



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 9 novembre a Novara con Marta Grassi e gli studenti dell'Istituto Professionale “G. Ravizza”

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**. **Novità dell'edizione 2023** la partnership con gli **Istituti alberghieri piemontesi**.

Giovedì 9 novembre la serie di eventi toccherà Novara e sarà ospitata presso l'Istituto Alberghiero “G. Ravizza” di Vignale - Novara, con gli studenti e i professori che collaboreranno con la chef stellata **Marta Grassi** del Ristorante Tantris* di Novara, con il bartender **Nicola Mancinone** e il maître **Daniele Genovese**. Chi parteciperà alla cena, aperta al pubblico, potrà viaggiare tra i sapori del territorio: il **gorgonzola dolce** e piccante abbinati alla **Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto**, Presidio SlowFood; il **riso del territorio** cucinato in un risotto con una **toma** e su cui sarà servito il **Tartufo Bianco d'Alba**; il **Ghemme DOCG** sarà un elemento fondamentale del secondo di carne; i biscotti di Novara che ritroveranno nel dolce. I vini, offerti dal Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte, accompagneranno tutti i piatti, in un percorso che sarà un crescendo di profumi e sapori.

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

INFO E PRENOTAZIONI: eventi@ipsravizza.edu.it

A fronte della ricezione della prenotazione all'indirizzo indicato, verranno fornite conferma e indicazioni per il versamento del contributo tramite codice IBAN.



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 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)**.

Dopo Novara, **martedì 14 novembre** le "Eccellenze" saranno a **Novi Ligure**, nella sede dell'I.I.S.S. "**Ciampini**" con lo chef **Andrea Ribaldone** del Ristorante **Lino*** di Pavia; **giovedì 16 novembre a Biella**, Istituto di istruzione superiore "**Gae Aulenti**" con lo chef **Sergio Vineis** del Ristorante **Il Patio*** di Pollone (BI); **martedì 21 novembre a Mondovì (CN)** presso l'I.I.S. "**Giolitti-Bellisario**" con lo chef **Jerome Migotto** del Ristorante **Le Piemontesine** di Igliano (CN); **mercoledì 22 novembre a Domodossola (VB)**, Istituto Professionale Paritario Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "**Mellerio Rosmini**" con lo chef **Matteo Sormani** della **Walser Schtuba** di Formazza (VB); **giovedì 23 novembre a Torino**, Istituto di Istruzione Superiore "**Giovanni Giolitti**" con lo chef **Christian Mandura** del Ristorante **Unforgattable*** di Torino.

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».

Aggiunge la **Dirigente Scolastica dell'Istituto IPS Ravizza di Novara, Fulvia Carbonera**: «Il progetto "Eccellenze del Piemonte in vetrina" ci ha subito entusiasmato, perché è ricerca di dialogo e di collaborazione in una prospettiva di reciproco arricchimento. Inoltre, riconosce la centralità dell'istruzione professionale nel plasmare il profilo culturale degli allievi e fungere da raccordo con il mondo dell'impresa con focus specifico sulla valorizzazione delle realtà produttive d'eccellenza enogastronomica locale, fra le competenze in uscita del corso di studi.

Per questo, la possibilità offerta ai nostri allievi di lavorare in affiancamento a professionisti affermati, che usano la loro passione per far emergere e narrare le peculiarità del territorio, diventa un'occasione per alzare ulteriormente la qualità della proposta didattica, grazie a un apprendimento pragmatico e situato, che trasforma in competenza professionale quanto appreso nel curriculum scolastico».



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

AGENZIA TURISTICA LOCALE TERRE DELL'ALTO PIEMONTE - BIELLA NOVARA VALSESIA VERCELLI

Sede di Novara, Tel. +39 0321 394059 / 334.1039039

info@turismonovara.it