

*Dal Castello di Roddi, le Eccellenze del Piemonte in Vetrina*

## **“MERENDA SINOIRA D’AUTORE”**: nasce una jam session culinaria

**Un dialogo virtuale tra tartufi, vini e gli ingredienti della cucina del Piemonte**

*10 showcooking e 25 grandi chef in onda online sui canali di VisitPiemonte e Fiera del Tartufo Bianco d’Alba*

*Roddi (Cn), 26 novembre 2020.* Progetto pilota all’interno del “Truffle Hub” del Castello di Roddi, nell’Albese, “Eccellenze del Piemonte in Vetrina” è la novità legata alla **90a edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba**. La prestigiosa location storica, dal 26 novembre 2020 e fino a gennaio 2021, sarà laboratorio virtuale da cui il territorio e l’intero Piemonte dialogheranno con giornalisti, influencer e il pubblico di appassionati, offrendo esperienze di contaminazione tra enogastronomia, storia, cultura, arte.

La Merenda Sinoira, tradizione gastronomica tipicamente piemontese che affonda le proprie radici nei ritmi della vita nei campi, viene riletta dai grandi chef di 7 aree del Piemonte in **10 show culinari online** che **dal 30 novembre al 21 dicembre** andranno in onda sui canali digitali di VisitPiemonte e della Fiera del Tartufo. Dal cuore delle Langhe, il progetto Merenda Sinoria d’Autore, coordinato da **VisitPiemonte** in collaborazione con l’**Ente Fiera Internazionale Tartufo Bianco d’Alba**, coinvolgerà chef stellati e di alta cucina piemontesi, le **Agenzie Turistiche Locali**, le **Enotecche Regionali** e l’**Associazione Italiana Sommelier** del Piemonte nel corso delle 10 puntate digitali, condotte da **Paolo Vizzari**, narratore enogastronomico.

*“Credo sia importante, in un momento come quello attuale, utilizzare ogni opportunità per valorizzare il Piemonte e la sua enogastronomia a corollario di un prodotto dall’ineguagliabile valore come il Tartufo Bianco d’Alba, tra i primi cinque marchi italiani di eccellenza. Poter disporre di una location di altissima qualità come il Castello di Roddi, recuperato e restaurato con il contributo della Regione Piemonte e gestito dall’Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba, aggiunge un tassello fondamentale ai nostri strumenti promozionali, con una vetrina aperta a tutto il mondo grazie alle tecnologie digitali. Sarà estremamente interessante vedere come i grandi chef piemontesi sapranno creare la ‘Merenda sinoira d’Autore’ abbinando il nostro prezioso tartufo ai prodotti dei territori regionali e ai nostri grandi vini”,* dichiara il **Presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio**.

*“La ‘Vetrina delle eccellenze piemontesi’ allestita al Castello di Roddi ha una significativa importanza per la promozione del turismo piemontese sotto diversi aspetti. Intanto per il coinvolgimento attivo di tutto il territorio e del sistema turistico collegato all’enogastronomia regionale e poi per l’eccezionale opportunità di visibilità offerta dalle tecnologie digitali. Queste ultime ci offrono importanti strumenti ed efficaci canali di diffusione che ci consentono di raggiungere un vastissimo pubblico a cui far conoscere le nostre eccellenze. Un grazie doveroso va a*

tutti coloro che hanno lavorato a questo progetto”, commenta **Vittoria Poggio, Assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte.**

*“Da Roddi prende il via un grande evento per promuovere le nostre eccellenze enogastronomiche e richiamare l’attenzione sul made in Piemonte. Grazie alla maestria degli chef portiamo anche all’estero, al momento virtualmente, i nostri cibi di qualità: oltre a quelli già affermati nel mondo come il Tartufo Bianco d’Alba, anche le altre tipicità della nostra terra insieme ai grandi vini del Piemonte. In un anno in cui la filiera agroalimentare continua a subire i danni economici causati dall’emergenza Covid, sono necessarie iniziative di collaborazione tra enti istituzionali e del territorio che coinvolgano diversi sistemi produttivi del Piemonte, agroalimentare, vitivinicolo, turistico e culturale”, sottolinea **Marco Protopapa, Assessore all’Agricoltura e cibo della Regione Piemonte.***

