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.

Grande appuntamento – oramai 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 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**, al premio legato al progetto **“Dawn to earth”,** che quest’anno è stato attribuito alla grande chef **Manu Buffara**, e l’evento di chiusura al **Castello di Roddi**.

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**.

La grande cucina piemontese interpretata da chef conosciuti in tutto il mondo incontra il **Tartufo Bianco d’Alba**, **sentinella della biodiversità e testimone indiscusso di una valorizzazione turistica internazionale di tutto il territorio.** “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, 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:

7 e 8 novembre alla scoperta del Monferrato astigiano; **il 12 e 13 novembre si sveleranno i segreti di Alessandria e il suo territorio**; **il 14 e 15 novembre il Cuneese tra le Valli Grana e Maira**; **20 e 21 novembre** a **Novara e il suo territorio**; **25 e 26 novembre per un’insolita Torino**; **26 e 27 Varallo e la Valsesia; 28 e 29 novembre Stresa e la Val d’Ossola**.

I primi di dicembre, al Castello di Roddi, verranno sviluppate iniziative in continuità con il *payoff* della 94ima 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.

"È *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 assurto 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.

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 28/10/2024

Salvato in PDF in data: 20/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/cronaca/voci-e-cose-dal-piemonte/il-tartufo-bianco-dalba-sposa-i-prodotti-del-territorio-tornano-le-eccellenze-del-piemonte-in-vetrina/28/10/2024/