



93° FIERA
INTERNAZIONALE
**TARTUFO BIANCO
D'ALBA**

CON 90.000 INGRESSI, CHIUDE LA 93^a EDIZIONE DELLA FIERA

*Parlando ai giovani e puntando a un turismo sostenibile,
sono oltre 700 i kilogrammi di Tartufo Bianco d'Alba venduti al Mercato mondiale*

Giunge al tramonto questa “Alba del futuro”, con il sipario che cala sulla **93^a Fiera internazionale della Fiera del Tartufo Bianco d'Alba**: un'edizione ricca di contenuti, capace di mettere insieme tradizione e innovazione, folklore e intelligenza artificiale, chef stellati e osterie, mantenendo il focus sulla sostenibilità e con un occhio di riguardo per i giovani, senza dimenticare la solidarietà. Questi gli ingredienti dell'evento che, lungo nove settimane, da quasi un secolo accende i riflettori sul *Tuber magnatum Pico*, regalando profumi inebrianti e sapori inconfondibili al pubblico, sempre più internazionale, che arriva alla scoperta delle colline di Langhe, Roero e Monferrato.

Inaugurato dal Ministro Guido Crosetto il 6 ottobre (con un anticipo nel fine settimana precedente, dedicato al folklore), il **Mercato mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, all'interno del Cortile della Maddalena, unitamente alla rassegna **Albaqualità**, ha fatto registrare **90.000 ingressi**, con un dato degno di nota relativo alle provenienze. Gli arrivi registrati raccontano infatti di **oltre 60 Paesi** nel mondo e una partecipazione alle esperienze proposte dalla Fiera – *cooking show* in particolare, sempre andati *sold out* – che sfiora il 75% di stranieri, facendo registrare presenze dai cinque Continenti: Nord e Sud America con USA (in fortissima crescita) e Brasile su tutti, Asia (grande ritorno di quest'anno) con Corea del Sud, Giappone, Hong Kong e Taiwan, Australia e Repubblica Sudafricana, per citare i principali Paesi, oltre ai consolidati mercati europei. Tutto esaurito anche per i corsi di cucina al Castello di Roddi, i laboratori del gusto e gli atelier della pasta in Sala Fenoglio, le analisi sensoriali del Tartufo Bianco d'Alba e le *wine tasting*, a sottolineare il successo di un format ormai consolidato, capace tuttavia di rinnovarsi ogni anno. Per dare un ordine di grandezza, sono oltre **700 i kg di tartufo venduti** quest'anno nel Cortile della Maddalena.

Tra conferme di format ormai consolidati – come il **Capodanno del Tartufo**, che nella “Notte del debutto” ha visto la partecipazione del capo delegazione della Nazionale italiana di Calcio, **Gianluigi Buffon**, per dare il calcio d'inizio alla stagione della cerca – e novità assolute, quella appena conclusa si è rivelata essere un'edizione straordinaria. Tra i grandi debutti – grazie alla rinnovata collaborazione con **Microsoft Italia**, insieme al partner **Porini**, società del Gruppo DGS – quello dell'Intelligenza Artificiale, con la Fiera del Tartufo che quest'anno ha visto la presentazione in anteprima di **GP[T]artufo**, la Web App creata da Porini e basata su Azure, pensata per regalare una nuova *user experience* agli estimatori del rinomato Tartufo Bianco d'Alba. GP[T]artufo, tramite Chat GPT, è in grado di raccogliere input dall'utente relativi ai gusti, le preferenze alimentari, gli allergeni da evitare e il numero di commensali ed elaborare le informazioni raccolte per generare ricette a base di Tartufo Bianco D'Alba, suggerendo anche l'abbinamento con il vino più adatto: un importante passo avanti nell'arte della cucina personalizzata.

Alla sua terza edizione – anticipata dall'appuntamento “**E così vorresti fare lo chef?**”, dedicato ai giovani degli istituti alberghieri del territorio, e non solo, in compagnia dello **chef Matias Perdomo** del ristorante una Stella Michelin “Contraste” di Milano e dello **chef Enrico Crippa** di Piazza Duomo (3 Stelle Michelin e Stella Verde) – l'appuntamento con “**Sostenibilità Incrociate**”, il ciclo di incontri (co-prodotto da Class Editori) 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, con panel e ospiti di altissimo livello che hanno calcato il palco del Teatro Sociale di Alba.

