



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 21 novembre a Mondovì all'opera **Jerome Migotto** insieme agli studenti e ai docenti dell'I.I.S. “Giolitti-Bellisario”*

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 MONDOVÌ, 21 NOVEMBRE 2023

Ospitata a **Mondovì dall'I.I.S. “Giolitti-Bellisario”** di piazza IV Novembre 6, la cena vedrà all'opera con gli studenti e i docenti lo chef **Jerome Migotto** del Ristorante **Le Piemontesine** di Igliano (CN).

L'esordio è affidato alle abili mani e alla creatività del bartender **Ionut Ionesco** del Karma Bar di Limone Piemonte con i cocktails “**Martini Sweet**” rivisitato e “**Fruit Punch**” analcolico, accompagnati da canapé.

Maître sarà **Daniele Genovese**, ex allievo dell'Istituto

Si parte con un antipasto super-classico reinterpreted, come il **Vitello tonnato** “a modo mio”, per proseguire con un altro piatto della tradizione piemontese, la pasta ripiena, declinata in **ravioli di patate e mascarpone**, **spuma di Parmigiano e Tartufo Bianco d'Alba**. Il secondo, altra pietra miliare della gastronomia subalpina, per l'occasione e in omaggio alle origini dello chef parlerà con accento d'Olturalpe, ed ecco un **Pot-au-feu bollito di tradizione francese e radici d'autunno**. Misterioso il dessert, **Pera Toulouse Lautrec**, sicuramente una dedica al “petit homme” ma grande pittore parigino di fine '800 dalla vita bohémienne. Chiusura con

mignardises-piccola pasticceria e ancora con un cocktail, rivisitazione del **"Moscow Mule"** solitamente a base di vodka, ginger beer e succo di lime. In abbinamento alle portate, una selezione di vini del territorio piemontese

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

Orario inizio cena: 19,30

PRENOTAZIONI: prenotazioni.giolittibellisario@gmail.com

INFO: 0174 552249

<https://www.visitpiemonte.com>

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; martedì 14 di **Novi Ligure** presso l'**I.I.S. "Ciampini-Boccardo"** con lo chef **Andrea Ribaldone** del Ristorante **Lino*** di Pavia e giovedì 16 novembre è toccato all'**I.I.S.S. "Gae Aulenti"** di **Biella**, insieme allo chef **Sergio Vineis** del Ristorante **Il Patio*** di Pollone (BI).

Dopo Mondovì, le **"Eccellenze"** approderanno **mercoledì 22 novembre** a **Domodossola** (VB), presso la sede dell'**Istituto Professionale Paritario Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Mellerio Rosmini"** che vedrà all'opera con gli studenti lo chef **Matteo Sormani** del Ristorante **Walser Schtuba** di Formazza (VB).

L'ultimo appuntamento è per **giovedì 23 novembre** a **Torino**, presso l'**Istituto di Istruzione Superiore "Giovanni Giolitti"** con lo chef **Christian Mandura** del Ristorante **Unforgatable*** 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».

*«L'IIS Giolitti Bellisario di Mondovì vanta una tradizione di più di 50 anni nell'istruzione professionale di generazioni di studenti - spiega la **Dirigente scolastica Donatella Garelo** - La scuola ha sempre intrecciato la propria storia e la propria cultura didattica con il territorio, i suoi maestri e i prodotti che lo rendono un bacino di tesori e di risorse apprezzati in tutto il mondo. Il significato dell'evento "Eccellenze dei Piemonte in vetrina" consiste dunque nella consapevolezza che studenti e studentesse possono e devono essere messi a confronto con i maestri, i saperi e le tradizioni, i prodotti e le lavorazioni, in una magnifica contaminazione che non può far altro che arricchirli e dare il senso di un percorso formativo il più possibile ampio e completo. Un plauso, dunque, a tutti i soggetti che hanno reso possibile questo evento e che sappiamo essere sempre al nostro fianco per promuovere la qualità dell'apprendimento e la cura dei nostri giovani. Il tempo e le risorse impegnati con e per la scuola sono il migliore investimento che si possa fare, anche per assicurare un futuro sostenibile per il nostro meraviglioso territorio e le sue ricchezze enogastronomiche».*

Il Presidente Mauro Bernardi e il Direttore dell'ATL del Cuneese Daniela Salvestrin concludono: *«Il coinvolgimento delle giovani leve in progetti così ambiziosi costituisce un tassello importante per una crescita qualitativa del nostro territorio. I ragazzi dell'Istituto Alberghiero Giolitti-Bellisario di Mondovì, che rappresentano il futuro del comparto turistico, avranno in questi giorni la possibilità di lavorare a stretto contatto con il pubblico e con grandi professionalità del mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Un'occasione speciale per proporre il meglio dell'enogastronomia cuneese, con i nostri prodotti d'eccellenza quali la carne rossa di razza Piemontese, i formaggi del territorio e la fantasia dei colori e dei sapori degli ortaggi autunnali, capitanati dal tartufo bianco di Alba».*

UFFICIO STAMPA AZIENDA TURISTICA LOCALE DEL CUNEESE

Elisa Bono Tel. +39.0171.690217 int. 3

ufficiostampa@visitcuneese.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