



## 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: si parte il 25 ottobre con Asti*

Per un intero mese, dal 25 ottobre e 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**.

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 sarà 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)**. A questo primo appuntamento seguiranno: **giovedì 9 novembre a Novara**, Istituto Professionale di Stato “G.Ravizza” con la chef **Marta Grassi** del Ristorante **Tantris\*** di Novara; **martedì 14 novembre a Novi Ligure**, 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; **martedì 21 novembre a Mondovì (CN)** 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 **Unforgettable\*** di Torino.



Contestualmente ad ognuna delle cene, come di consueto, sono in programma i **press tour** alla scoperta dei territori.

### LA CENA DI ASTI, 25 OTTOBRE 2023

Sarà un viaggio di gusto nel cuore del territorio astigiano il primo appuntamento di "Eccellenze del Piemonte in vetrina", tra gli aromi del formaggio **Roccoverano**, del **cardo gobbo**, delle **patate rosse di Mombarcaro**, delle **nocciole** e - ovviamente - del **Tartufo Bianco d'Alba**. Un'avventura alla scoperta dei piatti tipici, delle materie prime d'eccellenza e dei produttori.

Ospitata nella **sede di Asti dell'Agencia di Formazione Professionale delle Colline Astigiane-Scuola Alberghiera di Agliano Terme e Asti**, la sera del 25 ottobre vedrà all'opera la chef **Mariuccia Roggero Ferrero** del ristorante **San Marco di Canelli**, insegna storica dell'Astigiano, coadiuvata dagli studenti dell'Istituto, con il bartender **Franco Mo** e il direttore di sala **Luca Icardi**.

Prezzo della cena: 60 euro (acqua, vini e caffè compresi)

Orario: 19,30

**INFO E PRENOTAZIONI:** [segreteria@afp-collineastigiane.com](mailto:segreteria@afp-collineastigiane.com), 0141/351420 e direttamente sul sito [www.afp-collineastigiane.com](http://www.afp-collineastigiane.com) compilando l'apposito form.

*«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».*

**Annalisa Conti e Alessandra Sozio, presidente e direttore Scuola AFP Colline Astigiane** aggiungono: *«Il nostro impegno non si limita alla preparazione e al servizio del cibo e del vino, ma include anche un approccio didattico orientato alla preservazione delle tradizioni culinarie locali. Questa collaborazione tra la Scuola Alberghiera di Agliano Terme e Asti, le icone locali della gastronomia e i Consorzi dell'Asti, della Barbera d'Asti*



*e Vini del Monferrato, dell'Alta Langa rappresenta un'occasione unica per la valorizzazione dell'eccellenza enogastronomica piemontese. Gli studenti coinvolti avranno l'opportunità di apprendere direttamente da figure di spicco del settore, in un'esperienza che arricchirà notevolmente il loro percorso formativo. Siamo certi che questa sinergia tra le diverse realtà locali contribuirà non solo a promuovere la cultura enogastronomica del territorio, ma anche a creare opportunità di sviluppo economico e turistico per la comunità locale. È un obiettivo che la nostra scuola porta avanti da 50 anni. L'evento non sarà solo una cena, ma una celebrazione dell'identità culturale e culinaria del Piemonte. Desideriamo ringraziare tutti coloro che hanno reso possibile questa iniziativa, inclusi gli sponsor e i sostenitori che hanno dimostrato un forte impegno nel promuovere l'eccellenza e la tradizione culinaria della nostra regione».*

**Ente Turismo Langhe Monferrato Roero**

**Cristina Borgogno** Tel. +39 0173 362807

[borgogno@visitlrmr.it](mailto:borgogno@visitlrmr.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](mailto:emanuela.sarti@visitpiemonte-dmo.org)

**Marisa Margara** tel. +39 011 5155523 / 347 4398707

[marisa.margara@visitpiemonte-dmo.org](mailto:marisa.margara@visitpiemonte-dmo.org)