



**lunedì 2 dicembre 2019 dalle ore 17.00**

Relais Villa d'Amelia - Località Manera 1, Benevello (CN)

## **TUTTI I GUSTI DELLA NOCCIOLA**

**Il Tartufo Bianco d'Alba e le eccellenze enogastronomiche piemontesi incontrano la Nocciola Piemonte IGP delle Langhe attraverso uno speciale evento che coinvolge 24 chef nazionali e internazionali**

Gli appuntamenti enogastronomici di alto livello non si esauriscono con la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Per questo motivo l'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba insieme a l'Ente Fiera della Nocciola e prodotti tipici dell'Alta Langa, l'Ente Turismo Langhe Monferrato e Roero, l'Unione Montana Alta Langa, il Relais Villa d'Amelia e con il contributo di Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo e della Regione Piemonte organizzano un grande evento culinario dedicato alla **Nocciola Piemonte IGP delle Langhe** in abbinamento al **Tartufo Bianco d'Alba**.

L'idea di celebrare la nocciola nasce da Damiano Nigro, chef stellato del Relais Villa d'Amelia di Benevello, che 9 anni fa diede avvio ad una "festa della nocciola" chiamando numerosi chef da tutto il mondo per mettere il proprio estro a disposizione della tonda gentile. Nel corso degli anni l'evento è cresciuto nel segno della creatività gastronomica ed ha contribuito a valorizzare oltre che la nocciola le materie prime di eccellenza del territorio piemontese.

«La Nocciola in Tavola è ormai una tradizione di fine autunno – ha sottolineato **Damiano Nigro** – La dimensione che ha assunto quest'anno ci lascia orgogliosi e quasi stupiti per l'esito di un percorso iniziato "alla langarola", in sordina, tempo fa. Ciò che ci rende più felici è che percorrendo questa strada raggiungiamo ogni anno un nuovo traguardo, impensabile un anno prima. Siamo davvero contenti che quest'anno abbiano voluto unirsi a noi interlocutori così importanti: questo contribuirà a dare ulteriore valore all'evento e a portarlo su un'altra scala».

**Lunedì 2 dicembre** in Alta Langa, nel meraviglioso **Relais Villa d'Amelia di Benevello**, si terrà una speciale serata dedicata ai più importanti prodotti del territorio in connubio con la Nocciola Piemonte IGP delle Langhe. Si comincia alle **ore 17.00** con un interessante appuntamento aperto a tutti condotto dal giornalista **Paolo Vizzari**. L'incontro sarà l'occasione per presentare tutti gli chef coinvolti durante l'evento e in particolare il nuovo volume "**Enciclopedia della Nocciola**", di **Clara e Gigi Padovani** edito da Mondadori e realizzato in parte durante *La Nocciola in tavola 2018*. La degustratrice **Irma Brizi** condurrà un **blind tasting** per stabilire quale sia la nocciola migliore d'Italia!

A seguire **alle ore 19.00** un grandioso evento che vedrà impegnati **24 chef** tra cui una qualificata presenza di chef stellati piemontesi, ma anche cuochi provenienti da tutta Italia e dal resto d'Europa: ognuno di loro preparerà un piatto a base di Nocciola Piemonte IGP delle Langhe, anche abbinata al Tartufo Bianco d'Alba. La serata permetterà ai partecipanti di degustare 24 diversi piatti preparati da grandi stelle della cucina in abbinamento a prestigiosi vini e di scoprire la **versatilità della nocciola** e l'eleganza del Tartufo anche con ricette non convenzionali.

Le colline di Langhe Monferrato e Roero sono diventate meta non soltanto di un turismo enogastronomico d'eccellenza, ma anche un punto di riferimento per i più grandi chef del panorama mondiale che, affascinati

dagli aromi del Tartufo Bianco d'Alba e dai grandi vini del territorio, vengono a scoprire le straordinarie materie prime che hanno reso il Piemonte uno dei distretti enogastronomici più importanti d'Italia. Anche lo **chef tristellato Quique Dacosta** (Quique Dacosta, Dénia, Spagna) sarà a Villa d'Amelia il 1° dicembre per un evento privato dedicato alla Nocciola Piemonte IGP delle Langhe e al Tartufo Bianco d'Alba.

