



90^a FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO D'ALBA

TARTUFO BIANCO D'ALBA: IL GIRO DEL MONDO IN 90 ANNI

Dal 10 ottobre all'8 dicembre, in un connubio di eventi fisici e digitali, la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba celebra il suo 90° anniversario con un ricco calendario di eventi, rigorosamente all'insegna della sicurezza di visitatori e del territorio

Un luogo meraviglioso, nel cuore delle colline Unesco, per il tradizionale evento di presentazione al territorio della **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**: oggi, mercoledì 9 settembre, l'anfiteatro Horszowski di Monforte d'Alba ha fatto da scenario all'incontro in cui è stato svelato il ricco programma della **90^a edizione**, che non si lascia fermare dagli avvenimenti di questo 2020, e anche quest'anno torna a profumare le colline di Langhe, Monferrato e Roero **dal 10 ottobre all'8 dicembre**, portando a nove le settimane di apertura al pubblico della manifestazione.

La Fiera coglie l'occasione di ripartenza per dare inizio a un nuovo corso, innovandosi nelle forme di dialogo con l'esterno senza stravolgere i propri concetti fondanti. Il filo conduttore di questa edizione sarà "Il Mondo" per rappresentare il ruolo di ambasciatore e facilitatore di relazioni del Tartufo Bianco d'Alba. Nel corso dei 90 anni di storia della Fiera, il *Tuber magnatum Pico* è arrivato sulle migliori tavole del mondo, e grazie anche a un grande personaggio quale Giacomo Morra, è diventato uno dei prodotti iconici dell'alta gastronomia a livello mondiale. Così come il Tartufo Bianco d'Alba aveva raggiunto i gourmet di tutto il mondo, così gli estimatori iniziarono ad arrivare ad Alba di anno in anno più numerosi e desiderosi di scoprire i segreti delle colline su cui nasce il fungo più prezioso al mondo.

Numerose le conferme, a partire dal fulcro della Fiera che è e rimane il **Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, unitamente alla rassegna **Albaqualità**, in uno spazio – il Cortile della Maddalena – che sarà rivisto quest'anno nella forma, con un'innovativa soluzione a cielo aperto, che garantisce tuttavia la fruibilità degli spazi anche in caso di maltempo, con accessi contingentati e predisposizione di tutte le misure del caso, mantenendo inalterata la sostanza. 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.

Quindi l'**Alba Truffle Show** (Sala Beppe Fenoglio – Cortile della Maddalena), pronto ad accogliere, nel consueto clima di raffinata familiarità, e nella più totale sicurezza degli ospiti, 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 *Foodies Moment* dei numerosi cooking show, lasciandosi sedurre e ispirare dall'aroma del nostro diamante più prezioso.

Il **Salotto dei Gusti e dei Profumi** accoglierà il meglio delle eccellenze piemontesi, con la novità del Salotto del Folclore, e le proporrà ai visitatori attraverso esperienze sensoriali e laboratori. La Fiera conferma la propria attenzione nei confronti delle nuove generazioni di visitatori, allestendo per i bambini che visiteranno Alba con le loro famiglie l'area dell'**Alba Truffle Bimbi**, presso il Palazzo Mostre e Congressi intitolato a Giacomo Morra.

Il tema benefico vedrà confermata anche quest'anno, domenica 8 novembre, l'**Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, evento internazionale che quest'anno festeggerà la sua XXI edizione, e sempre sul fronte della beneficenza vale la pena segnalare la presenza dei Fratelli Cerea, protagonisti della prima **Cena Insolita** e campioni di solidarietà con la cucina presso l'ospedale da campo degli Alpini di Bergamo, durante la fase più acuta della pandemia.

In una formula rivista, il 3 e 4 ottobre, nel weekend che anticipa l'apertura della Fiera troveranno ampio spazio folclore e tradizione, grazie all'impegno della Giostra delle Cento Torri. Confermato il **Palio degli Asini**, che tornerà a corrersi nella sua antica sede, intorno al Duomo di Alba: porte chiuse, per garantire salute e sicurezza, ma rilancio digitale, con la trasmissione della corsa in live streaming. A impreziosire il fine settimana, il **Salotto del Folclore**, con rievocazioni storiche fluide e diffuse in tutto il centro storico, avendo il proprio cuore pulsante in piazza Risorgimento.

Un'autentica immersione nel territorio e nella cultura verrà quindi offerta grazie al ricco calendario di mostre, eventi sportivi, rassegne, incontri, concerti.

La sera del 20 settembre vede quindi in calendario "Tuber Primae Noctis", 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. Allo scoccare della mezzanotte, al Castello di Roddi si brinderà per il Capodanno del Tartufo in compagnia dei rappresentanti di tutte le fiere piemontesi legate al tartufo bianco, con Alba a fare da capofila. La serata vedrà anche il coronamento del progetto **"The Langhe Supper – La Penultima Cena"**, progetto cominciato lo scorso anno che culminerà con l'esposizione della finestra digitale realizzata nelle Langhe da Marco Tabasso, Robert Andriessen e Tatiana Uzlova del collettivo artistico Anotherview Project.

