



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 23 novembre si chiude a Torino con **Christian Mandura** e gli studenti dell'I.I.S. “Giovanni Giolitti”*

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 TORINO, GIOVEDÌ 23 NOVEMBRE 2023

L'appuntamento conclusivo delle Eccellenze 2023 si terrà a Torino presso l'**Istituto di Istruzione Superiore Giovanni Giolitti** di via Alassio 20, con lo chef **Christian Mandura** del Ristorante **Unforgettable*** di Torino, una garanzia di creatività e originalità.

“**Autumn in Torino**” è il titolo del menù: una carrellata di proposte dal sapore davvero stagionale, un vero e proprio viaggio nel confort food da gustare ammirando i colori novembrini della città. Si apre con Budino di zucca e fonduta con Tartufo Bianco d'Alba per proseguire con **Bottoni di cotechino**, brodo di lenticchie e arancia.

Anatra, mele e patate sarà il secondo piatto. Mistero sul dessert “**Piemonte in bocca**” (fortunato chi potrà svelarlo!). Il tutto, accompagnato dai **vini del territorio**.



La cena (acqua, vini e caffè compresi) prevede un contributo di partecipazione a sostegno delle attività didattico-culturali della scuola di € 60,00.

Orario: 19,30

INFO E PRENOTAZIONI:

sanzone@istitutogiolitti.edu.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; 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 (BI); martedì 21 novembre all'**I.I.S. "Giolitti-Bellisario" di Mondovì (CN)** con lo chef **Jerome Migotto** del Ristorante **Le Piemontesine** di Igliano (CN) e mercoledì 22 lo chef **Matteo Sormani** del ristorante **Walser Schtuba** di Formazza (VB) ha capitanato la squadra dell'**Istituto Professionale Paritario Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Mellerio Rosmini" di Domodossola (VB)**.

Contestualmente ad ognuna delle cene, come di consueto, sono stati realizzati 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».*



La Dirigente Scolastica dell'I.I.S. "Giovanni Giolitti" di Torino, prof.ssa Franca Zampollo aggiunge: «L'evento che la nostra scuola ha il piacere di accogliere e alla cui organizzazione ha collaborato attivamente rappresenta, per le nostre studentesse e i nostri studenti, un'importante occasione di crescita umana, culturale e professionale. Simili eventi sono la dimostrazione concreta di quanto gli sforzi prodigati dall'intera comunità scolastica in termini di progettualità al passo con le innovazioni didattiche, con le più recenti dotazioni tecnologiche e nel rispetto dei principi della sostenibilità e della transizione ecologica, consentano l'acquisizione di competenze tecniche, creative, digitali, comunicative, cooperative, di problem solving, flessibilità e adattabilità al cambiamento necessarie per rispondere adeguatamente alle sfide della contemporaneità. Il valore aggiunto che impreziosisce questo evento è costituito dalla presenza di figure carismatiche di elevata e comprovata professionalità del settore enogastronomico e della sommellerie. Non va infine tralasciata la valorizzazione dei prodotti del territorio della nostra regione, coerente con la mission e la vision del nostro Istituto.

Colgo l'occasione per ringraziare tutti coloro che, a vario titolo, si sono impegnati in questa iniziativa. Istituzioni, sponsor e sostenitori, in maniera sinergica, sono essenziali per pronuovere l'eccellenza e le tradizioni culinarie ed enologiche della nostra regione».

Marcella Gaspardone, Dirigente di Turismo Torino e Provincia sottolinea: «"Eccellenze del Piemonte in vetrina" rappresenta un ulteriore strumento di valorizzazione e promozione della cucina piemontese e delle sue materie prime di altissima qualità. Non va dimenticato che il numero dei viaggiatori che scelgono la meta delle vacanze avendo come principale obiettivo l'esperienza a tavola è in costante aumento e che l'enogastronomia è tra i principali driver che sostengono l'immagine dell'Italia a livello mondiale».

UFFICIO STAMPA TURISMO TORINO E PROVINCIA

Silvia Lanza Tel.+39.349.8504589 - +39.011.8185044

s.lanza@turismotorino.org

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