



Entusiasmante serata al “Giolitti-Bellisario” per le Eccellenze del Piemonte in vetrina

Coordinati dai docenti, gli studenti dell'Istituto professionale alberghiero hanno lavorato alla cena al profumo di tartufo con lo chef Jerome Migotto

MONDOVI' - È stata una bella esperienza per tutti: ospiti, studenti e insegnanti, giornalisti, organizzatori. Quinto 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, in questo caso con l'ATL del Cuneese rappresentata dal Vice Presidente Rocco Pulitanò e dal Direttore Daniela Salvestrin.

L'idea di coinvolgere per questa quarta edizione gli **Istituti alberghieri piemontesi** si sta dimostrando un successo: dopo le serate di Asti, Novara, Novi Ligure e Biella, ottimo riscontro anche **martedì 21** all'Istituto “Giolitti-Bellisario”, dove trenta studenti di cucina, accoglienza, ricevimento turistico e pasticceria delle classi quinte, coordinati dallo staff dei docenti delle varie discipline, hanno dato il meglio di sé sotto la supervisione dello Chef **Jerome Migotto** del Ristorante Le Piemontesine di Igliano (CN) e della sua collaboratrice Charlotte, con il contributo del Bartender **Ionut Ionesco** del Karma Bar di Limone Piemonte e del Maître **Daniele Genovese**, ex allievo dell'Istituto.

La cena, dedicata ai prodotti del territorio abbinati re di stagione, il Tartufo Bianco d'Alba, è partita con un antipasto super-classico reinterpretato, come il Vitello tonnato ed è proseguito con sapori e profumi che hanno conciliato la tradizione piemontese e le origini francesi dello chef, tra ravioli di patate e mascarpone, spuma di Parmigiano e Tartufo Bianco d'Alba; Pot-au-feu-bollito e radici d'autunno; Pera Toulouse Lautrec e mignardises-piccola pasticceria. Il tutto accompagnato da una selezione di vini del territorio piemontese.

Nel corso della serata hanno preso la parola per i saluti il Direttore dell'Istituto Donatella Garello, il Presidente della Provincia e Sindaco di Mondovì Luca Robaldo, il Presidente di Visit Piemonte Beppe Carlevaris e il Direttore de Il Gusto Luca Ferrua. Presenti anche i Consiglieri Regionali Paolo Bongioanni e Matteo Gagliasso. Da tutti è stato sottolineato 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, future protagoniste dell'accoglienza turistica.

La serie di cene organizzate con il coinvolgimento delle scuole alberghiere proseguirà nei prossimi giorni a **Domodossola e Torino**. Gli appuntamenti qui: visitpiemonte.com

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

Gli appuntamenti qui: visitpiemonte.com

UFFICIO STAMPA AZIENDA TURISTICA LOCALE DEL CUNEESE

Elisa Bono Tel. +39.0171.690217 int. 3

ufficiostampa@visitcuneese.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

Marisa Margara tel. +39 011 5155523 / 347 4398707

marisa.margara@visitpiemonte-dmo.org