



91^a FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO D'ALBA

CONNESSI CON LA NATURA

La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba si prepara alla sua 91^a edizione e annuncia la svolta in chiave "sostenibile", guardando a tutela ambientale e aspetti socioeconomici

Sua maestà, il *Tuber magnatum Pico*, torna protagonista e lo fa in grande stile, attraverso la presentazione della **91^a edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** presso il giardino del ristorante Voce, accanto al Teatro alla Scala di Milano.

Si alza dunque il sipario sull'appuntamento più atteso dell'autunno albese, che annuncia un nuovo corso, che verrà presentato nel dettaglio sul territorio di Langhe, Roero e Monferrato il prossimo 14 settembre: **"Connessi con la natura"** – questo il tema per il 2021 – vedrà affiancarsi alla centralità dell'enogastronomia l'attualità di una sfida quanto mai contemporanea, quella della **sostenibilità**. Intesa non solo nella sua accezione ambientale, ma declinata anche lungo le direttrici sociali ed economiche.

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**, in chiave "green", sospinto dalla fama dei grandi chef e dalle luci dei riflettori che il settore è in grado di attirare. Un nuovo corso, dunque, caratterizzato da una decisa svolta che terrà conto dei temi più contemporanei, quali la **tutela ambientale**, il **cambiamento climatico** e la **sostenibilità**, appunto, anche dal punto di vista socioeconomico. Partendo dalla lettera annuale ai CEO scritta da Larry Fink, chairman e CEO di BlackRock, focalizzata sulle opportunità della transizione energetica verso un'economia a emissioni zero.

Moderati dalla giornalista **Fernanda Roggero**, nel giardino di Manzoni si sono avvicendati gli interventi della presidente dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, **Liliana Allena**, del direttore **Stefano Mosca**, del curatore gastronomico **Paolo Vizzari** e dello chef **Davide Palluda**, patron del ristorante "All'Enoteca" di Canale.

"Gli ultimi anni hanno registrato un innalzamento qualitativo del profilo del turista e dell'attenzione mediatica grazie a una scelta strategica: lo spostamento del focus dal prodotto, il Tartufo Bianco d'Alba, al suo utilizzo nell'alta cucina, con il coinvolgimento di numerosi chef stellati del territorio, nazionali e internazionali, accanto ai cuochi di trattorie e osterie di Langhe, Roero e Monferrato, custodi della tradizione gastronomica locale – afferma la presidente dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, Liliana Allena –. Riteniamo sia venuto il momento di dare all'evento un nuovo corso, caratterizzato da una svolta culturale che tenga conto delle sfide cui la nostra società non può più sottrarsi: un nuovo paradigma nella tutela ambientale, misurandosi con il cambiamento climatico e la sostenibilità, puntando sempre più sul gioco di squadra".

“La notorietà acquisita dall’evento e il suo respiro internazionale ci stimolano a dare un supporto al dibattito sulla sostenibilità, sostenendo pratiche concrete che possano offrire un contributo alla causa – aggiunge il sindaco della Città di Alba, Carlo Bo –. La natura ci dona il pregiato Tartufo, i grandi vini e gli straordinari prodotti agricoli che contribuiscono a rendere eccezionale l’accoglienza nelle strutture ricettive e presso i nostri ristoranti per migliaia di visitatori, da ogni parte del mondo. Alla natura e alla straordinaria opera di modifica messa in atto dall’uomo dobbiamo la bellezza delle nostre colline. A noi non resta che preservare questa meraviglia, valorizzandola senza rovinare questo patrimonio, non per niente tutelato dall’Unesco, che non appartiene a noi: lo abbiamo ricevuto in eredità dai nostri padri e ne siamo semplicemente custodi, in attesa di consegnarlo alle generazioni future”.