I 24 piatti che i visitatori potranno degustare saranno preparati da:

**Michael Goran Amnegard** – Ristorante Kun Blacke, Svezia

**Gabriele Boffa** – Ristorante Locanda del Sant'Uffizio, Cioccaro di Penango (AT) 1\*

**Luigi Bonadonna** – Chalet Fontana, Firenze

**Annalisa Borella** – consulente Pastry chef – già presso Mirazur (M. Colagreco 3\*), Menton

**Graziano Cacciopoli** – Ristorante Maxi, Vico Equense (NA) 1\*

**Alessandro Calio** – Ristorante Pizzeria Il Vulcano, San Vito dei Normanni (BR)

**Filip Calovski** – Macedonia

**Domenico Candela** – Ristorante George's, Napoli (NA) 1\*

**Ivan Centeleghe** – Pasticceria Centeleghe, Ferrara d'Alpago (BL)

**Michelangelo Citino** – Michelangelo Restaurant, Linate (MI)

**Pino Cuttaia** – Ristorante La Madia, Licata (AG) 2\*

**Umberto De Martino** – Ristorante Umberto De Martino presso Florian Maison, San Paolo d'Argon (BG) 1\*

**Andrea Ferrucci** – Ristorante Marcelin, Montà (CN)

**Edoardo Fumagalli** – Locanda Margon, Ravina (TN) 1\*

**Paolo Ghidini** – Pizzeria Il Fienile, Palazzolo sull'Oglio (BS)

**Andrea Larossa** – Ristorante Larossa, Alba (CN) 1\*

**Evens Lopez** – Chef de partie – Le Louis XV (A. Ducasse 3\*), Montecarlo

**Stefano Mazzone** – Ristorante Rendez-Vous, Capri (NA)

**Andrea Migliaccio** – Ristorante l'Olivo, Capri (NA) 2\*

**Damiano Nigro** – Ristorante Villa d'Amelia, Benevello (CN) 1\*

**Domenico Notturmo** – Ristorante Il Magiono, Cusago (MI)

**Fabrizio Rebollini** – Il Belvedere, Cantalupo Ligure (AL)

**Andrea Ribaldone** – Ristorante Osteria Arborina, La Morra (CN) 1\*

**Bob Christoph** – Ristorante Monastero Santa Rosa, Conca dei Marini (SA) 1\*

L'evento è **acquistabile** direttamente **in loco** o fin da ora **sul sito della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** al seguente link <https://www.fieradeltartufo.org/eventi-fiera-del-tartufo/tutti-i-gusti-della-nocciola/>

Il costo di 70 euro include una degustazione di ciascun piatto, di cui due con Tartufo Bianco d'Alba, vino e acqua.

«Il nostro ente si occupa, ormai da 10 anni, di promozione e valorizzazione della Nocciola Piemonte IGP, quale prodotto d'eccellenza delle colline dell'Alta Langa. – afferma **Flavio Borgna, presidente Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa** - Gli studi scientifici da noi realizzati, in collaborazione con il prof. Odello ed il prestigioso Centro Studi Assaggiatori di Brescia, ci hanno permesso di diffondere una comunicazione mirata che racconta le caratteristiche straordinarie di questo prodotto che, per finezza di gusto, aromi e sapori, rappresenta un ingrediente di qualità assoluta, per trasformazioni sia dolci che salate. La nostra nocciola è "la più buona del mondo". Peraltro, dopo lunghe battaglie, l'uso del nome "Langhe" si può utilizzare in un'area geograficamente identificata per cui solo i produttori che operano sulle nostre colline potranno produrre la Nocciola Piemonte IGP "delle Langhe". Questa iniziativa si colloca quindi in un momento cruciale che ci consente una nuova strategia di valorizzazione e comunicazione legando finalmente il prodotto al suo territorio. Pertanto ci ha fatto piacere collaborare alla realizzazione dell'evento in sinergia con tutti i partner coinvolti».