Ma la 90ª edizione della Fiera Internazionale Bianco d'Alba sarà molto di più, con la tradizione che sposterà l'innovazione. La sede principale di questo sodalizio sarà il **Castello di Roddi**, che diviene la sede del **"Truffle Hub"**, la principale novità di questa edizione: grazie all'importante investimento della Regione Piemonte, l'antico castello torna a vivere, proiettato verso il futuro nella veste di hub digitale territoriale. La pertinenza del castello sarà sede dell'**Alba Digital Truffle Lab**: un'esperienza digitale che, attraverso i Giudici del Tartufo del Centro Nazionale Studi Tartufo, accompagnerà i partecipanti alla scoperta del fungo più pregiato del mondo. Ancora, per gli amanti del vino sarà possibile prendere parte al **Langhe Digital Wine Lab**, che offrirà degustazioni digitali guidate alla scoperta dei grandi vini piemontesi, in collaborazione con il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e Consorzio Alta Langa DOCG.

Fra le altre novità, a dare continuità al percorso cominciato nel 2017, alla ricerca della bellezza e della praticità, per tutti i gourmet e gli appassionati di tartufo si arricchisce di un nuovo elemento il kit dedicato al Tartufo Bianco d'Alba. Un diamante della terra così prezioso merita un kit dedicato, che quest'anno si arricchisce di un nuovo oggetto, sempre alla ricerca del giusto equilibrio tra il design e la funzionalità. Prende forma così un omaggio al "fiuto" di Giacomo Morra e alla sua intuizione, negli anni '50, di promuovere nel mondo il Tartufo Bianco d'Alba: ecco quindi arrivare **"Giacomo"**, la **spazzola da tartufo disegnata dal prestigioso Studio Job e realizzata da Guftram**, il brand italiano di radical design.

Spazio, infine, alle dichiarazioni. **Il Presidente della Regione, il Vice Presidente e l'Assessore alla Cultura, Turismo e Commercio** sottolineano che il Piemonte va avanti in sicurezza e con grande attenzione, ma ripartendo dai suoi simboli più forti. Come le colline Unesco di Langhe, Roero e Monferrato e un prodotto della terra unico e conosciuto in tutto il mondo come il Tartufo bianco d'Alba.

L'importanza della filiera agroalimentare, tra i propulsori più potenti dell'economia piemontese, è richiamata dagli **Assessori alla Sanità e all'Agricoltura del Piemonte**, promotori del Tavolo di consultazione regionale "Il cibo è salute", al quale partecipano tutti i soggetti del comparto. L'unità di intenti e la collaborazione tra Sanità, mondo agricolo ed enti locali è l'elemento che, anche nel caso della storica Fiera del Tartufo, ha consentito di superare le oggettive difficoltà del momento.

Il Sindaco di Alba afferma che sarà una Fiera speciale e sicura, che si è voluto con forza organizzare. Innanzitutto per celebrare le 90 edizioni, un anniversario importante in cui onorare una lunga tradizione e l'intraprendenza dei pionieri di quella che è diventata la più importante manifestazione del territorio, trasformando le nostre umili terre nelle colline Patrimonio dell'Umanità e facendo diventare le eccellenze enogastronomiche e il turismo il più importante motore economico dell'area. Alba ancora una volta ha voluto essere capofila di questo territorio, capitale delle Langhe, dando un segnale forte in un periodo di difficoltà e incertezze. Per questo la Fiera del tartufo 2020 si farà, anche se riformulata e ripensata, mettendo al primo posto la sicurezza dei visitatori e degli operatori. Grande attenzione e professionalità nei momenti dal vivo, appuntamenti in streaming ed eventi studiati appositamente per questa edizione saranno gli ingredienti principali, oltre all'immane energia che si respira ogni anno in autunno ad Alba.

Questa edizione della Fiera sancirà un patto di amicizia tra Alba e Bergamo, nel segno delle Città Creative Unesco, un momento che sarà suggellato dalla presenza del sindaco Gori in città. **L'Assessore albe al Turismo, manifestazioni ed eventi** si dice orgoglioso di poter confermare, grazie al lavoro straordinario realizzato con la Giostra delle Cento Torri e tutti gli attori del sistema, il Palio degli Asini che rappresenterà un grande segnale di ripartenza e celebrerà ancora una volta il legame indissolubile tra la città e i suoi borghi.

La Presidente dell'Ente Fiera Liliana Allena dichiara: *"Sono lieta di poter annunciare ufficialmente che dal 10 ottobre all'8 dicembre avrà luogo la 90ª edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Abbiamo interpretato il particolare periodo trascorso come momento di trasformazione, cercando di cogliere le opportunità che si sono presentate e di affrontare l'emergenza come un acceleratore del cambiamento. Con tutti i Soci dell'Ente Fiera si è deciso di realizzare un'edizione che rilancia e si rinnova. Sarà una Fiera fondata sui nostri più tradizionali valori quali la solidarietà con il distretto enogastronomico locale e con il mondo degli Chef, dando particolare attenzione al tema della sostenibilità interpretata su tutti i suoi assi: ambientale, economico e sociale. La sintesi tra storia, tradizione ed innovazione sarà ben rappresentata dalla più importante novità di questa edizione, la pertinenza del Castello di Roddi, prestigiosa sede da cui il Tartufo Bianco d'Alba, i grandi vini e i prodotti del Piemonte colloquieranno in digitale con il mondo. Si presterà la massima attenzione al tema della sicurezza garantendo e attuando i protocolli sanitari previsti che permettano allo stesso tempo di mantenere le tradizioni del folklore cittadino. Cogliere le opportunità per accelerare la trasformazione guardando al futuro come una pagina bianca da scrivere insieme, questo ci pare il miglior modo per celebrare il nostro 90° compleanno".*

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

Pietro Ramunno - Tel. [3395943085](tel:3395943085) – Mail: ufficiostampa@fieradeltartufo.org

Mirandola Comunicazione

fieradeltartufo@mirandola.net

Laura Ceresoli | laura.ceresoli@mirandola.net | +39 3668759715