A margine dell'evento è stato inoltre assegnato il **premio “Dawn to Earth”**, alla sua terza edizione, organizzato in collaborazione con il curatore gastronomico **Paolo Vizzari**, che presso l'Accademia Alberghiera di Alba ha visto premiato lo chef svizzero **Andreas Caminada**, titolare dell'Hotel Ristorante Schloss Schauenstein a Fürstenu in Svizzera (3 Stelle Michelin e Stella Verde), ideatore insieme alla moglie Sarah ha dato vita alla “Fundaziun Uccelin”, che promuove individualmente talenti ambiziosi nel settore gastronomico, fornendo supporto finanziario e di tutoraggio.

Parlando ancora di giovani, autentici protagonisti di questa edizione, il progetto delle **“Eccellenze del Piemonte in Vetrina”** (progetto ideato in partnership con Visit Piemonte, promosso dalla Regione) ha coinvolto gli studenti degli istituti alberghieri piemontesi, che per un mese – dal 25 ottobre al 23 novembre – si sono raccontati tra enogastronomia e formazione, in un format ricco di esperienze gourmet e cene tematiche con il Tartufo Bianco d’Alba testimonial d’eccezione per valorizzare turisticamente il territorio e promuoverne gli highlight.

Un capitolo a parte meritano, quindi, gli **appuntamenti legati al folklore**, che nel weekend a cavallo tra la fine di settembre e l’inizio di ottobre – grazie al lavoro della **Giostra delle Cento Torri** e dei volontari dei nove Borghi albesi – hanno arricchito il calendario degli eventi con la **Rievocazione storica in costume** e con il **Palio degli Asini**: il capitolo legato alla tradizione ha visto confermatissimo anche il **Baccanale dei Borghi**, con lo street food dei borghi albesi, che ha fatto rivivere le atmosfere medievali in tutto il centro storico cittadino.

Tra gli appuntamenti ormai consolidati, il ricchissimo calendario dei **cooking show** proposti in Sala Beppe Fenoglio: 38 gli eventi proposti, sempre **sold out**, dedicati ai gourmet che da tutto il mondo hanno voluto sperimentare le migliori combinazioni tra la cucina d’eccellenza e il **Tuber magnatum Pico**. Un intero weekend è stato dedicato a **“Tipicamente Uniche”**, il progetto Parma per la valorizzazione delle eccellenze territoriali proposto dalle Ascom delle tre **Creative Cities Unesco per la Gastronomia** di Alba, Bergamo e Parma.

Sempre più che apprezzate le **Cene insolite**, eventi eccezionali organizzati in scenari fuori del comune, con le proposte culinarie di chef di fama internazionale: tra le altre, oltre quelle presso il Teatro Sociale “Busca” di Alba, di particolare suggestione è stata quella proposta presso l’**Hotellerie de Mascognaz**, in Valle d’Aosta, sperimentando il connubio perfetto tra due eccellenze della tavola come Tartufo Bianco d’Alba e Fontina DOP, in virtù del Protocollo d’intesa sottoscritto con la **Regione Valle d’Aosta**, con il coinvolgimento di diversi partner per la promozione dei rispettivi prodotti di eccellenza.

Sull’asse **“Truffle and Wine”**, rinforzando il connubio vincente tra Tartufo Bianco d’Alba e grandi vini piemontesi, si è consolidata la partnership con il **Consorzio Alta Langa DOCG** e il **Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**, impreziosita dalla collaborazione con la **Strada del Barolo e grandi vini di Langa** per accogliere in Fiera produttori e **vini della Napa Valley**, in un weekend dedicato. Sempre in tema di vino, non è mancata la storica proposta della **Wine Tasting Experience**, così come l’appuntamento con **La Vendemmia**, uno degli eventi più attesi dell’autunno milanese, ideato e promosso da **MonteNapoleone District**. Infine, la terza edizione di **“Barolo en Primeur”**, asta internazionale a fini benefici – organizzata dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, insieme alla Fondazione CRC Donare in collaborazione con il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani – a sostegno di progetti di utilità sociale, tenutasi nella scenografica location del **Castello di Grinzane Cavour**.

