



COMUNICATO STAMPA

Le Eccellenze del Piemonte negli Istituti alberghieri, Regione ed Ente Fiera del Tartufo puntano sui giovani

Incontri con le scuole professionali dell'Albese e 7 cene in Istituti di tutta la regione con grandi chef del territorio: oltre mille studenti coinvolti, 60 tra presidi e docenti, 32 collaboratori tra aiuto chef, bartender e maître di sala. 30 i piatti elaborati nelle cucine delle scuole per 450 commensali. Ospiti oltre 40 giornalisti ed influencer.

Prodotti del territorio e Tartufo Bianco d'Alba, ma con un occhio attento alle future generazioni dell'enogastronomia e dell'accoglienza. Ha chiuso in bellezza e con grandi numeri l'edizione 2023 delle **"Eccellenze del Piemonte in vetrina"**, progetto ideato da **Visit Piemonte** con l'**Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, promosso da **Regione Piemonte** e realizzato in collaborazione con le **6 Agenzie Turistiche Locali**: ATL Alexala, ATL del Cuneese, Distretto Turistico dei Laghi, Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, ATL Terre dell'Alto Piemonte - Biella, Novara, Valsesia e Vercelli -, ATL Turismo Torino e Provincia.

Novità dell'edizione 2023 sono stati infatti il coinvolgimento e la **partnership con gli Istituti alberghieri piemontesi** che hanno conferito all'iniziativa una valenza del tutto particolare.

Nell'Albese, a cura dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, il ciclo di incontri **"Sostenibilità incrociate"** ha rivolto uno sguardo al futuro con la giornata del 3 novembre al Teatro Sociale di Alba, dal titolo **"E così vorresti fare lo chef?"**, curata dal narratore gastronomico Paolo Vizzari e rivolta ai giovani **dell'Istituto Professionale Statale "Arte Bianca" di Neive**, della **Scuola Apro Formazione di Alba e Canelli** e **dell'Istituto Istruzione Secondaria Superiore Piera Cillario Ferrero Alba** Protagonisti, lo chef **Matias Perdomo**, del ristorante una Stella Michelin **"Contraste"** di Milano ed **Enrico Crippa**, chef tristellato del Ristorante Piazza Duomo di Alba.



Inoltre, sempre nell'ambito della 93^a edizione Fiera del Tartufo Bianco d'Alba, è stata scelta la sede di **Alba Accademia Alberghiera** per la consegna del riconoscimento "Dawn to Earth", dedicato alla sostenibilità culinaria, allo chef trisstellato svizzero **Andreas Caminada**, che ha partecipato a un talk con i giovani aspiranti cuochi della scuola.

Di grande e positivo impatto anche il ciclo di **7 cene** coordinate da **Visit Piemonte**, che ha messo "alla prova" oltre **500 studenti** di cucina, sala bar e accoglienza guidati da **7 grandi chef, 60 tra presidi e docenti e 32 collaboratori tra aiuto chef, bartender e maître** in **7 istituti professionali** alberghieri tra Asti, Novara, Biella, Novi Ligure, Mondovì, Domodossola e Torino. Un impegno che ha permesso di servire nelle sale dei locali scolastici **30 diversi piatti a base di prodotti tipici al profumo di Tartufo Bianco d'Alba**, accompagnati dai vini del territorio e da deliziosi cocktail a circa **450 commensali**.

Le abilità culinarie dei 7 incontri hanno espresso "piemontesità" a 360 gradi, tra gli aromi del formaggio Roccaverano, del cardo gobbo, delle patate rosse di Mombarcaro, delle nocciole, ma anche della Cipolla Bionda di Cureggio e Fontaneto Presidio SlowFood; protagonisti anche il riso del Novarese, la toma del Mottarone, i biscottini di Novara, il Montebore, le nocciole e gli amaretti, la Paletta di Coggiola, il cavolfiore di Moncalieri. La guancetta di maiale brasata alla birra Menabrea, la torta con crema al Ratafià biellese di ciliegie, il Bettelmatt ossolano, le patate walser e molte altre golose suggestioni.

Ma non solo: i **7 eventi**, svoltisi tra il 25 ottobre e il 23 novembre, hanno coinciso con altrettanti press tour a cui hanno partecipato oltre **40 giornalisti e influencer** di primo piano nella narrazione dei territori, del cibo, dei prodotti e dei produttori locali, che hanno affiancato la presenza alle cene alla visita a **100 punti di interesse**, coniugando così la conoscenza delle attrattive culturali e turistiche con una rinnovata attenzione per i giovani che terranno alte le sorti della ristorazione piemontese.