In una formulazione esclusivamente digitale - resa necessaria dall’attuale situazione sanitaria – la **“Merenda Sinoira d’Autore”** vedrà alcuni dei migliori chef che operano in Piemonte interpretare con il proprio tocco d'autore il **Tartufo Bianco d’Alba, in abbinamento a una selezione di prodotti agroalimentari della tradizione piemontese.** Il tutto accompagnato dalle **eccellenze enologiche tipiche delle 7 aree locali** che andranno in scena: **Torinese, Alessandrino, Cuneese, Langhe Monferrato e Roero; Novarese; Biellese, Valsesia e Vercellese; Verbanio-Cusio-Ossola e Laghi.** Sul set digitale allestito nelle cucine del Castello di Roddi, **gli chef saranno impegnati in una sorta di “jam session”** e realizzeranno le proprie proposte in dialogo con le Enotecche Regionali, i sommelier e i produttori, anch’essi presenti sul set. Una panoramica di foto e video dei singoli territori faranno da cornice alla preparazione delle ricette e al racconto dei prodotti, narrando l’abilità e la creatività degli chef, **proprio nei giorni in cui il Piemonte conferma le sue 46 Stelle Michelin e l’attribuzione della Stella Verde per la sostenibilità a Mariangela Susigan del Gardenia di Caluso e a Igor Macchia di Casa Format a Orbassano.**

*“Eccellenze del Piemonte in Vetrina” è un progetto di valorizzazione regionale il cui lo spunto narrativo parte dal Tartufo Bianco d’Alba che incontra - in abbinamenti insoliti - il meglio dei prodotti piemontesi delle varie realtà locali. Ma è anche l’occasione per sperimentare una modalità innovativa di lavoro in ambito turistico attraverso attività di promozione incrociata tra le diverse aree territoriali che compongono il Piemonte e i numerosi attori della filiera, dalla materia prima al prodotto finale. Un progetto ambizioso che abbiamo sviluppato insieme con l’Ente Fiera Internazionale Tartufo Bianco d’Alba e in collaborazione con le ATL piemontesi e le Enotecche Regionali. L’obiettivo comune è di aumentare la visibilità della destinazione Piemonte, facendo leva sul nostro ricco patrimonio produttivo, enogastronomico e culturale, consolidando il posizionamento specifico della nostra regione in Italia e all’estero. Originariamente pensato come un evento diffuso in regione e in altre città italiane, l’emergenza sanitaria ci ha costretti a ripensarlo interamente e a trasformarlo in versione virtuale, trovando soluzioni creative per unire il piacere del gusto alla distanza insita nel digitale. Una sperimentazione che speriamo sarà apprezzata dal pubblico”, dichiara **Luisa Piazza, Direttore generale di VisitPiemonte.***

*“Nel progettare la 90<sup>a</sup> edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba, abbiamo voluto interpretare la pandemia come un acceleratore del cambiamento, introducendo una svolta digitale per la manifestazione. Ci fa particolarmente piacere mettere a disposizione di tutto il sistema Piemonte l’esperienza e le competenze acquisite negli eventi digitali, oltre naturalmente al pregiato Tartufo Bianco d’Alba. Gli spazi prestigiosi del Castello di Roddi sono la sede adeguata per valorizzare gli chef e le eccellenze agroalimentari ed imprenditoriali piemontesi, oltre ai grandi vini della nostra Regione. Ringraziamo la Regione Piemonte e VisitPiemonte per aver creduto nel progetto e tutte le ATL e le altre realtà piemontesi che hanno collaborato alla sua realizzazione. Auspichiamo che il gioco di squadra realizzato nel 2020 sia solo l’inizio di un percorso per continuare a promuovere insieme il sistema delle Eccellenze piemontesi”*, commenta **Liliana Allena, Presidente dell’Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco di Alba.**

### **Merenda Sinoira d’Autore, dal Castello di Roddi**

su [www.visitpiemonte.com](http://www.visitpiemonte.com) [www.fieradeltartufo.org](http://www.fieradeltartufo.org)

e sulle pagine [Facebook](#), [Instagram](#) di VisitPiemonte e Fiera del Tartufo Bianco d’Alba

[#merendasinoira](#) [#visitpiemonte](#) [#albatruffle](#)

