



91^a FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO D'ALBA

DAWN TO EARTH: PER LA FIERA È L'ALBA DI UN NUOVO CORSO

Il 30 e 31 ottobre, un ciclo di incontri per parlare di sostenibilità facendo dialogare la cucina d'autore con alta finanza e innovazione digitale, artigianato d'eccellenza e alta moda, arte e musica, design e cultura

La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba è giunta alla sua 91^a edizione: un prestigioso traguardo raggiunto grazie alla capacità di rinnovarsi continuamente, mantenendo sempre il focus sul più prezioso tra i frutti della terra, ma allo stesso tempo restando al passo con le esigenze e le aspettative dei sempre più numerosi e variegati visitatori. Gli ultimi anni hanno registrato infatti un innalzamento qualitativo del profilo del turista, accompagnato da un aumento dell'attenzione mediatica grazie a una scelta strategica degli organizzatori: lo spostamento del focus dal prodotto, il Tartufo Bianco d'Alba, al suo utilizzo nell'alta cucina, con il coinvolgimento della rete di numerosi Chef stellati sia del territorio che nazionali ed internazionali. La scelta è stata vincente ed è coincisa con un'evoluzione mediatica della cucina e degli Chef, diventati star televisive e comunicatori a tutto tondo. La loro presenza in Fiera, nei cooking show come nella preparazione di importanti cene a base di tartufo, ha contribuito alla visibilità dell'evento.

Il network di relazioni con il mondo degli Chef è oggi un importante patrimonio dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, un paniere di competenze ed esperienze che – accanto ai cuochi di trattorie e osterie di Langhe, Roero e Monferrato, custodi della tradizione gastronomica locale – rappresentano, con i grandi produttori di vino e di materie prime agroalimentari, il capitale umano su cui costruire una nuova svolta della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'alba. La svolta che è alla base del **progetto "Dawn to Earth"**.

*"Questo territorio è divenuto una delle destinazioni per il turismo enogastronomico più importanti al mondo e il Tartufo Bianco d'Alba, con i grandi vini del territorio, è un cardine di quello che si può definire un 'Distretto enogastronomico di qualità' – afferma la **presidente dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, Liliana Allena** –. Alba ha saputo più di ogni altro valorizzare il Tuber magnatum Pico, comprendendo il valore della sua immissione nel già ricco paniere di prodotti di qualità, non fermandosi alla semplice commercializzazione. Furono le geniali intuizioni di Giacomo Morra, ristoratore e albergatore albese, a contribuire a far conoscere il Tuber magnatum Pico con il nome di Tartufo Bianco d'Alba, realizzando in tempi non sospetti una straordinaria operazione di branding, prima, poi di marketing e comunicazione. Ad Alba, da sempre il tartufo non viene solo venduto, ma è un ingrediente della cucina locale, una materia prima che l'intero mondo ci invidia".*

Con le dinamiche tipiche dello sviluppo dei distretti, si sono innescati dei processi di filiera e si sono formate, con uno straordinario esempio di *"learning by doing"*, nella cucina di **Giacomo Morra**, una schiera di cuochi che hanno appreso in modo sapiente l'utilizzo del tartufo, tramandandolo alle nuove generazioni. Filiera agroalimentare, vini la cui qualità è costantemente cresciuta, cuochi e cuochi che condividevano *know how* nel trattare il tartufo, formazione agronomica, vitivinicola e culinaria: sono gli elementi su cui si è basata la dinamica di formazione del distretto e la crescita di Langhe, Roero e Monferrato come destinazione turistica per appassionati di cibo e vino. Oggi, tuttavia, occorre ripensare il modello che la pandemia da Covid-19 ha fortemente scosso e progettare il passaggio da "distretto" a "ecosistema di relazioni", mettendo al centro le risorse umane e il paesaggio delle colline Patrimonio dell'Umanità Unesco.

