare un intero territorio attraverso il Tuber magnatum Pico. Siamo felici di intraprendere un percorso al fianco di nuovi partner e aziende private che rappresentano eccellenze italiane nel mondo, consapevoli che possano essere un valore aggiunto e uno stimolo sempre maggiore alla crescita. Allo stesso tempo proseguiamo il lavoro di relazione con gli amministratori e gli enti pubblici per progettare insieme il futuro in un'ottica di collaborazione. Nel ringraziare ogni piccola e grande partecipazione attiva, il nostro pensiero è già concentrato sul 2020 quando festeggeremo insieme i novant'anni della Fiera con un'edizione indimenticabile».

«È un orgoglio chiudere la Fiera per la prima volta da sindaco – afferma **Carlo Bo, sindaco di Alba** – un'edizione di grande successo sia in termini di presenze sia come qualità e quantità delle iniziative presentate. E' sempre più una Fiera del territorio, con la città di Alba a guidare un'area più ampia che contribuisce ad ampliarne l'offerta e beneficia di flussi turistici importanti.

I risultati sono il frutto di un grande lavoro di tutti gli enti e le persone coinvolte che ringrazio, l'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, l'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, il Centro Nazionale Studi Tartufo, volontari, borghi, privati e le associazioni di categoria.

Sono soddisfatto delle sinergie create con altri territori; molte sono state le occasioni di incontro e scambio come le altre città creative Unesco e si sono poste le basi anche per una condivisione di obiettivi con le montagne olimpiche della Via Lattea e con le regioni a noi confinanti, la Valle D'Aosta e la Liguria.

L'amministrazione sarà sempre al fianco della Fiera, vero gioiello della nostra città, adoperandosi per raggiungere assieme traguardi importanti».

«Anche quest'anno la Fiera del Tartufo bianco d'Alba si conclude con un grande successo. – dichiara **Luigi Barbero, presidente dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero** – L'offerta di grande interesse della Fiera attrae un target sempre più diversificato nei mercati, ma anche nei segmenti come quello del lusso. I numeri della Fiera confermano il trend di crescita dei turisti che visitano Alba e le Langhe Monferrato Roero durante l'autunno. Quello della Fiera è un brand ormai consolidato che consente di promuovere il territorio in tutto il mondo in maniera competitiva. Di recente infatti siamo stati a New York, Mosca, Londra, Copenaghen e Dubai; a breve andremo a Boston, Miami, Washington, Chicago e San Francisco. I nostri interlocutori principali sono giornalisti ma anche tour operator e opinion leader. Mi ritengo molto soddisfatto del lavoro svolto dall'Ente Turismo durante questi mesi e faccio i migliori complimenti agli organizzatori della Fiera per la qualità delle iniziative che mettono in campo ogni anno».


«Il Tartufo bianco d'Alba si conferma un ambasciatore del nostro Paese dalla forza straordinaria – sottolinea il **presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio** –. Il successo con cui la Fiera internazionale si chiude, ancora una volta, lo testimonia. Il merito è di questo prodotto unico della nostra terra, ma anche di tutti coloro che lavorano per valorizzarlo e renderlo un traino di sviluppo economico e culturale. Penso allo staff dell'Ente Fiera naturalmente, ma anche a tutte le istituzioni, il sistema produttivo e commerciale, ai Borghi e ai nostri incredibili volontari, anima di un evento capace di conquistare il pubblico in arrivo da ogni parte del mondo».

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/Tartufobiancodalba>

L'hashtag ufficiale dell'evento è [#albatruffle](#)

Ufficio Stampa Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba

ufficiostampa@fieradeltartufo.org

Elisa Giordano Tel. **333 8727763** Cocchi Ballaira Tel. **335 6831591** Laura Valetti Tel. **346 6643729**

Ente Turismo Langhe Monferrato Roero

Piazza Risorgimento, 2 - 12051, Alba Tel. +39 0173.35833 - info@langheroero.it

www.langheroero.it

Ufficio Stampa Ente Turismo Langhe Monferrato Roero

Daniela Di Giovanni digiovanni-press@langheroero.it