



Il Piemonte con il Team Italia al Sirha Lione per la finale mondiale del Bocuse d'Or 2019

Lione, 28 gennaio 2019 - La Regione Piemonte partecipa, fino al 30 gennaio 2019, al Sirha, il salone internazionale della ristorazione e gastronomia, nei giorni in cui si terrà la finale mondiale del Bocuse d'Or, l'ambito premio di alta cucina che il 29 e 30 gennaio vedrà in lizza per il podio le 24 squadre finaliste.

La presenza al Sirha rappresenta per il Piemonte il coronamento di un importante cammino iniziato con la presenza all'edizione 2017 del salone, alla quale, nel giugno del 2018, è seguita la selezione europea del Bocuse d'Or, che si è tenuta a Torino, per la prima volta in Italia. Un evento che ha confermato la città e la regione quali centri internazionali di primo piano per l'enogastronomia e rafforzato la valorizzazione in chiave turistica del ricco patrimonio culturale ed agroalimentare del Piemonte. Nella **regione n°1 nella classifica "Best in Travel" 2019 di Lonely Planet**, poi, si è svolta la preparazione del Team Italia, che - allenato dall'Accademia Bocuse d'Or Italia ad Alba e capitanato dallo chef Martino Ruggieri - il 29 gennaio porterà a Lione la grande tradizione e creatività della cucina italiana.

A questo appuntamento mondiale il Piemonte sarà presente con uno stand per sostenere la brigata italiana ed accogliere giornalisti e operatori. **Appuntamento allo stand regionale, il 28, 29 e 30 gennaio**, per scoprire le eccellenze del territorio e per un aperitivo rigorosamente a base di vermouth, offerto dall'Istituto del Vermouth di Torino, con ghiotta degustazione di prodotti tipici: una ricca varietà di formaggi e salumi, con Raschera DOP, Salame cotto PAT ("Prodotto agroalimentare tradizionale") e Salame Piemonte IGP, Filetto baciato e appetitosi "plin". A rappresentare la tradizione dolciaria del Piemonte saranno invece gli Amaretti PAT, Baci di dama di Tortona PAT e torta di nocciole PAT. Non poteva poi mancare uno dei piatti-simbolo del Piemonte a tavola: il riso, offerto dal Consorzio di Baraggia Biellese e Vercellese DOP, verrà servito in degustazione con un risotto Carnaroli profumato al Castelmagno DOP. In abbinamento le nobili etichette DOC e DOCG, offerte dal Consorzio Piemonte Land of Perfection.

"Siamo particolarmente contenti di essere presenti a Lione, con l'obiettivo di rafforzare un percorso, quello legato al Bocuse d'Or, particolarmente significativo per il Piemonte e per il posizionamento del nostro territorio nell'ambito dell'enogastronomia d'eccellenza – dichiara Antonella Parigi, assessore regionale alla Cultura e al Turismo -. Una scommessa a cui continuiamo a lavorare: all'interno del Sirha vogliamo infatti sottolineare il nostro legame con il concorso e con il team italiano, che si è allenato proprio in Piemonte grazie all'Accademia Bocuse d'Or Italia, e che si esprime anche nelle eccellenze del nostro patrimonio agroalimentare".

E' infatti proprio la città di Alba ad ospitare dal 2017 l'Accademia del Bocuse d'Or Italia, quartier generale del prestigioso premio in Italia che ha allenato il candidato italiano e il suo team. Un progetto, quello dell'Accademia, a cui contribuiscono, oltre agli enti locali, anche un comitato ricco e composito capace di esprimere tante delle eccellenze piemontesi: oltre al Presidente Enrico Crippa e al Direttore Luciano Tona, a collaborare è stato anche un gruppo che si è occupato del design del vassoio, all'insegna dell'italianità contemporanea e a cura di Luisa Bocchietto, architetto piemontese e Presidente della World Design Organization. Inoltre, il team Italia vestirà gli abiti realizzati su misura dal Lanificio Cerruti di Biella, in collaborazione con Filrus. Un'equipe composita, dunque, fatta di professionalità, esperienze,

tradizioni e saperi che dall'enogastronomia al design e all'artigianato d'eccellenza, trovano in Piemonte un'espressione compiuta e completa.

Ufficio Comunicazione Assessore Antonella Parigi Assessorato Cultura e Turismo Regione Piemonte

Miriam Corgiat
Tel. 011 4325313 / Mob. +39 338 7336478
E-mail miriam.corgiat@mail.regione.piemonte.it

www.visitpiemonte.com