«Il Turismo enogastronomico è uno dei segmenti di offerta più importanti della nostra Regione e ogni anno fa registrare aumenti di presenze, soprattutto straniere. – afferma **Vittoria Poggio, assessore alla cultura,**

**al turismo e al commercio della Regione Piemonte** – Per tali ragioni l'Amministrazione regionale sostiene gli eventi che puntano alla valorizzazione di cibi e vini del territorio, al fine di aumentarne il livello qualitativo e riuscire ad intercettare un pubblico sempre più interessato e qualificato. Il cibo è cultura e i prodotti di eccellenza piemontesi sono il mix perfetto tra saperi e sapori ed il risultato di tradizioni che sono tramandate di generazione in generazione. La trasmissione della cultura materiale ha permesso al Piemonte di arrivare ad oggi con un'offerta di grandi vini, materie prime di qualità ed un numero importante di osti e chef stellati che con sapienza le trasformano. L'evento di Benevello è una bellissima sintesi tra tradizione ed innovazione, dando un contributo importante alla valorizzazione culturale e turistica del Piemonte».

«Gli eventi di valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche sono oggi una leva strategica per far conoscere a un pubblico ampio le bellezze paesaggistiche e le ricchezze artistiche e culturali della nostra provincia. – dichiarano **Giandomenico Genta e Giuliano Viglione, presidente e vice presidente della Fondazione CRC** – Grazie a questo evento, che porta a Benevello alcuni tra i più riconosciuti chef italiani ed esteri, la Nocciola diventa l'ambasciatrice di un territorio, quello dell'Alta Langa, che mette a disposizione dei visitatori un'offerta turistica davvero unica e molto ampia».

«Per il territorio dell'Alta Langa la nocciola rappresenta un punto di riferimento sia dal punto di vista economico e commerciale sia da quello turistico. La sinergia è il valore in più che possiamo dare, e questo evento ne è la piena conferma. – dichiara **Roberto Bodrito, presidente Unione Montana Alta Langa** – Tutti gli attori del territorio uniti per promuovere le nostre eccellenze con sempre più qualità e internazionalità».

«Langhe Monferrato e Roero si confermano anche in questa occasione luoghi di altissima enogastronomia, capaci di attrarre con i loro prodotti l'attenzione dell'alta cucina internazionale. Oggi la nocciola non è più la straordinaria protagonista della cucina tradizionale – aggiunge **Luigi Barbero, presidente Ente Turismo Langhe Monferrato Roero** - ma grazie all'efficace lavoro di valorizzazione di questi anni conquista spazio anche nella cucina di alto livello: nel connubio con le altre eccellenze delle nostre colline e in particolare con il tartufo bianco d'Alba valorizza un intero territorio».

«Abbiamo appena chiuso con grande soddisfazione una straordinaria 89ª edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba – commenta **Liliana Allena, presidente Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba** – ma così come prosegue la stagione del Tuber magnatum Pico fino al 31 gennaio, non terminano le occasioni di alto livello in cui il nostro diamante della terra sposa le materie prime d'eccellenza. Siamo felici che il Tartufo Bianco d'Alba raggiunga l'Alta Langa e che venga utilizzato dal trisellato Quique Dacosta così come da altri 24 straordinari chef. Siamo lieti di essere i promotori di un grande lavoro di squadra per porre l'accento sulla nocciola e sui prodotti del territorio, convinti del fatto che questo evento abbia il potenziale di crescita per valorizzare la bellezza del nostro Piemonte».

#### PER INFORMAZIONI

##### **Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**

Piazza Medford, 3 - 12051, Alba Tel. +39 0173 361051 - [info@fieradeltartufo.org](mailto:info@fieradeltartufo.org)  
[www.fieradeltartufo.org](http://www.fieradeltartufo.org)

##### **Ente Turismo Langhe Monferrato Roero**

Piazza Risorgimento, 2 - 12051, Alba Tel. +39 0173.35833 - [info@langheroero.it](mailto:info@langheroero.it)  
[www.langheroero.it](http://www.langheroero.it)

##### **Relais Villa d'Amelia**

Frazione Manera, 1 - 12050, Benevello (CN) Tel. +39 0173.529225 - [mauro.tezzo@villadamelia.it](mailto:mauro.tezzo@villadamelia.it)  
[www.villadamelia.com](http://www.villadamelia.com)