



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 22 novembre a Domodossola
con Matteo Sormani e gli studenti dell'Istituto “Mellerio Rosmini”*

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 DOMODOSSOLA, 22 NOVEMBRE 2023

Mercoledì 22 novembre l'appuntamento sarà a **Domodossola** presso il **Ristorante didattico INIZIO dell'Istituto Professionale Paritario Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera “Mellerio Rosmini”** in Via Antonio Rosmini 24, dove gli studenti lavoreranno con lo Chef **Matteo Sormani** del Ristorante **Walser Schtuba** di Formazza (VB).

Il ruolo di Bartender sarà svolto da **Vincenzo Brindisi** de “Il Portico” di Domodossola e quello del Maître da **Valerio Beltrami**, Cancelliere dell'Ordine dei Grandi Maestri della Ristorazione A.M.I.R.A.

Il menù proposto profuma di **Valli Ossolane**, oltre che di tartufo, con un omaggio allo squisito formaggio tipico e ai prodotti di queste montagne. Si inizia con lo **stinchet della Val Vigizzo**, **Bettelmatt**, **topinambur** fermentato e **zucca**, seguito da **uovo** biologico nel raviolo e tartufo bianco e dalla **faraona** ripiena al profumo

di tartufo, **patate walser** e **cavolo verza**. Dulcis in fundo, Il **panettone semi integrale dello chef** con **mele, uvetta**, cannella e **fior di latte di Formazza**.

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

Orario inizio cena: **19,30**

PRENOTAZIONI: inizio@alberghierorosmini.it

INFO: Tel. 0324 482152

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; giovedì 16 novembre è toccato all'I.I.S.S. "**Gae Aulenti**" di **Biella**, con lo chef **Sergio Vineis** del Ristorante **Il Patio*** di Pollone e martedì 21 novembre all'I.I.S. "**Giolitti-Bellisario**" di **Mondovì** (CN) con lo chef **Jerome Migotto** del Ristorante **Le Piemontesine** di Igliaio (CN).

Giovedì 23 novembre la serie di eventi terminerà 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».*

Francesca Zani, coordinatrice didattica e Giandomenico Iorio, vice coordinatore e chef dell'Istituto Professionale "Mellerio Rosmini" aggiungono: *«Abbiamo aderito con entusiasmo a questa bellissima iniziativa di promozione delle eccellenze enogastronomiche piemontesi, importante occasione didattica per i nostri allievi anche grazie alla presenza di chef, maître e barman ospiti locali di riconosciuta professionalità. Gli studenti avranno l'opportunità di incontrare lo chef Sormani in un momento di formazione pomeridiana e di cimentarsi nella realizzazione di un evento unico, orientato al territorio e alle tradizioni locali con un tocco contemporaneo, che cade inoltre nello stesso mese di celebrazioni per i cinquant'anni di istruzione alberghiera in Ossola del nostro istituto».*

*«Il Distretto Turistico dei Laghi partecipa, collabora e accoglie con sentita convinzione la splendida iniziativa "Eccellenze del Piemonte in Vetrina" - spiega il **Presidente del Distretto Turistico dei Laghi Francesco Gaiardelli** - perché siamo fortemente convinti che gli Istituti Alberghieri, e i docenti che attraverso di loro costruiscono i professionisti del domani, sono un grande patrimonio da valorizzare. Come? Facendo tesoro delle testimonianze locali e traducendole in arte culinaria che possa farci riscoprire le nostre tradizioni ed i nostri prodotti enogastronomici d'eccellenza, con la convinzione che la cucina rappresenta un'ambasciatrice ineguagliabile dei nostri magnifici luoghi tra Lago Maggiore, Lago d'Orta, Lago di Mergozzo e Valli dell'Ossola».*

ATL DISTRETTO TURISTICO DEI LAGHI

Tel. +39 0323 30416

infoturismo@distrettolaghi.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