Hanno aderito a questo progetto **l'Agenzia di Formazione Professionale delle Colline Astigiane Scuola Alberghiera di Agliano Terme e Asti** con la Chef **Mariuccia Ferrero Roggero** del Ristorante San Marco di Canelli; **l'Istituto Professionale di Stato G. Ravizza** sede di Vignale (Novara) con la Chef **Marta Grassi** del Tantris*; **l'I.I.S.S. Ciampini-Boccardo** di Novi Ligure con lo chef **Andrea Ribaldone** del Ristorante Lino* di Pavia; **l'Istituto di Istruzione Superiore Gae Aulenti** di Biella con gli Chef **Sergio e Andrea Vineis** del Ristorante Il Patio* di Pollone; **l'I.I.S. Giolitti-Bellisario** di Mondovì (Cuneo), con lo Chef **Jerome Migotto** del Ristorante Le Piemontesine di Igliano; **l'Istituto Professionale Paritario Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Mellerio Rosmini** di Domodossola (Verbania) con lo Chef **Matteo Sormani** del Ristorante Walser Schtuba di Formazza;



l'Istituto di Istruzione Superiore Giovanni Giolitti di Torino con lo Chef Christian Mandura del Ristorante Unforgettable*.

Da segnalare, la collaborazione dei Bartender **Franco Mo, Nicola Mancinone, Luigi Barberis, Ionut Ionescu, Vincenzo Brindisi** e dei Maître **Luca Icardi, Daniele Genovese e Valerio Beltrami**, quest'ultimo Presidente nazionale dell'Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi.

«Il segreto dell'attrattività turistica di un territorio è la connessione armonica delle potenzialità delle diverse aree, risultato che si ottiene coinvolgendo soggetti privati e pubblici e l'intera società civile, comprese le istituzioni scolastiche e di formazione - sottolinea l'Assessore alla Cultura, Commercio e Turismo della Regione Piemonte, Vittoria Poggio - Queste ultime sono state elemento caratterizzante della quarta di edizione di 'Eccellenze del Piemonte in vetrina', uno dei nostri progetti di punta nel campo enogastronomico. Consapevoli dell'importanza fondamentale di far crescere le giovani generazioni dell'hotellerie, proseguiremo nel loro coinvolgimento, perché puntare su di loro, significa investire sulla qualità del nostro turismo e sull'innovazione: elementi imprescindibili per una meta di livello come il Piemonte, che nei primi nove mesi del 2023 ha registrato crescita importanti nelle presenze e negli arrivi, confermandosi particolarmente attrattiva per i viaggiatori esteri».

«Il Piemonte è una regione ricca di eccellenze che si riflettono anche nella qualità della sua offerta formativa nel settore alberghiero e turistico. Gli istituti alberghieri piemontesi sono tra i più prestigiosi e innovativi d'Italia, capaci di formare professionisti competenti e preparati a operare in un mercato sempre più esigente - dichiara l'Assessore all'Istruzione e Merito, Lavoro, Formazione professionale della Regione Piemonte, Elena Chiorino - Le eccellenze negli istituti alberghieri sono un valore aggiunto per lo sviluppo delle competenze e delle potenzialità degli studenti, che possono così inserirsi nel mondo del lavoro con una preparazione di alto livello e una maggiore competitività. Un'ulteriore opportunità per il settore è l'apprendistato duale: l'assessorato ha stanziato 2 milioni di euro per finanziare i percorsi formativi in linea con i fabbisogni professionali delle aziende, da realizzare nel periodo 2023-2025. Una iniziativa con cui il giovane, lavorando, consegue un diploma o una specializzazione: si tratta di un ulteriore strumento innovativo per formare e inserire rapidamente nel mondo del lavoro professionisti qualificati, creare un futuro certo per i nostri talenti e generare occupazione stabile».

«In un periodo storico in cui si dibatte molto di giovani, prospettive future, nuove tecnologie e sostenibilità, con il payoff della 93^a edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba 'L'Alba del Futuro' abbiamo voluto rivolgerci in particolare proprio alle nuove generazioni con il loro linguaggio e i loro strumenti - evidenzia la Presidente dell'Ente Fiera Liliana Allena - E lo abbiamo fatto con riflessioni rivolte alle nuove professionalità del turismo e dell'enogastronomia, parlando di futuro del nostro Pianeta, di ambiente, di terra, del Tartufo che nella terra nasce e cresce insieme ai



grandi vini e ai grandi prodotti figli di quella cultura materiale e immateriale che ha reso il territorio di Langhe Monferrato e Roero Patrimonio dell'Umanità Unesco e una delle mete del turismo enogastronomico più importanti al mondo».

*«Siamo estremamente orgogliosi dei risultati di questa quarta edizione delle 'Eccellenze del Piemonte in vetrina' realizzata con gli Istituti alberghieri piemontesi – commenta **Beppe Carlevaris, Presidente del Cda di Visit Piemonte** - Il grande impegno di studenti, docenti e dirigenti scolastici è andato al di là delle aspettative, confermando il valore dell'esperienza per i ragazzi, l'importanza di dare visibilità all'impegno degli istituti formativi che stanno facendo crescere le nuove generazioni di addetti alla ristorazione e all'accoglienza. Coinvolgere le nostre scuole in progetti di promozione legati al Tartufo Bianco d'Alba e alle eccellenze regionali è una scommessa sul futuro, su questi giovani che diventeranno gli artefici e gli ambasciatori di una straordinaria cultura culinaria, arricchendo e innovando le tradizioni gastronomiche della nostra regione. Un format riuscitissimo da replicare in altri eventi ed occasioni».*

Torino, 1° dicembre 2023

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