



## 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 14 novembre a Novi Ligure c'è Andrea Ribaldone con gli studenti dell'I.I.S. “Ciampini-Boccardo”*

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** e, novità dell'edizione 2023, in partnership con gli **Istituti alberghieri piemontesi**.

### LA CENA DI NOVI LIGURE, 14 NOVEMBRE 2023

La serata di Novi Ligure, presso la sede dell'I.I.S. “**Ciampini-Boccardo**” di Via dei Campionissimi 4, sarà un vero trionfo di sapori e profumi stagionali del territorio e del Piemonte, a partire dal cocktail di benvenuto “**Truffle calling**” creato da Luigi Barberis con un tocco di vino **Barbera**, e fino al menù ideato dallo chef **Andrea Ribaldone** del Ristorante **Lino\*** di Pavia e ai vini sapientemente abbinati ai piatti dal **Consorzio Tutela del Gavi** e del **Consorzio Tutela Vini dei Colli Tortonesi**.

Si aprirà con il **cardo gobbo di Nizza** in **bagna cauda**, seguito da zucca con **Montebore**, **nocciole e amaretti** e **Topinambur** con maionese alla senape. Il re **Tartufo Bianco d'Alba** esalterà con i suoi aromi di bosco il classico risotto alla parmigiana, quindi sarà servita la coscia di galletto farcita con



fichi e prugne secche su purè di calvolfiore. Il dessert - cachi, castagne e zabaione al moscato - coronerà la cena con i suoi profumi tipicamente autunnali.

Nei calici, si potranno assaporare i vini **Derthona Timorasso** istituzionale annata 2021 e **Gavi DOCG** istituzionale annata 2022.

Quota di partecipazione: **€ 60,00**.

Orario: **19,30**

#### PRENOTAZIONI:

<https://www.eventbrite.it/>

<https://www.eventbrite.it/e/biglietti-eccellenze-del-piemonte-in-vetrina-745370271547?aff=oddttdcreator>

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, il 25 ottobre, 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)** e **giovedì 9 novembre** è stata la volta di **Novara**, presso l'**Istituto Professionale di Stato "G. Ravizza"** con la chef **Marta Grassi** del Ristorante **Tantris\*** di Novara.

Dopo **Novi Ligure**, **giovedì 16 novembre** le "Eccellenze" approderanno a **Biella**, alla sede dell'**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)**, nella sede dell'**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**, presso l'**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 in programma i **press tour** alla scoperta dei territori.

*«Sono particolarmente orgogliosa della tappa di Novi Ligure in occasione della quarta edizione delle "Eccellenze del Piemonte in vetrina", il ricco calendario di cene diffuse promosse dalla Regione Piemonte per valorizzare i prodotti e i vini del territorio abbinandoli al Tartufo Bianco d'Alba. Protagonista dell'appuntamento del 14 novembre sarà l'Istituto di Istruzione Superiore Ciampini Boccardo, dove lo chef Ribaldone firmerà il menù realizzandolo con gli studenti coordinati dai propri docenti.*



*Per i ragazzi questo evento rappresenterà un'esperienza formativa di grande valore, dove mettere in luce l'importanza del proprio percorso di studi verso la crescita delle nostre nuove leve della ristorazione e dell'accoglienza. Per il territorio dell'Alessandrino e del Novese sarà l'occasione per celebrare l'enogastronomia di territorio e per tutti gli ospiti una grande festa della buona tavola 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».*

*«Siamo ben lieti di essere stati individuati come Istituto per l'«Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera», ad oggi l'unico statale nella provincia di Alessandria, per la rassegna "Eccellenze del Piemonte in vetrina", la quale costituisce un contesto di sicuro interesse per il coinvolgimento dei nostri studenti e docenti in una significativa esperienza di partecipazione attiva e di adesione ad una manifestazione enogastronomica di livello, grazie alla presenza di uno chef di fama e alla dimensione regionale della proposta – conferma il **Dirigente scolastico prof. Mario A. Scarsi** - La contestuale promozione del Tartufo Bianco d'Alba, la valorizzazione degli aspetti storici, culturali e delle tradizioni, la tipologia dell'evento, corrispondono a quella dimensione di innovazione e di presenza sul territorio che caratterizzano l'Istituto "Ciampini Boccardo" di Novi, sempre protagonista delle relazioni che legano la scuola al contesto locale e agli ambiti aziendali e imprenditoriali, offrendo agli studenti opportunità speciali, di apprendimento e di crescita personale. A riguardo, accanto alla tipicità dell'Enogastronomia, la scuola ha attivato specifici accordi con gli Enti preposti alla promozione turistica e alla valorizzazione del territorio, ponendosi come interlocutore attivo e impegnando anche gli studenti del corso Turismo, i quali sono coinvolti in approfondimenti tematici, progettazione di pacchetti turistici e prospettive di presidio di punti di informazione nei luoghi di accoglienza.*

*In definitiva, da parte dell'Istituto "Ciampini Boccardo" un contributo ad ampio raggio, rivolto a percorsi di conoscenza e promozione, a vantaggio delle vocazioni di accoglienza, ospitalità e ricreative tipiche del territorio locale e regionale».*

*«La formazione è la prima chiave per costruire il futuro: per questo siamo particolarmente orgogliosi di partecipare a questo progetto che trasforma le eccellenze del nostro territorio in materiale per l'insegnamento alle nuove generazioni. Un format che speriamo di riproporre ancora in futuro, coinvolgendo nuovi e più numerosi giovani nel racconto didattico dei grandi prodotti che tutto il Piemonte ha da offrire. Questa per noi è un'importante occasione, visto che la promozione dei nostri*



*prodotti rappresenta un insostituibile strumento per la valorizzazione, ma anche per la promozione in chiave turistica del territorio»* rimarca **Roberto Cava, Presidente dell'ATL Alexala.**

*«Per le sue grandi potenzialità, quello del turismo è sicuramente un settore su cui puntare per diversificare il tessuto economico del territorio e creare nuovi posti di lavoro. Le nostre terre hanno tutte le carte in regola per offrire ai visitatori un'esperienza di qualità, grazie a un patrimonio artistico diffuso di alto livello, alle tradizioni storiche e culturali e, naturalmente, alle eccellenze enogastronomiche che molti, soprattutto all'estero, ci invidiano - dichiara **Rocchino Muliere, Sindaco di Novi Ligure** - Occorre quindi unire e mettere a sistema questi elementi per proporre progetti e iniziative in grado di aumentare l'attrazione turistica. Credo che gli eventi di "Eccellenze del Piemonte in vetrina" vadano sostenuti perché aggiungono un altro tassello, quello della formazione, indispensabile per fornire professionisti preparati e al passo con i tempi al settore della ristorazione e dell'accoglienza turistica. Siamo particolarmente orgogliosi che i ragazzi dell'Istituto "Ciampini Boccardo" siano tra i protagonisti di questa iniziativa e porgiamo un sentito ringraziamento a tutti i soggetti che hanno contribuito a realizzarla».*

#### UFFICIO STAMPA ALEXALA

**Valentina Dirindin** Tel. +39.393.9196933

[valentinadirindin@yahoo.it](mailto:valentinadirindin@yahoo.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)