



# 91<sup>a</sup> FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO D'ALBA

## FIERA DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA, 90.000 GLI INGRESSI

***L'evento chiude dopo 9 settimane tra cucina d'autore, cultura, arte e internazionalizzazione:  
ecco gli ingredienti che hanno contribuito al successo della 91<sup>a</sup> edizione,  
che dà appuntamento al 2022 con la seconda edizione di "Sostenibilità Incrociate"***

Cala il sipario sulla **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, che per nove settimane ha visto il *Tuber magnatum Pico* protagonista assoluto della kermesse dedicata al prezioso fungo ipogeo, re delle tavole di tutto il mondo. Annunciata nel mese di giugno in conferenza stampa a Milano e presentata al territorio a settembre, la **91<sup>a</sup> edizione** chiude il bilancio per questo 2021 con **90.000 ingressi** al Mercato mondiale del Tartufo, aperto dal 9 ottobre al 5 dicembre: controllo del Green Pass e contingentamento degli accessi, per garantire un adeguato distanziamento all'interno del Cortile della Maddalena, hanno fatto sì che tutto si sia svolto nella totale sicurezza di visitatori ed espositori. Italiani i più numerosi, in termini assoluti, seguiti da svizzeri e francesi, a riprova della prevalenza del turismo di prossimità dovuto alle restrizioni nei viaggi imposte dalla pandemia da Covid-19, anche se decisamente significativo risulta il dato sui cittadini statunitensi, quarti nella classifica delle presenze in Fiera, seguiti da tedeschi, inglesi e olandesi. Ad arricchire questa statistica, l'analisi dei **Foodies Moments** organizzati per **Alba Truffle Show**, che ha registrato sempre il tutto esaurito nei 40 appuntamenti proposti: un migliaio i partecipanti ai *cooking show*, per oltre il 50% di presenze straniere registrate in Sala Fenoglio.

Tra le novità di quest'anno, inserite proprio nel calendario dei **Foodies Moments**, i *cooking show* proposti nei **Creative Moments**: nove appuntamenti, uno per ciascun weekend di Fiera, che hanno visto protagonisti gli Chef delle Città Creative Unesco per la Gastronomia di Giappone, Ecuador, Turchia, Norvegia, USA, Brasile, Colombia, Spagna, oltre al Distretto delle Città Creative Unesco italiane, con gli Chef Enrico Crippa per Alba, Chicco e Bobo Cerea per Bergamo e Andrea Nizzi per Parma.

Debutto assoluto, in questo 2021, per l'edizione zero di **"Sostenibilità Incrociate"**, il ciclo di incontri – che verrà replicato il prossimo anno – che per tre giorni ha portato a dialogare tra loro mondi apparentemente distanti intorno al tema, attualissimo, della sostenibilità dal punto di vista sociale, economico e ambientale, seguendo il tema principale della Fiera di quest'anno, riassunto nel claim **"Connessi con la natura"**. A proposito di sostenibilità, la Fiera ha concluso l'iter per ottenere la certificazione ISO 20121, demandata a Bureau Veritas Italia, previsto per il raggiungimento di **standard internazionali sulla gestione sostenibile degli eventi**.

Tra le altre "prime volte" – oltre alla prima assegnazione ex aequo del **Tartufo Reale** – da segnalare il lancio del **Museo Diffuso Contemporaneo**, in collaborazione con il Castello di Perno e il collettivo The Musketeers: un progetto inedito sul territorio, mirato a legare la cucina e l'arte contemporanea, promuovendo la rete dei ristoranti stellati del circuito della Fiera e la vocazione dell'Ente per la creatività intesa in tutte le sue forme. Per l'intera durata della manifestazione, sei ristoranti hanno ospitato nelle proprie sale una selezione curata di opere di altrettanti artisti, accompagnati da una serie di cene di altissimo livello.