“Rispetto ad altre regioni d’Europa abbiamo la fortuna di produrre la più importante eccellenza gastronomica del mondo, che cresce soltanto nelle nostre terre, un prodotto non a caso considerato da studiosi e agronomi il migliore in assoluto per le sue proprietà: un prodigio della natura raro e capace come pochi di avere un valore simile a quello dei metalli preziosi, a cui si deve perfino un ‘borsino’ – dichiarano il presidente della Regione Piemonte, Alberto Cirio e l’assessore regionale a Cultura, Turismo e Commercio, Vittoria Poggio –. Il nostro Tartufo sarà tra i protagonisti dell’Expo di Dubai, dove il Piemonte metterà in mostra i suoi tesori. Occorre quindi mantenere alta l’attenzione sulle vetrine internazionali per riaffermare la supremazia della nostra regione nel campo delle eccellenze enogastronomiche, soprattutto in un momento di rilancio delle economie dei territori, dalla cultura al turismo e al commercio, valorizzandone l’identità e creando azioni condivise e di rete”.

LE DATE

Da sempre, la Fiera valorizza e promuove il *Tuber magnatum Pico*, frutto della terra: la sua stessa esistenza e la raccolta, di anno in anno, sono sempre più condizionate dai mutamenti climatici in atto. Gli stessi che hanno portato l’organizzazione a posticipare l’apertura dell’evento di una settimana, visto lo slittamento della stagione dei tartufi, **con l’avvio della 91ª edizione previsto per il 9 ottobre, arrivando fino al 5 dicembre.**

LA SOSTENIBILITÀ

Tema chiave della 91ª edizione, la **sostenibilità verrà declinata su tre assi: ambientale, sociale ed economica**, attraverso un approccio integrato in cui dialogheranno tra loro personaggi del mondo dell’alta finanza, dell’innovazione digitale, dell’artigianato d’eccellenza, dell’alta moda, dell’arte, della musica, del design e della cultura e, ovviamente, della cucina d’autore. Comune denominatore di questa simbolica tavola conviviale, nell’ultimo weekend di ottobre, sarà la sostenibilità.

DAWN TO EARTH

Collegando Alba con il resto del Pianeta, **Dawn to Earth** 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, della biodiversità, dell’alta finanza e dell’ICT**, ricercando i “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. L’edizione zero, nel 2020, ha visto premiato lo chef **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.

LA CERTIFICAZIONE

L’Ente Fiera ha avviato il percorso per implementare un sistema di gestione della Fiera del Tartufo Bianco d’Alba in linea con i requisiti di sostenibilità dello **standard internazionale ISO 20121, sulla gestione sostenibile degli eventi**. La Fiera del Tartufo Bianco d’Alba viene dunque progettata in modo da minimizzare l’impatto sull’ambiente e al contempo valorizzare le ricadute positive sulle persone e sul territorio: Bureau Veritas Italia, tra i leader nelle attività di testing, ispezione e certificazione, condurrà verifiche in occasione delle tappe salienti della Fiera del Tartufo Bianco d’Alba (progettazione – svolgimento – rendicontazione di sostenibilità). La certificazione ISO 20121 è un riconoscimento prestigioso, di rilevanza internazionale, che contribuirà a valorizzare l’immagine della Fiera tra un pubblico sempre più attento e sensibile alle tematiche di sostenibilità.

LA CUCINA AL CENTRO

Cuore della Fiera rimarrà il **Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, unitamente alla rassegna **Albaqualità**, all'interno del Cortile della Maddalena. 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.

A impreziosire il tutto, l'**Alba Truffle Show** (all'interno della Sala Beppe Fenoglio), pronto ad accogliere, nel consueto clima di raffinata familiarità, 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 Moments* dei numerosi cooking show, lasciandosi sedurre e ispirare dall'aroma del nostro diamante più prezioso. Confermato anche quest'anno il format vincente delle **cene insolite**, che vedrà riproporsi il riuscito connubio tra scenari di pregio e chef stellati.

