96ª FIERA INTERNAZIONALE TARTUFO BIANCO D'ALBA

DAWN TO EARTH E SOSTENIBILITÀ INCROCIATE: DUE APPUNTAMENTI DELLA FIERA NEL SEGNO DELLE "AUTENTICHE RELAZIONI"

La 96ª Fiera internazionale del Tartufo Bianco d'Alba mette al centro la dimensione umana della sostenibilità, con il riconoscimento allo chef Antonio Guida per l'impegno a favore della ricerca e, al Teatro Sociale, con il confronto dedicato alle nuove generazioni

ALBA, 30/10/2026 – Restituire ciò che si è ricevuto, trasformare il talento in responsabilità, riconoscere nelle relazioni una parte essenziale della propria crescita. Sono i temi che hanno unito due appuntamenti della **96ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, nel segno delle **"Autentiche Relazioni"**: la consegna del **Premio Dawn to Earth 2026 ad Antonio Guida** e il **talk "Fare per gli altri"**, primo incontro della nuova edizione di "Sostenibilità Incrociate".

Giovedì 29 ottobre, negli spazi di **Alba Accademia Alberghiera**, l'Ente Fiera ha conferito il Premio Dawn to Earth ad **Antonio Guida**, Executive Chef del ristorante Seta del Mandarin Oriental di Milano, due stelle Michelin. Giunto alla sesta edizione, il riconoscimento è dedicato alle personalità della gastronomia che hanno saputo portare la propria sensibilità oltre la cucina, facendo della sostenibilità ambientale e sociale una componente essenziale del proprio percorso di vita e di lavoro.
Per Guida questo impegno si traduce in particolare nel sostegno alla ricerca scientifica sulle mutazioni genetiche rare attraverso **Fiori Rari**, fondo filantropico nato da un'esperienza familiare e diventato un progetto che ha coinvolto colleghi e amici dello chef in iniziative solidali e raccolte fondi. La consegna del premio è stata anche un'occasione preziosa di dialogo con gli studenti e i docenti delle classi di Sala e Cucina dell'Accademia Alberghiera. Guida ha ripercorso la propria formazione e una carriera costruita tra esperienze internazionali e responsabilità crescenti, affidando ai ragazzi un messaggio fondato su studio, umiltà, condivisione del lavoro e attenzione verso gli altri.

Il confronto con le nuove generazioni è proseguito **venerdì 30 ottobre** al **Teatro Sociale "Giorgio Busca" di Alba**, dove il **talk "Fare per gli altri"** ha aperto il programma 2026 di **"Sostenibilità Incrociate"**, percorso attraverso cui la Fiera affronta il tema della sostenibilità partendo dalla gastronomia per aprirsi ad ambiti e prospettive differenti. Di fronte agli studenti dell'**Arte Bianca**, alle classi terze della **Scuola Enologica** e ai gruppi dei corsi Addetti vendita e Cucina di **Apro Formazione**, il narratore gastronomico **Paolo Vizzari** ha guidato il dialogo con **Antonio Guida** e con **Matias Perdomo e Simon Press**, soci del ristorante Contraste di Milano, una stella Michelin.

"*Costruiamo la Fiera guardando al futuro, e quel futuro siete voi* – ha sottolineato in apertura il direttore dell'Ente Fiera di Alba **Stefano Mosca**, rivolgendosi agli studenti –. *Per questo riteniamo importante aprire un confronto diretto con le nuove generazioni, a partire dalla capacità che ciascuno di noi ha di generare un impatto positivo sulla comunità*".

Nel segno delle "Autentiche Relazioni", il talk ha portato in primo piano la **dimensione umana della sostenibilità**, interrogandosi su come le scelte individuali possano generare valore per gli altri. Le esperienze dei tre protagonisti hanno ricondotto il confronto alla formazione, al rapporto con i maestri e alla capacità di costruire il proprio percorso senza considerarlo un cammino solitario. "*Cucinare è un atto d'amore. Sento l'obbligo di restituire ciò che ho imparato dai miei maestri, trasmettendo a mia volta conoscenze ed emozioni alla brigata*", ha raccontato Guida. Una responsabilità che trova riscontro anche nei rapporti costruiti nel tempo all'interno della sua cucina, dove alcuni collaboratori lo affiancano da molti anni. La continuità della squadra diventa così la prova concreta di un percorso nel quale la crescita professionale passa dalla capacità di trasmettere ciò che si è ricevuto e di creare le condizioni perché anche gli altri possano crescere. Un principio che lega idealmente il talk al Premio Dawn to Earth ricevuto il giorno precedente.

Simon Press ha ricordato invece il proprio arrivo in Italia poco più che ventenne e l'incontro con Pietro Leemann, nella cui cucina trovò uno spazio nel quale le sue idee, nonostante la giovane età e la poca esperienza, venivano ascoltate e considerate alla pari. **Matias Perdomo** ha infine riportato il discorso al valore della squadra, consegnando agli studenti uno dei messaggi centrali della mattinata: "*Siate sempre voi stessi, nel rispetto dell'altro. Se il futuro siete voi, la prima cosa da fare è costruire una squadra: state vicino a persone che vi alimentano e che vi danno più di quanto voi date a loro".*

Il filo che ha attraversato i due appuntamenti restituisce così uno dei significati delle "Autentiche Relazioni" scelte dalla Fiera come tema dell'edizione 2026: il talento individuale trova una dimensione più ampia quando diventa occasione di condivisione, restituzione e responsabilità verso la comunità.

La rassegna **"Sostenibilità Incrociate"** proseguirà il **12 novembre** con **"La bellezza di essere"**, appuntamento dedicato all'inclusione sociale in programma nella Sala Beppe Fenoglio di Alba.

PER INFORMAZIONI
Ente Fiera di Alba
Piazza Medford, 3 - 12051, Alba Tel. +39 0173 361051 - **info@fieradeltartufo.org** - **www.fieradeltartufo.org**

@tartufobiancoalba
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 - **+39 339 5943085**
Efficere: Federico Amato federico.amato@efficere.it **+39 348 5261626** | Alessandra Ferraris alessandra.ferraris@efficere.it **+39 347 9186800** |
Francesca Bodini francesca.bodini@efficere.it **+39 335 7384230**