Lo stesso maniero, inoltre, è stato protagonista dell’**Asta Mondiale del Tartufo Bianco d’Alba**, giunta alla sua **XXIV edizione**, nel corso della quale sono stati raccolti oltre 480.000 euro, interamente destinati a progetti benefici, con il lotto finale volato a Hong Kong – vincendo la concorrenza delle altre sedi collegate di Singapore, Vienna e Francoforte –, battuto per 130.000 euro.

Di grande qualità anche l’esemplare da 838 grammi, proposto da Davide Curziotti e premiato da Reale Mutua con il riconoscimento di **Tartufo Reale**, mentre per tutti i bambini è stato riproposto l’allestimento dell’area **Alba Truffle Bimbi**, presso il Palazzo Mostre e Congressi intitolato a Giacomo Morra.

Sul fronte **solidarietà e inclusione**, invece, di grande suggestione – anticipata dalla degustazione del vino sociale 8Pari – è stata la cena presso l’**Osteria sociale Montebellina** di Alba (gestita dalla cooperativa Progetto Emmaus insieme a “Coj – More than food”), con i piatti a base di Tartufo Bianco d’Alba cucinati dallo chef stellato Luigi Taglienti insieme al personale del locale.

Tra gli altri partner della manifestazione, oltre al **Consorzio di Promozione e Tutela del Prosciutto Crudo di Cuneo DOP**, da segnalare la **Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo**, **Confartigianato Cuneo** con le proposte dei “Creatori di Eccellenza” e le Passeggiate Gourmet, **Confagricoltura Cuneo** e **Coldiretti Cuneo**, la località sciistica svizzera di **Verbier** insieme alla **Barry Foundation of the Grand-St-Bernard** di **Martigny**, la **Birra Menabrea** in abbinamento ai migliori **formaggi Botalla**, le uova targate **Fantolino** e la **Regione Valle d’Aosta**, con le sue fontine e i suoi vini.

Un ultimo capitolo, infine, meritano gli **appuntamenti culturali**, con una menzione speciale per il **Concerto della Banda Musicale della Guardia di Finanza**, presso il Teatro Sociale di Alba, e soprattutto per il **MUDET, il Museo del Tartufo di Alba**: inaugurato nel mese di ottobre, impreziosito dalla mostra permanente di Steve McCurry “Truffle hunters and their dogs”, lo spazio espositivo offre agli amanti del Tartufo un’area di 530 mq con 140 metri lineari di illustrazioni tematiche suddivisi in dieci sale, per una proposta che consentirà di godere del Tuber magnatum Pico per tutto l’anno.

LE DICHIARAZIONI

*“Dopo il campanello d’allarme che abbiamo suonato lo scorso anno con ‘Time is up’, a denunciare l’urgenza di intraprendere azioni concrete e in tempi rapidi, quest’anno abbiamo voluto lanciare un messaggio di grande speranza, dedicando la 93ª edizione ai giovani con ‘L’Alba del futuro’ – afferma la **presidente della Fiera internazionale del Tartufo Bianco d’Alba, Liliana Allena** –. La tutela dell’habitat del tartufo resta per noi una priorità assoluta, e siamo convinti che solo con il protagonismo dei giovani si possa invertire la rotta. Oggi, dopo aver salutato con piacere il ritorno con numeri importanti dei turisti dagli Stati Uniti e dal mercato asiatico, chiudiamo una Fiera ricca di emozioni, con un successo che è frutto di un grande lavoro di squadra, e cominciamo già a guardare alla prossima edizione”.*

*“È stata una fiera ricca di contenuti e con turisti di qualità – dichiarano il **sindaco della Città di Alba, Carlo Bo**, e l’**assessore al Turismo e Città Creative Unesco della Città di Alba, Emanuele Bolla** –. Rimarrà nella storia l’apertura del Museo del Tartufo, che andrà ad arricchire lungo tutto l’anno l’offerta culturale della Città e che ha caratterizzato questa edizione, che va in archivio con numeri all’altezza delle aspettative”.*

*“Il grande successo di pubblico, con una forte presenza di stranieri, segna un ulteriore traguardo per questa manifestazione che si conferma un grande evento internazionale, una ribalta straordinaria per il nostro territorio e per le sue eccellenze enogastronomiche, paesaggistiche, artistiche e culturali”, dichiarano il **presidente della Regione Alberto Cirio** con il **vicepresidente Fabio Carosso** e gli **assessori al Turismo Vittoria Poggio** e all’**Agricoltura Marco Protopapa**.*

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/Tartufobiancoalba>

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