



Cena da applausi all'Istituto professionale "Gae Aulenti"

*Gli studenti coordinati dai docenti hanno lavorato
alla cena al profumo di tartufo con i Vineis dello stellato "Patio"*

Appena reincoronati Stella Michelin nella Guida Italia 2024 con il loro "Il Patio" di Pollone, gli chef **Sergio e Simone Vineis** hanno diretto la squadra degli studenti dell'I.I.S. "Gae Aulenti di Biella nel quarto 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, di Novara il 9 novembre e di Novi Ligure il 14 novembre, gran finale da applausi anche **giovedì 16** alla cena di Biella, a cui avevano lavorato in cucina e in sala fin dal mattino 16 ragazzi con i Vineis padre e figlio e i docenti dell'istituto.

Grande spazio nel menù a piatti ispirati ai sapori e ai profumi dei prodotti del Biellese accostati al **Tartufo Bianco d'Alba**, vini compresi: dall'uovo pochè su crema di castagne e patate con crumble di **Paletta di Coggiola P.A.T.** accompagnato dal **Rosa DOC 2022 Coste della Sesia Rosato**, ai fagottini di cavolfiore di Moncalieri al burro, nocciola, acciuga e Tartufo Bianco d'Alba abbinati a **Feldo DOC 2020 Coste della Sesia Rosso**, alla guancetta di maiale brasata alla **birra Menabrea** su polenta integrale morbida e sformatino di tobinambur con calice di **Ca' Bianca DOC 2020 Coste della Sesia Rosso** e, per finire, la torta al cioccolato Gianduja con mele caramellate e **crema al Ratafià di ciliegie**.

Al termine della serata hanno preso la parola per i saluti e i ringraziamenti la Dirigente scolastica **Marialuisa Martinelli**, il Direttore dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, **Stefano Mosca** e il Presidente della Fondazione Bellezza **Paolo Zegna** che, ringraziando tutti gli attori della serata, ne hanno sottolineato la valenza per la valorizzazione del territorio ma soprattutto il valore dell'esperienza per i

ragazzi, l'importanza di dare visibilità all'impegno degli istituti formativi e a quello delle nuove, giovanissime leve della ristorazione e dell'accoglienza.

Concetto ripreso anche dallo Chef Sergio Vineis, che ha sottolineato la soddisfazione del lavoro svolto gomito a gomito con gli studenti, futuri protagonisti e ambasciatori dell'eccellenza italiana nel cibo e nel vino.

La serie di cene organizzate con il coinvolgimento delle scuole alberghiere proseguirà nei prossimi giorni a **Domodossola** (22 novembre) e **Torino** (23 novembre).

I prossimi 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