



Il Tartufo Bianco d'Alba sposa i prodotti del territorio: tornano le “Eccellenze del Piemonte in vetrina”

*Quarta edizione rinnovata, con le cene organizzate presso gli Istituti
alberghieri dei territori insieme agli chef: **il 16 novembre a Biella**
Sergio Vineis affianca gli studenti dell'I.I.S. “Gae Aulenti”*

Fino a fine novembre tornano sul territorio piemontese gli eventi di “**Eccellenze del Piemonte in vetrina**” con un nuovo format e un ricco calendario di esperienze gourmet e cene tematiche, pensate per conquistare appassionati di cucina e buongustai.

Un progetto ideato da **Visit Piemonte** con la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, promosso da **Regione Piemonte** e realizzato in collaborazione con le **ATL Alexala**, **ATL del Cuneese**, **Distretto Turistico dei Laghi**, **Ente Turismo Langhe Monferrato Roero**, **ATL Terre dell'Alto Piemonte** - Biella, Novara, Valsesia e Vercelli - e **ATL Turismo Torino e Provincia** e, novità dell'edizione 2023, in partnership con gli **Istituti alberghieri piemontesi**.

LA CENA DI BIELLA, 16 NOVEMBRE 2023

Giovedì 16 novembre l'appuntamento sarà all'I.I.S. “**Gae Aulenti**” di **Biella**, presso la sede di viale Macallè 40/42, con lo chef **Sergio Vineis** del Ristorante **Il Patio*** di Pollone (BI).

Dopo l'aperitivo di benvenuto, si gusterà come entrée l'uovo pochè su crema di **castagne e patate** con crumble di **Paletta di Coggiola P.A.T.**

Il primo piatto, arricchito da grattata di **Tartufo Bianco d'Alba**, saranno i fagottini di **cavolfiore di Moncalieri** al **burro, nocciola e acciuga**. A seguire, guancetta di maiale brasata alla **birra Menabrea** su polenta integrale morbida e sformatino di tobinambur. Pane alla **zucca** e, come dessert, torta di **cioccolato gianduja con mele caramellate** e crema al **Ratafià di ciliegie**.

Il tutto accompagnato dai vini del territorio.

Contributo volontario per il sostegno dell'attività didattico-culturale dell'istituto: **€ 60,00**.

Orario inizio cena: **19,30**

PRENOTAZIONI:

<https://forms.gle/JyJanU4xE1aYwkpY8>

INFO: alberto.peveraro@iisgaeaulenti.it

Incentrato sul **Tartufo Bianco d'Alba** come testimone per valorizzare turisticamente tutto il territorio e promuoverne gli highlight, "Eccellenze del Piemonte in vetrina" è partito nel 2020 come progetto pilota e con gli anni è diventato un evento consolidato e diffuso sul territorio piemontese.

Ad aprire il calendario dell'edizione 2023, il 25 ottobre, è stato l'**Astigiano**, con la cena all'**Agenzia di Formazione Professionale delle Colline Astigiane** e la collaborazione della chef **Mariuccia Roggero** del Ristorante **San Marco di Canelli** (AT); **giovedì 9 novembre** è stata la volta di **Novara**, presso l'**Istituto Professionale di Stato "G.Ravizza"** con la chef **Marta Grassi** del Ristorante **Tantris*** di Novara e martedì 14 di **Novi Ligure** presso l'I.I.S. "**Ciampini-Boccardo**" con lo chef **Andrea Ribaldone** del Ristorante **Lino*** di Pavia.

Dopo Biella, le "Eccellenze" approderanno **martedì 21 novembre** a **Mondovì** (CN) presso l'I.I.S. "**Giolitti-Bellisario**" con lo chef **Jerome Migotto** del Ristorante **Le Piemontesine** di Igliano (CN); **mercoledì 22 novembre** a **Domodossola** (VB), presso la sede dell'**Istituto Professionale Paritario Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Mellerio Rosmini"** con lo chef **Matteo Sormani** del Ristorante **Walser Schtuba** di Formazza (VB). Infine, **giovedì 23 novembre** a **Torino**, presso l'**Istituto di Istruzione Superiore "Giovanni Giolitti"** con lo chef **Christian Mandura** del Ristorante **Unforgattable*** di Torino.

