



Il Tartufo Bianco d'Alba sposa i prodotti del territorio: tornano le “Eccellenze del Piemonte in vetrina”

*Quinta edizione alla scoperta dei sapori unici delle province piemontesi.
Primo appuntamento a Biella con la masterclass presso l'Istituto alberghiero.*

Grande appuntamento, ormai consolidato, per il Piemonte: per oltre un mese, **dal 23 ottobre e fino a fine novembre**, tornano sul territorio gli eventi di **“Eccellenze del Piemonte in vetrina”** per presentare il buono e il bello della nostra regione, che vanta una cucina di altissimo livello e produzioni di grande pregio.

L'evento animerà i territori con un fitto programma: dai tour tematici dedicati ai media specializzati in food, travel e lifestyle, alle **masterclass negli istituti alberghieri del territorio** condotte dai **Giudici del Centro Studi Nazionale del Tartufo**, fino al premio legato al progetto **“Dawn to earth”**, attribuito quest'anno alla grande chef **Manu Buffara**, e all'evento di chiusura al **Castello di Roddi**. Parallelamente, la grande cucina piemontese verrà interpretata da chef conosciuti in tutto il mondo con protagonista il **Tartufo Bianco d'Alba, sentinella della biodiversità e testimone indiscusso della valorizzazione turistica internazionale di tutto il territorio.**

Il progetto, giunto alla quinta edizione, è ideato dall'**Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba in collaborazione con Visit Piemonte**, 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.**

“Eccellenze del Piemonte in vetrina” è partito nel 2020 come progetto pilota e con gli anni è diventato un evento diffuso: ad aprire il calendario dell'edizione 2024 è stato, il **23 e 24 ottobre, il Biellese** con esperienze sul territorio e la cena al Ristorante “Il Patio” di Pollone dello chef Sergio Vineis.

A questo primo appuntamento seguiranno: il **7 e 8 novembre il fascino del Monferrato astigiano**; il **12 e 13 novembre l'incontro con le eccellenze di Alessandria e del suo territorio**; il **14 e 15 novembre le suggestioni del Cuneese tra le Valli Grana e Maira**; il **20 e 21 novembre i tesori di Novara e del Novarese**; il **25 e 26 novembre l'insolita Torino**; il **26 e 27 la magia di Varallo e della Valsesia**; il **28 e 29 novembre l'incanto di Stresa e della Val d'Ossola.**

Nei primi giorni di dicembre, al Castello di Roddi, verranno sviluppate iniziative in continuità con il *payoff* della 94a edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba **“L'intelligenza Naturale”**. Grazie ad esperienze di intelligenza artificiale in combinazione con quella naturale, si potranno sperimentare nuove creatività e codici narrativi insoliti per valorizzare il Tartufo Bianco d'Alba e il patrimonio gastronomico territoriale. In questo



contesto, Ente Fiera organizzerà un evento il **3 dicembre presso il Castello di Roddi**, con presentazione alla stampa, al territorio e agli istituti alberghieri del percorso creativo.

«L'importante progetto "Eccellenze del Piemonte in vetrina" taglia il traguardo della sua quinta edizione con un ricco calendario di appuntamenti e un'inaugurazione d'eccezione con l'assegnazione del Premio "Dawn to Earth" alla chef brasiliana **Manu Buffara** presso l'Accademia Alberghiera di Alba-APRO. L'importante riconoscimento, che dal 2021 è attribuito ogni anno dall'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba a personalità della gastronomia mondiale che si sono distinte nel campo della sostenibilità ambientale e sociale, apre quella che possiamo considerare una vera e propria festa della cultura del cibo e del vino piemontese - dichiara **Marina Chiarelli, assessore al Turismo Cultura Sport della Regione Piemonte**. - Una stagione che anche quest'anno vedrà impegnati ragazzi e docenti degli Istituti alberghieri delle diverse province in esperienze di conoscenza del Tartufo Bianco d'Alba, come anche di quello Estivo, attraverso un percorso guidato dai Giudici del Centro Nazionale Studi Tartufo di Alba di analisi sensoriale immersiva. Vetrina della vocazione enogastronomica di qualità del Piemonte in Italia e nel mondo, saranno anche i singoli territori e i loro grandi chef che accoglieranno i giornalisti in viaggi stampa dedicati, all'insegna dell'alta qualità dei prodotti locali abbinati al celeberrimo Tuber Magnatum Pico».

«Il progetto "Eccellenze del Piemonte in Vetrina" vede in sinergia Regione Piemonte, Visit Piemonte, Ente Fiera Internazionale Tartufo Bianco d'Alba e le ATL piemontesi con l'obiettivo condiviso di valorizzare e promuovere il patrimonio enogastronomico dell'intera regione. Dal Tartufo Bianco d'Alba, ambasciatore del Piemonte in cucina a livello internazionale, il calendario di eventi si apre a coinvolgere le singole aree territoriali e la rete produttiva dalla quale nascono la forza e il valore della tradizione agroalimentare e culturale del Piemonte. La particolare attenzione che un progetto di ampio respiro quale "Eccellenze del Piemonte in Vetrina" riserva anche quest'anno al mondo della formazione - grazie alla presenza degli Istituti alberghieri delle diverse province - e al mondo dell'alta professionalità, con i migliori chef piemontesi, è prova ulteriore della grande capacità del Piemonte di farsi ambasciatore della nostra storica tradizione enogastronomica verso un ampio pubblico attento e sensibile alle questioni della sostenibilità», sottolinea **Beppe Carlevaris, Presidente del CdA di Visit Piemonte**.

«É sempre più discriminante il rapporto tra uomo e ambiente, tra natura e artificio. L'educazione e il rispetto della natura, fonte di sostentamento per l'intero Pianeta, è imprescindibile. Il tartufo è tra le più importanti sentinelle di biodiversità: dove non ci sono le condizioni, non prolifera. Siamo partiti da questo assurdo per ribadire - anche attraverso la campagna di comunicazione "intelligenza naturale", il nostro impegno per salvaguardare un patrimonio di tutti: la biodiversità. Anche quest'anno abbiamo attivato azioni concrete rivolte ad un pubblico allargato, non per forza consumatore del prezioso Tuber Magnatum Pico. Solo con la sensibilizzazione e l'esempio possiamo portare messaggi importanti di salvaguardia e conservazione degli habitat». aggiunge **Liliana Allena, Presidente Ente Fiera Tartufo Alba**.

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

ENTE FIERA TARTUFO BIANCO D'ALBA

Alessandra Ferraris Tel. 0289077394 / 3479186800 Alessandra.ferraris@efficere.it

Federico Amato Tel. 0289077394 / 3485261626 Federico.amato@efficere.it