



Entusiasmante serata all'IIS Giovanni Giolitti con le “Eccellenze del Piemonte in vetrina”

*Ventinove gli studenti che hanno lavorato alla cena al profumo di tartufo
con lo chef stellato Christian Mandura e i docenti dell'istituto*

TORINO - È stata una bella esperienza per tutti: ospiti, studenti e insegnanti, organizzatori e anche per lo chef Christian Mandura dello stellato torinese Unforgettable* che per l'occasione ha coordinato la cucina.

Ha chiuso in bellezza a Torino lo scorso 23 novembre la serie di cene 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 collaborare per questa quarta edizione con gli **Istituti alberghieri piemontesi** si è dimostrata un successo, con il coinvolgimento complessivo di oltre **200 studenti** di **7 scuole alberghiere** tra Asti, Novara, Biella, Novi Ligure, Mondovì, Domodossola e Torino insieme a **7 grandi chef** del territorio con circa **400 commensali** complessivi che hanno gustato i **menù a base di prodotti tipici** con un tocco di **Tartufo Bianco d'Alba**, accompagnati dai **vini del territorio**.

All'Istituto “Giolitti” di Torino, realtà importante nella formazione alberghiera cittadina con oltre 800 allievi, la serata ha coinvolto operativamente 29 studenti: 8 in cucina, 12 in sala e 9 nell'accoglienza, dalle seconde alle quinte classi, coordinati dai docenti **Anna Sanzone e Daniele Gagliardi**.

Nel corso della serata hanno preso la parola la dirigente scolastica **Franca Zampollo**, il direttore dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, **Stefano Mosca**, la consigliera regionale **Sara Zambaia** in rappresentanza dell'Assessore al Turismo **Vittoria Poggio** e il direttore di Visit Piemonte, **Alessandro Zanon**, che hanno 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 e dell'accoglienza.

Apprezzamento anche da parte dello chef **Christian Mandura**, che ha evidenziato la bella sfida della collaborazione ed elogiato gli studenti per le capacità dimostrate.

VISITPIEMONTE – REGIONAL MARKETING AND PROMOTION /Team Comunicazione e Eventi

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