Presso il **Truffle Hub di Roddi** si è rinnovato con grande successo – e per la prima volta in presenza, dopo la passata edizione in digitale – il progetto **"Eccellenze del Piemonte in Vetrina"**. Grazie alla collaborazione con l'assessorato al Turismo della Regione Piemonte, alla DMO Visit Piemonte e alle singole ATL, le pertinenze del castello hanno ospitato grandi Chef stellati in una serie di cene pensate con l'obiettivo di valorizzare i diversi prodotti di eccellenza regionale – accompagnati dal Tartufo Bianco d'Alba –, coinvolgendo gli operatori del settore e le imprese della filiera agroalimentare e vinicola piemontese nella promozione del patrimonio produttivo, enogastronomico e culturale regionale.

Sull'asse **"Wine, Truffle and Sport"**, rinforzando il connubio vincente tra Tartufo Bianco d'Alba, grandi vini piemontesi e mondo dello sport di alto livello, si è consolidata la partnership con il **Consorzio Alta Langa DOCG** e il **Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**. Quest'anno la Fiera ha avviato la collaborazione con il mondo del Golf, attraverso l'organizzazione di due gare al **Golf Club di Margara**, a Fubine, nell'Alessandrino, e all'**Olgiate Golf Club di Roma**.

Tra le altre alleanze andate rafforzandosi, da segnalare quelle con Confindustria Cuneo e Confartigianato Cuneo. La prima ha celebrato quest'anno il riconoscimento di Alba quale Capitale italiana della Cultura d'Impresa, con il Pala Alba Capitale a ospitare la presentazione della Fiera; dalla collaborazione con **Confindustria Cuneo** è arrivata anche l'iniziativa di co-marketing legata a **Cuneo Neve**, promuovendo l'asse tra le colline del Tartufo Bianco d'Alba e le montagne cuneesi con i loro impianti sciistici.

Dalla partnership con **Confartigianato Cuneo** il fil rouge dei "Creatori di Eccellenza", dopo il richiamo alle piazze più famose del territorio, ha abbandonato i concentrici per prendere la via delle **"Passeggiate gourmet"**, alla scoperta di artigianato e territorio.

Degna di nota la rilevanza del personaggio cui è stato assegnato il **Tartufo dell'Anno**, il Consigliere delegato e CEO di Intesa Sanpaolo, **Carlo Messina**, miglior Chief Executive Officer all'interno dell'Unione Europea. Nel segno dell'internazionalità, da segnalare la partnership con **Verbier**, nota località sciistica svizzera, con la **Fondazione Barry di Martigny**, celebre per l'allevamento e la tutela della razza dei cani San Bernardo, e l'attività di promozione svolta presso lo **Yacht Club di Montecarlo**, alla presenza del principe.

Al di là delle novità, molte le attività consolidate riproposte, partendo dal **Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, all'interno del Cortile della Maddalena, unitamente alla rassegna **AlbaQualità**, e dall'allestimento per i bambini dell'area dell'**Alba Truffle Bimbi**, presso il Palazzo Mostre e Congressi intitolato a Giacomo Morra. Guardando alle conferme, oltre al Capodanno del Tartufo con **Tuber Primae Noctis**, alle **Cene Insolite** in suggestive location di interesse storico, artistico e culturale, alla partnership con la **Fiera Nazionale del Tartufo di Asti**, di assoluto rilievo rimane l'**Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, giunta alla sua XXII edizione, capace di raccogliere negli anni oltre 5 milioni di euro, destinandoli a progetti benefici.

Un capitolo a parte meritano gli **appuntamenti legati al folklore**, grazie al grande lavoro della **Giostra delle Cento Torri** e dei volontari dei nove Borghi albesi. Il capitolo legato alla tradizione è stato aperto a fine settembre dall'elezione della Bela Trifolera, passando poi all'Investitura del Podestà e alla Rievocazione storica in costume, sabato 2 ottobre, chiudendo con il **Palio degli Asini** corso domenica 3 ottobre intorno al Duomo albesi.