LE CREATIVE CITIES UNESCO

Alba, insieme a Bergamo e Parma – le tre italiane **Creative Cities Unesco per la gastronomia** – quest'anno sarà protagonista dei Creative Moments: attraverso un gemellaggio con le altre città che condividono questo titolo in tutto il mondo, verrà proposto un nuovo modo di incontrarsi e di progettare insieme il futuro, creare e contaminare, entrando l'uno nella cultura dell'altro. Il calendario prevede la presenza di un partner internazionale differente per ogni domenica della Fiera.

TRUFFLE AND WINE

In attesa della **Global Conference on Wine Tourism**, che nel 2022 vedrà Alba capitale mondiale dell'enoturismo, ospitando il forum promosso dall'UNWTO, l'agenzia delle Nazioni Unite che si occupa della promozione del turismo sostenibile, sono diversi gli appuntamenti che vedranno sua maestà il Tartufo Bianco d'Alba protagonista insieme a realtà vitivinicole di assoluta eccellenza.

Al di là della consolidata partnership con il **Consorzio Alta Langa DOCG** e il **Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**, quest'anno farà il suo debutto in Fiera il mondo dello Champagne.

Fra le altre "prime volte", a fine ottobre si terrà l'**Asta en primeur del Barolo**, promossa dalla **Fondazione CRC**, in cui saranno battute le barrique prodotte dalla Vigna "Cascina Gustava", ai piedi del Castello di Grinzane Cavour.

Rinnovando un appuntamento di successo, ecco **La Vendemmia**, uno degli eventi più attesi dell'autunno milanese, ideato e promosso da **MonteNapoleone District**, con l'obiettivo di unire i grandi marchi del lusso internazionale e le più prestigiose cantine nazionali e internazionali, con la partecipazione dei migliori ristoranti e degli hotel 5 stelle lusso della città.

IL FOLCLORE

Ad anticipare le nove settimane di Fiera, sabato 2 e domenica 3 ottobre, si rinnova anche quest'anno l'appuntamento con il **Weekend del Folclore**, con il tradizionale **Palio degli Asini** e le attività proposte dalla **Giostra delle Cento Torri**. Sabato 16 e domenica 17 ottobre, nelle piazze del centro storico cittadino, torna il **Baccanale del Tartufo**.

DALLE LANGHE, ROERO E MONFERRATO AL MONDO

Ampliando il proprio raggio d'azione con una serie di eventi "off", La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba sarà protagonista dal 26 al 28 novembre alla **Fiera Regionale del Tartufo di Asti**, riproponendo i Palazzi del Gusto. Valicando i confini delle colline di Langhe, Roero e Monferrato, il 25 ottobre il Tartufo Bianco d'Alba approderà alla corte di S.A.S. Alberto II di Monaco, in un **esclusivo evento presso lo Yacht Club di Montecarlo**, alla presenza del principe. Tra gli altri **appuntamenti nel segno dell'internazionalità**, da segnalare anche una serie di eventi in Svizzera, cominciando con Verbier, fino ad arrivare alla presenza all'Expo di Dubai.

TRUFFLE HUB

Riconfermato anche per quest'anno, dopo il debutto nella passata edizione, è il **Truffle Hub**, sede distaccata della Fiera presso il **Castello di Roddi**, trasformato in hub digitale territoriale che fungerà da vetrina per le eccellenze enogastronomiche piemontesi, valorizzate attraverso l'organizzazione di cene "a quattro mani", firmate da chef del territorio in collaborazione con chef in arrivo da tutta la regione.

La pertinenza del castello sarà inoltre sede dell'**Alba Digital Truffle Lab** (esperienza digitale che, attraverso i Giudici del Tartufo del Centro Nazionale Studi Tartufo, accompagnerà i partecipanti alla scoperta del fungo più pregiato del mondo) e del **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).