### Da lunedì 30 novembre

**Valli d’Ossola** - Presentato dal **Distretto Turistico dei Laghi**, lo chef **Giorgio Bartolucci de l’Atelier\*** di Domodossola con il produttore di Bettelmat Rachele Matli. Al loro fianco, il **Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte.**

### Da lunedì 7 dicembre

Il primo appuntamento di **Langhe, Roero e Monferrato** - Presentati dall’Ente Turismo Langhe Monferrato e Roero, gli chef **Michelangelo Mammoliti de La Madernassa\*\*** di Guarene; **Pasquale Laera del Borgo Sant’Anna di Monforte d’Alba\***, **Davide Palluda dell’Enoteca\*** di Canale; **Gabriele Boffa del Relais Sant’Ufficio\*** di Cioccaro di Penango; **Luca Zecchin del Ristorante Guido del Relais San Maurizio\*** di Santo Stefano Belbo. Al loro fianco, l’**Enoteca del Barbaresco**, l’**Enoteca Terre Alfieri**, l’**Enoteca del Roero**, l’**Enoteca Canelli/Astesana.**

### Da giovedì 10 dicembre

Il secondo appuntamento di **Langhe, Roero e Monferrato** con:

**Damiano Nigro del Relais Villa d’Amelia\*** di Benevello; **Andrea Larossa del Ristorante Larossa\*** di Alba; **Marc Lanteri del Castello di Grinzane Cavour**; **Walter Ferretto de Il Cascinale Nuovo\*** di Isola d’Asti; **Flavio Costa del Ristorante 21.9\*** di Piobesi d’Alba. Al loro fianco, l’**Enoteca del Barolo**, l’**Enoteca di Grinzane** e l’**Enoteca Regionale di Nizza Monferrato.**

### Da venerdì 11 dicembre

**Alessandria e Monferrato** - Presentate dall'ATL Alexala, le chef **Bruna Cane** e **Sara Chiriotti** de **I Caffi\*** di Acqui Terme insieme a **Enoteca Regionale di Ovada e del Monferrato**, **Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino"**, **Enoteca Regionale del Monferrato**.

Da lunedì 14 dicembre

**Novara** - Presentata dall'ATL di Novara, **Marta Grassi** chef del **Tantris\*** di Novara affiancata dal **Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte**.

Da giovedì 17 dicembre

**Cuneese** - presentati dall'ATL **Cuneese**, gli chef **Massimo Camia** dell'omonimo ristorante di La Morra, Presidente della Federazione Italiana Cuochi - sez. di Cuneo; **Bruna Bartolo** de **La Pace** di Sambuco; **Luciano Gautero** de **Il Bagatto** di Limone Piemonte; **Fabio Ingallinera** del **Nazionale** di Vernante; **Erik Macario** de **La Posta** di Pradeboni. Al loro fianco, l'**Enoteca Regionale di Acqui Terme**.

Da venerdì 18 dicembre

**Biella, Valsesia, Vercelli** - Presentato dall'ATL **Biella, Valsesia Vercelli** lo chef **Christian Costardi** del **Ristorante Christian & Manuel\*** presso l'Hotel Cinzia di Vercelli, con l'**Enoteca Regionale di Gattinara**.

Da lunedì 21 dicembre

**Torinese** - Presentata dall'ATL **Turismo Torino e Provincia**, la chef **Mariangela Susigan** del **Gardenia\*** di Caluso, con l'**Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino**.

Per maggiori informazioni:

[www.visitpiemonte.com](http://www.visitpiemonte.com)

[www.fieradeltartufo.org](http://www.fieradeltartufo.org)

### Ufficio Stampa VisitPiemonte

Emanuela Sarti

Tel. + 39 3356914611

[emanuela.sarti@visitpiemonte-dmo.org](mailto:emanuela.sarti@visitpiemonte-dmo.org)

Marisa Margara

tel. + 39 3474398707

[marisa.margara@visitpiemonte-dmo.org](mailto:marisa.margara@visitpiemonte-dmo.org)

### Ufficio Stampa Mailander

Damir Biuklic [d.biuklic@mailander.it](mailto:d.biuklic@mailander.it)

T 011 5527311 M 347 6823883

Pietro Martinetti [p.martinetti@mailander.it](mailto:p.martinetti@mailander.it)

T 011 5527305 M 340 3712520

Anna Tomba [a.tomba@mailander.it](mailto:a.tomba@mailander.it)

T 011 5527326 M 349 4666 617