L'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, che rappresenta un medium per le relazioni, vuole dare una nuova svolta all'evento e mettersi a disposizione del territorio per accompagnare un processo di cambiamento che, come accadde ai tempi di Giacomo Morra, vede al centro il Tartufo e gli Chef. La Fiera si vuole porre al servizio del mondo della ristorazione, non solo locale, per stimolare un dibattito a livello globale che affronti in modo contemporaneo i grandi temi del nostro tempo, strettamente legati alla terra e al cibo: **i cambiamenti climatici e la sostenibilità**.

La visibilità mediatica internazionale raggiunta dalla Fiera, nata per valorizzare il Tartufo Bianco d'Alba, un prodotto naturale, frutto della terra, ha stimolato la progettazione di un nuovo corso della manifestazione. I tempi sono maturi per questa svolta culturale, che mira a inserire l'evento albeso tra i "game changer" sui temi del cambiamento climatico e della sostenibilità. Ecco perché si è anche intrapreso un percorso per una certificazione di sostenibilità dell'evento (**standard internazionale ISO 20121, sulla gestione sostenibile degli eventi**), che a partire dal 2020 si pone al fianco di progetti di pratiche sostenibili o azioni di contrasto al "climate change" già avviati o attuati in Italia e nel mondo.

*"Il bene del Pianeta e di noi che lo abitiamo non è un affare riguardante alcuni settori prima di altri: è un'emergenza universale che a vari livelli deve interessare ogni uomo dotato di buon senso. Si parte dalla natura per arrivare alle persone, proprio come accade con il Tartufo Bianco d'Alba, che nasce come figlio prezioso dei boschi piemontesi, prima di viaggiare diventando un ambasciatore d'eccezione sulle tavole di tutto il mondo – dichiara **Paolo Vizzari**, Curatore gastronomico e anima del progetto Dawn to Earth –. È sulla scia di questo pensiero semplice e pulito che, nell'ambito della Fiera del Tartufo, nasce un ciclo di incontri che cerca di sondare i settori più diversi alla ricerca di persone o imprese capaci di imprimere delle svolte etiche decisive al corso dei propri progetti".*

Questa edizione vedrà quindi l'avvio di "**Sostenibilità Incrociate**" che, partendo dall'ambito della ristorazione e dai prodotti agroalimentari d'eccellenza, i più vicini alle abituali attività della Fiera, coinvolgeranno mondi diversi – ciascuno dei quali negli ultimi anni ha visto insorgere una rivoluzione umanitaria e morale senza precedenti, che lascia oggi una scia positiva di intenzioni e direzioni in grado di far sperare in un futuro migliore – per giungere a una contaminazione con l'alta finanza, con il mondo dell'innovazione digitale, con l'artigianato d'eccellenza e l'alta moda, l'arte e la musica, il design e la cultura. Tutte realtà che ruotano intorno e spesso si intersecano con l'universo della cucina d'autore.

Esponenti di spicco di questi settori si confronteranno tra loro e saranno protagonisti di incontri aperti al pubblico durante la 91ª edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, **sabato 30 e domenica 31 ottobre**, presso il **Teatro Sociale "G. Busca" di Alba**.

Mondi apparentemente distanti si incontreranno, contaminandosi con un continuo rimando tra globale e locale, con il filo conduttore dei tre assi della sostenibilità, intesa nella sua accezione ambientale, ma declinata anche lungo le direttrici sociali ed economiche.

Alba, da capitale del Tartufo Bianco, diventa quindi capitale di un certo modo di fare le cose, attento e rispettoso del futuro, perché ben legato al meglio del passato e del presente che stiamo vivendo. Guardando al futuro, l'intento della Fiera è di ospitare annualmente pratiche e persone che con il loro esempio stanno dando una risposta concreta al cambiamento in atto facendo diventare la due giorni di Alba uno degli appuntamenti di riferimento per il dibattito sui vari aspetti della sostenibilità del nostro paese.

Dawn to Earth – che nell'edizione zero, nel 2020, ha visto protagonista 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 – è l'Alba del nuovo corso della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba.

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](https://www.facebook.com/tartufobiancoalba)



[@tartufobiancoalba](https://www.instagram.com/tartufobiancoalba)



[@AlbaTruffle](https://twitter.com/AlbaTruffle)



[Tartufobiancodalba](https://www.youtube.com/channel/UC...)

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