IL CAPODANNO DEL TARTUFO

Tradizione ormai consolidata è quella della celebrazione del **Tuber Primae Noctis**, il **Capodanno del Tartufo**, 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 *trifolao*. Allo scoccare della mezzanotte del 21 settembre, nell'inedita cornice **della Scuola di Danza Orsolina28, a Moncalvo**, andrà in scena una pièce teatrale scritta dalla **Scuola Holden** e dedicata alla narrazione del Tartufo, in collaborazione con il **Centro Nazionale Studi Tartufo**.

L'ASTA MONDIALE DEL TARTUFO

A scandire il calendario della Fiera, anche quest'anno si rinnova l'appuntamento con l'**Asta Mondiale del Tartufo**, manifestazione che nel tempo ha saputo conciliare la promozione delle eccellenze del territorio con la solidarietà, destinando ingenti fondi a cause benefiche. In collegamento con il **Castello di Grinzane Cavour** – sede dell'**Enoteca Regionale Piemontese Cavour**, recentemente arricchita dall'inaugurazione del Museo open air "In Vigna" –, il 14 novembre Hong Kong, Mosca Singapore e Dubai (dove il 1° ottobre avrà inizio l'Expo) si contenderanno i lotti più prestigiosi di Tartufo Bianco d'Alba.

IL DESIGN

"**Giacomo**" è la **spazzola da tartufo** – realizzata in collaborazione con **Guftram**, il brand italiano di design che da sempre si contraddistingue per la sua identità pop, dirompente e *radical* – immaginata dal genio anticonformista di **Job Smeets**, il designer che ha scelto l'immagine iconica del "naso" di Giacomo Morra, considerato l'ideatore della Fiera del Tartufo Bianco d'Alba e della sua storia di successo internazionale, trasformandola in un oggetto funzionale e al contempo evocativo proprio di quell'esperienza olfattiva che, anticipando il piacere del gusto, è l'essenza stessa del Tartufo Bianco d'Alba.

Ultimo elemento aggiunto al **Kit per il Tartufo Bianco d'Alba**, lo scultoreo naso con finitura in oro 24 carati sarà presentato in una nuova edizione limitata con una preziosa finitura, comunque realizzato seguendo i principi di performance divulgati dal Centro Nazionale Studi Tartufo.

LA CULTURA

Un ricco calendario di eventi culturali farà da corollario alla 91ª edizione della Fiera, partendo dalle importanti **mostre d'arte** che ne arricchiranno il palinsesto, cominciando da **Burri – la poesia della materia**, voluta dalla **Fondazione Ferrero**, oltre alle proposte della **Fondazione Sandretto Re Rebaudengo** e della **Fondazione Bottari Lattes**.

Nel mese di settembre, nella magnifica chiesa di San Domenico ad Alba, sarà inaugurata la mostra dedicata a Piero Simondo, promossa da Fondazione CRC e Archivio Simondo. Nel mese di ottobre Alba sarà, insieme a Cuneo, Bra e Mondovì, una delle quattro piazze protagoniste di "Cuneo Provincia Futura", la grande mostra a cielo aperto promossa dalla **Fondazione CRC** e curata dallo show designer **Alessandro Marrazzo**.

Novità assoluta di quest'anno, l'avvio della collaborazione con il **Castello di Perno** e il collettivo **The Musketeers**, legando la cucina all'arte, così da promuovere la rete dei ristoranti stellati aderenti all'iniziativa, facendone un museo diffuso di arte contemporanea.

TRUFFLE AND SPORT

Ancora, si rinsalda il legame tra il Tartufo Bianco d'Alba e il mondo dello sport, con il prezioso fungo ipogeo protagonista durante le **ATP Finals di Torino**, che dal 14 al 21 novembre vedranno il gotha del tennis mondiale darsi battaglia nel prestigioso torneo che quest'anno si disputerà in Piemonte.

Ulteriori iniziative vedranno coinvolte altre discipline sportive, con un occhio di riguardo per il mondo del golf.

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 | ufficiostampa@fieradeltartufo.org | +39 3395943085

Mirandola Comunicazione

fieradeltartufo@mirandola.net

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