Contestualmente ad ognuna delle cene, come di consueto, si svolgono i **press tour** alla scoperta dei territori.

*«La quarta edizione delle "Eccellenze del Piemonte in vetrina" inaugura il suo ricco calendario di cene diffuse solo a pochi giorni dal nuovo premio come miglior meta enogastronomica italiana secondo le recensioni online, confermando una vocazione consolidata e riconosciuta a livello dell'intera regione. Questa volta alcuni tra i nostri straordinari chef lavoreranno insieme ai ragazzi e agli insegnanti degli Istituti alberghieri delle varie province, elaborando con loro accoglienza e preparazioni per celebrare un elemento dall'ineguagliabile valore come il Tartufo Bianco d'Alba, accostandolo ai prodotti e ai vini locali: sarà di nuovo una grande festa della miglior enogastronomia piemontese, tassello chiave del nostro appeal turistico», dichiara **Vittoria Poggio, Assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte.***

*«È davvero emozionante coinvolgere gli Istituti alberghieri piemontesi in un evento come "Eccellenze del Piemonte in vetrina" - sottolinea il **Presidente del CdA di Visit Piemonte, Beppe Carlevaris** - Questa iniziativa permette di mettere in risalto non solo le produzioni locali e gli chef, ma anche il prezioso lavoro di formazione rivolto ai giovani che si stanno preparando per entrare nel settore della ristorazione. Rendere partecipi e coinvolgere in sinergia studenti e docenti in progetti di promozione legati al Tartufo Bianco d'Alba e le eccellenze regionali è un modo meraviglioso per far crescere una nuova generazione di chef e professionisti che potranno rappresentare e promuovere la cucina straordinaria del Piemonte. Questi giovani diventeranno gli artefici e gli ambasciatori di una straordinaria cultura culinaria, arricchendo e innovando le tradizioni gastronomiche della nostra regione».*

«È un onore poter ospitare nel nostro Istituto un evento di questa portata, in cui la didattica si mette al servizio delle eccellenze del territorio piemontese, pertanto ci teniamo a ringraziare tutti gli sponsor che l'hanno reso possibile, nonché gli organizzatori – sottolinea il **Dirigente scolastico dell'I.I.S. "Gae Aulenti" di Biella, Marialuisa Martinelli** - Oltre a promuovere e valorizzare l'enogastronomia del Piemonte, questa cena ha un alto valore esperienziale per i nostri studenti, che si misureranno con un menu improntato sui prodotti locali e regionali, come nocciole, castagne e tartufo, lavorando fianco a fianco con una personalità di spicco della cucina d'autore. I piatti proposti sono stati scelti infatti dallo chef Sergio Vineis in collaborazione con i docenti di enogastronomia delle classi quinte delle tre sedi Biella, Mosso e Cavaglià.

La presenza del nostro istituto professionale alberghiero a Biella può essere una spinta positiva per la valorizzazione della vocazione gastronomica e turistica del territorio: rinnoviamo quindi il nostro impegno nell'accompagnare la formazione delle future risorse umane per il settore, anche attraverso iniziative di eccellenza come questa. Siamo inoltre davvero contenti di poter mostrare i nostri laboratori territoriali per l'occupabilità completamente rinnovati, sia nei locali sia nelle attrezzature.

Gli interventi hanno migliorato la cucina centrale e precisamente la linea per la produzione e la cottura di lievitati in ambito di panificazione ed arte bianca e l'accesso alla sala da pranzo, con la creazione di una postazione con vetrine refrigerate, per il servizio e la miscita del beverage. Infine un locale è stato destinato a cantina per la conservazione dei vini a temperatura ambiente, completa di vetrine refrigerate e non, di diverse étagère con un'area office con postazione per docenti e alunni per le lezioni in ambito enologico e di sommellerie».

ATL TERRE DELL'ALTO PIEMONTE – SEDE DI BIELLA

Tel. +39 015 351128

infobiella@terrealtopiemonte.it

VISITPIEMONTE – REGIONAL MARKETING AND PROMOTION /

Team Comunicazione e Eventi – Media relations

Emanuela Sarti Tel. +39 011 5155518 / 335 6914611

emanuela.sarti@visitpiemonte-dmo.org

Marisa Margara tel. +39 011 5155523 / 347 4398707

marisa.margara@visitpiemonte-dmo.org