



90^a FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO D'ALBA

“DAWN TO EARTH”: LA FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA LANCIAM IL LABORATORIO DEDICATO ALLA SOSTENIBILITÀ

La 90^a edizione si avvia alla conclusione premiando Norbert Niederkofler, Chef tre stelle Michelin del ristorante St. Hubertus e cofondatore di Care's

In quella che passerà alla storia come l'edizione del coraggio, la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** – capace quest'anno di innovarsi e trasformarsi con grandissima flessibilità, visti i continui mutamenti di scenario imposti dal diffondersi della pandemia da Covid-19 – chiude in bellezza, annunciando un nuovo corso.

Cala il sipario sulla 90^a edizione, dedicata al tema “mondo”, e proprio al mondo ci si apre ulteriormente, affiancando alla centralità dell'enogastronomia l'attualità di una sfida quanto mai contemporanea: quella della **sostenibilità**. L'esposizione mediatica del wine&food a livello mondiale ha imboccato negli ultimi anni un sentiero virtuoso che punta su etica e sostenibilità come concetti portanti di una vera e propria rivoluzione umanistica. Sospinti dalla fama dei grandi chef e dalle luci dei riflettori che il settore è in grado di attirare, vanno moltiplicandosi i progetti no profit con l'ambizione di cambiare alcuni aspetti discutibili della nostra società.

È questo il cuore di “**Dawn to Earth**”, il laboratorio che nasce dalla collaborazione tra la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e il curatore gastronomico **Paolo Vizzari**, con il supporto di **Microsoft 365**, con la volontà di tirare una riga che colleghi Alba (con le Langhe, il Roero e il Monferrato) al resto del Pianeta, usando il 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.

Presentato ufficialmente oggi, **martedì 8 dicembre**, in collegamento dal **Truffle Hub**, presso il Castello di Roddi, “Dawn to Earth” si propone di lavorare alla ricerca dei “game changer” di ogni continente per offrire loro supporto, rete e campagne di racconto o promozione volte ad aprire a un pubblico più ampio il loro messaggio e la natura dei loro sforzi. Nell'Edizione Zero di quello che è destinato a diventare un appuntamento annuale e un'occasione di festa all'interno del palinsesto della Fiera, in quest'anno così particolare si è deciso di premiare lo chef che in Italia ha lavorato con maggiore intensità per rendere il pubblico più sensibile ai temi che legano la cucina alla natura, **Norbert Niederkofler**, con il team di ragazzi insieme ai quali – oltre a tenere vive le tre stelle Michelin del ristorante St. Hubertus di San Cassiano – ridisegna ogni anno i contorni di due eventi dalla forte matrice etica, Care's e Cook the Mountain.

*“Questa edizione della Fiera è stata una grande sfida, che abbiamo superato con successo – dichiarano **Carlo Bo** ed **Emanuele Bolla**, rispettivamente **Sindaco** e **Assessore a Turismo e Manifestazioni** della **Città di Alba** –. Abbiamo realizzato una storica edizione del Palio degli Asini intorno al Duomo e in streaming. A seguire abbiamo vissuto tre settimane di fiera importanti, garantendo piena sicurezza ai turisti in presenza, e a seguire la Fiera è andata avanti in digitale. La comunità albese ha fatto un grande sforzo e insieme siamo riusciti a realizzare questa novantesima edizione, che è stata una grande vetrina di visibilità non solo per le*

eccellenze legate al mondo del Tartufo Bianco d'Alba, ma anche per l'identità della nostra città. La nostra è una comunità che non molla e che sa affrontare le sfide in modo serio e determinato. Questa Fiera rappresenta un simbolo di speranza che ci fa guardare con fiducia alla prossima edizione, quella del 2021, con la consapevolezza che la promozione del territorio non può prescindere da una crescente attenzione alla tutela del paesaggio, mettendo al centro dell'agenda sostenibilità e biodiversità in tutti i loro diversi aspetti".

*"La Fiera ha iniziato a ragionare su questi temi in tempi non sospetti, lanciando il progetto 'Breathe the Truffle', per la salvaguardia e il ripristino degli ambienti tartufigeni. Ora, grazie al patrimonio costruito negli anni, dopo la svolta gastronomica, del richiamo mediatico della Fiera del Tartufo Bianco d'Alba, vogliamo dare avvio a un nuovo corso, diventando portatori di un messaggio culturale globale – aggiunge **Liliana Allena, Presidente dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** –. Questo standing acquisito ci porta a pensare allo sviluppo futuro che la Fiera potrà avere, mettendo a disposizione di tutti l'autorevolezza e il prestigio del Tartufo Bianco d'Alba per affrontare con credibilità i temi della contemporaneità e in particolare quello dello sviluppo sostenibile".*

*"Invece di scrivere nuovi canoni per quello che è giusto, Dawn to Earth cerca di riconoscere e sottolineare il lavoro di chi ha cominciato ad affrontare questi temi prima che diventassero moda, e lo fa a partire da un progetto italiano capace di comunicare con l'estero all'insegna dei valori sani della Nuova Cucina Mondiale", afferma **Paolo Vizzari**, Curatore gastronomico.*

*"L'esperienza dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba rappresenta un caso virtuoso nel comparto fiere ed eventi, fortemente impattato dall'emergenza sanitaria, perché ha saputo cogliere in maniera particolarmente virtuosa l'opportunità di ripensare e arricchire la propria proposta in ottica digitale – dichiara **Luba Manolova, Direttore della Divisione Microsoft 365 di Microsoft Italia** –. Siamo orgogliosi di aver collaborato con loro, insieme a Si-Net, per supportarne il percorso di innovazione, aiutandoli ad abilitare nuove esperienze per valorizzare la tradizione. Grazie al giusto mix di eventi fisici e digitali, phygital appunto, è possibile coinvolgere un pubblico sempre più ampio".*

*"Per anni ho viaggiato, cercato, fatto domande, alla ricerca di un equilibrio (trovato), che sintetizzo in una parola: rispetto – chiude infine **Norbert Niederkofler, Chef tre stelle Michelin del ristorante St. Hubertus e cofondatore di Care's** –. In primis per la natura, e non a caso da questo amore sono nati due progetti: Cook the mountain, per valorizzare i prodotti e i ritmi della vita di montagna, e Care's, un convegno in cui riuniamo amici e cuochi per parlare di sostenibilità, ecologia e solidarietà. Sono fiero di questo riconoscimento, proprio perché va a premiare l'attenzione a questi valori condivisi che sono la chiave per un futuro migliore per tutto il Pianeta".*

Appuntamento al 2021, dunque, con la **91ª edizione**: l'inaugurazione è prevista per venerdì 8 ottobre, con apertura al pubblico per i **9 weekend** successivi, da sabato 9 ottobre a domenica 5 dicembre.

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** – Mail: ufficiostampa@fieradeltartufo.org

Mirandola Comunicazione

fieradeltartufo@mirandola.net

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