



93° FIERA  
INTERNAZIONALE  
TARTUFO BIANCO  
D'ALBA

## DAWN TO EARTH 2023, LA FIERA PREMIA ANDREAS CAMINADA

***Mercoledì 15 novembre la terza edizione, con lo chef svizzero premiato presso l'Accademia Alberghiera di Alba, in un talk che ha coinvolto i giovani aspiranti cuochi***

Format che vince, non si cambia: ecco dunque che, anche quest'anno, per la sua terza edizione, la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba ha riproposto il premio "Dawn to Earth", il workshop dedicato alla sostenibilità culinaria, lanciato nel 2020 durante la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Obiettivo del progetto è tracciare una linea immaginaria per connettere il territorio di Langhe, Monferrato e Roero al resto del mondo e individuare progetti a sfondo etico nel panorama mondiale non solo in termini di cibo, ma anche di biodiversità, ad alta finanza e ICT.

Cucina e sostenibilità sono così di casa ad Alba: il curatore gastronomico **Paolo Vizzari**, con il sostegno della Fiera, porta avanti questo progetto per dare visibilità a chi si occupa di alimentazione sana senza mettere in secondo piano l'importante tema del rispetto dell'ambiente e sostenibilità. Con Dawn to Earth, la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba premia le persone che si sono distinte nel campo della sostenibilità ambientale e sociale, veri e propri *game changer* capaci di catalizzare l'interesse del pubblico con azioni specifiche volte a indurre un cambiamento nell'approccio al rapporto con l'ambiente.

L'altoatesino **Norbert Niederkofler**, primo chef a ricevere il premio (2021), si batte da tempo per una cucina che sappia valorizzare le peculiarità del territorio, nel suo caso le montagne delle Dolomiti, adattando i suoi piatti alla stagionalità dei prodotti. La sua non è una sfida facile, e allo stesso tempo è un percorso condiviso che avvicina anche agricoltori e produttori al mondo del gusto. Sostenibilità a tutto tondo, partendo dalla terra e arrivando al ristorante.

**Chiara Pavan** e **Francesco Brutto** del Ristorante Venissa di Mazorbo sono stati i secondi premiati, nel 2022. La loro cucina, conosciuta anche come "cucina ambientale", è un racconto che cattura il paesaggio lagunare e i suoi sapori, ma è attento anche all'ambiente. Dopo di loro, quest'anno è stata la volta dello chef **Andreas Caminada**.

Svizzero, classe 1977, è cresciuto nella città grigionese di Sagogn, iniziando la propria formazione presso l'Hotel Signina nella vicina Laax, dove ha frequentato un apprendistato di cucina. Da qui la gavetta in giro per l'Europa, fino ad approdare al sogno di una vita con l'apertura dell'**Hotel Ristorante Schloss Schauenstein** a Fürstenu in Svizzera, 3 Stelle Michelin, 1 Stella Verde e 19 punti Gault Millau. Riconosciuto come uno dei migliori chef al mondo, ha pubblicato diversi e nel 2023 ha partecipato come giudice nel programma televisivo "MasterChef Schweiz".

Caminada è stato accolto nella mattinata di oggi, mercoledì 15 novembre, presso l'Accademia Alberghiera di Alba, per essere premiato nella terza edizione del premio, accolto dai giovani studenti dell'Accademia, oltre che dalla presidente dell'Ente Fiera di Alba, **Liliana Allena**, dal direttore **Stefano Mosca** e dal curatore del Premio, Paolo Vizzari.

*"Coerentemente con il tema di questa 93ª edizione, 'L'Alba del futuro', abbiamo scelto di valorizzare un grande talento della cucina internazionale, caratterizzato da una grandissima sensibilità alla tutela e alla promozione di giovani talenti culinari. Lo dimostra quotidianamente attraverso la sua 'Fundaziun Uccelin', creata assieme alla moglie Sarah, che promuove individualmente talenti ambiziosi nel settore gastronomico fornendo supporto finanziario e di tutoraggio e che negli anni ha già potuto accompagnare oltre 60 borsisti", ha dichiarato la presidente Allena.*

---

**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



@tartufobiancoalba



@AlbaTruffle



<https://www.youtube.com/user/Tartufobiancoalba>

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) | +39 339 5943085

**Efficere**

Federico Amato | [federico.amato@efficere.it](mailto:federico.amato@efficere.it) | +39 348 5261626

Alessandra Ferraris | [alessandra.ferraris@efficere.it](mailto:alessandra.ferraris@efficere.it) | +39 347 9186800

Francesca Bodini | [francesca.bodini@efficere.it](mailto:francesca.bodini@efficere.it) | +39 335 7384230