*"Con grande soddisfazione tracciamo il bilancio di questa 91ª edizione, che guardando alla sostenibilità con il tema 'Connessi con la natura' ha dimostrato ancora una volta di riuscire a essere contemporanea, affrontando argomenti di stretta attualità. Questa nuova svolta culturale ci ha portato a una grande attenzione mediatica e in parallelo allo sviluppo di nuovi contatti e relazioni che ci hanno confermato la bontà di questa scelta strategica – afferma la **presidente della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, Liliana Allena** –. Il grande successo di questa edizione, che ha superato ogni aspettativa con numeri addirittura superiori al 2019 relativamente ai turisti presenti, con un'importante ricaduta economica sul territorio, va sicuramente condiviso con tutta la squadra: il mio ringraziamento, per la riuscita collaborazione, va in primo luogo a tutto lo staff dell'Ente Fiera e ai Soci dell'Ente, Giostra delle Cento Torri e Associazione Commercianti Albesi, oltre che alla Città di Alba. Un doveroso grazie vorrei rivolgere per il supporto anche a tutti i partner pubblici e agli sponsor privati che continuano a credere in noi".*

*"Si chiudono nove settimane di Fiera internazionale che per il nostro territorio significano lavoro, quest'anno ancora più importante dopo gli stop imposti alle attività dalla pandemia. Strutture ricettive, ristoranti, negozi hanno potuto contare su un flusso importante e costante di visitatori arrivato sulle nostre colline in occasione della kermesse – aggiunge il **sindaco della Città di Alba, Carlo Bo** –. La tutela della salute e la sicurezza sono state la priorità; il programma è stato rimodulato sulle esigenze imposte dall'emergenza, rinunciando agli eventi con il grande pubblico e inserendo nuovi appuntamenti. Ringrazio tutti gli attori che hanno reso possibile questa 91ª edizione attraverso il lungo lavoro di promozione del territorio nei mesi precedenti e attraverso il grande impegno di queste settimane. Non ci fermiamo qui, però, e continuiamo a lavorare per far arrivare i turisti durante tutto l'anno grazie a proposte di qualità, da affiancare alla nostra enogastronomia di eccellenza e ai nostri paesaggi patrimonio dell'Umanità, splendidi in ogni stagione".*

*"Il grande successo di quest'anno testimonia la forza del nostro territorio e di uno dei suoi eventi simbolo – sottolinea il **presidente della Regione Alberto Cirio**, con il vicepresidente **Fabio Carosso** e gli assessori al Turismo **Vittoria Poggio** e all'Agricoltura **Marco Protopapa** –, perché la forza della Fiera internazionale del Tartufo Bianco*

*d'Alba è la forza delle nostre colline Unesco e del Piemonte. Un segnale importante di quella ripartenza di cui tutti parliamo, ma che è possibile solo grazie alla campagna vaccinale che ha reso la nostra terra e le sue manifestazioni un luogo sicuro. Per questo non smetteremo di incentivare tutti coloro che ancora oggi esitano ad avere fiducia nella scienza e, parallelamente, continueremo a correre sempre più veloci con le terze dosi, per mantenere alta la copertura contro il virus del nostro Piemonte”.*

---

**PER INFORMAZIONI**

**Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**

Piazza Medford, 3 - 12051, Alba Tel. +39 0173 361051 - [info@fieradeltartufo.org](mailto:info@fieradeltartufo.org) - [www.fieradeltartufo.org](http://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/Tartufobiancodalba)

L'hashtag ufficiale dell'evento è **#albatruffle**

**Ufficio Stampa Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**

Pietro Ramunno | [ufficiostampa@fieradeltartufo.org](mailto:ufficiostampa@fieradeltartufo.org) | +39 3395943085

**Mirandola Comunicazione**

[fieradeltartufo@mirandola.net](mailto:fieradeltartufo@mirandola.net)

Laura Ceresoli | [laura.ceresoli@mirandola.net](mailto:laura.ceresoli@mirandola.net) | +39 3668759715