



Le Eccellenze del Piemonte al “Ciampini-Boccardo” di Novi

*Gli studenti coordinati dai docenti hanno lavorato
alla cena al profumo di tartufo con lo chef stellato Andrea Ribaldone*

NOVI LIGURE - Proprio nella serata delle Stelle Michelin, mentre il suo “Ristorante Lino” di Pavia vedeva confermata la Stella nella Guida Italia 2024, lo chef **Andrea Ribaldone** capitava la squadra degli studenti dell’I.I.S. “Ciampini-Boccardo” di Novi Ligure nel terzo appuntamento del nuovo format delle “Eccellenze del Piemonte in vetrina”, progetto ideato da **Visit Piemonte** con la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba** promosso da **Regione Piemonte** e realizzato in collaborazione con le **Agenzie Turistiche Locali** del territorio.

L’idea di coinvolgere per questa quarta edizione gli **Istituti alberghieri piemontesi** si sta dimostrando un vero successo: dopo le serate di Asti del 25 ottobre e di Novara il 9 novembre, grande apprezzamento anche **martedì 14** alla cena di Novi Ligure, a cui avevano lavorato in cucina e in sala fin dal mattino circa 50 ragazzi con lo chef Andrea Ribaldone e il docente dell’istituto Giuseppe Nappi.

Protagonisti in tavola i prodotti locali nel menù ideato da Ribaldone e i vini offerti dal Consorzio Tutela del Gavi e del Consorzio Tutela Vini dei Colli Tortonesi. L’apertura è stata affidata al cocktail di benvenuto “Truffle calling” creato da Luigi Barberis con un tocco di vino Barbera. In apertura, cardo gobbo di Nizza in bagna cauda, seguito da zucca con Montebore, nocciole e amaretti e Topinambur con maionese alla senape. Il re Tartufo Bianco d’Alba ha esaltato con i suoi aromi di bosco il classico risotto alla parmigiana, quindi è stata servita la coscia di galletto farcita con fichi e prugne secche su purè di calvolfiore. Il dessert - cachi, castagne e zabaione al moscato - ha concluso la cena con i suoi profumi tipicamente autunnali. Nei calici, i vini Derthona Timorasso istituzionale annata 2021 e Gavi DOCG istituzionale annata 2022.

Nel corso della serata ha preso la parola per i saluti l’**Assessore regionale alla Cultura, Turismo e Commercio, Vittoria Poggio**, che ha ringraziato tutti gli intervenuti e in particolare chef Ribaldone e gli studenti, mettendo in rilievo l’importanza della formazione nel contesto più articolato della promozione e della crescita del territorio.



A conclusione della cena anche **Andrea Ribaldone** si è voluto complimentare con gli studenti, sottolineandone l'impegno, la passione e la voglia di imparare e crescere, incoraggiandoli a credere in se stessi e a lavorare per essere soggetti attivi di un settore che – pur in espansione – presenta criticità e forti pressioni in un mercato italiano ed internazionale in grande cambiamento.

La serie di cene organizzate con il coinvolgimento delle scuole alberghiere proseguirà nei prossimi giorni a **Biella, Domodossola e Torino**.

Tutti gli appuntamenti qui: visitpiemonte.com

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