

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Gli chef stellati che fanno brillare il Piemonte: premiati i grandi della nostra cucina

Redazione Varese News · Tuesday, February 26th, 2019

Gli chef stellati che fanno brillare il Piemonte: premiati i grandi della nostra cucina Tra gli ‘stellati’ anche Marco Sacco del Piccolo Lago

Un riconoscimento ufficiale per l’impegno profuso nella cucina di qualità in Piemonte: sono stati premiati ieri sera, al Teatro Regio di Torino, i 45 chef stellati attivi nella nostra regione e inseriti nella **Guida Michelin Italia**. Si tratta del primo evento organizzato da **Regione Piemonte e Accademia Bocuse d’Or** per celebrare i grandi nomi che danno lustro alle eccellenze territoriali.

Un evento che ha voluto coronare gli importanti risultati raggiunti quest’anno: il 2019 ha infatti visto l’ingresso di ben cinque nuovi locali nella prestigiosa guida, posizionando la regione al secondo posto in Italia dopo la Lombardia. Le “Stelle novelle” Michelin sono Gabriele Boffa (Locanda Sant’Uffizio, Penango/Cioccaro, nell’astigiano), Vincenzo Manicone (Cannavacciuolo Café Bistrot, Novara), Alessandro Mecca (Spazio 7, Torino), Nicola Somma (Cannavacciuolo Bistrot, Torino), Fabrizio Tesse e Marco Miglioli (Carignano, Torino).

Un traguardo che è frutto di un’articolata e sapiente strategia di valorizzazione delle eccellenze agroalimentari ed enogastronomiche.

*“Il Piemonte ha saputo affermarsi come territorio leader sviluppando negli anni un unicum fatto di esperienze, tradizioni e saperi che vanno dal design all’artigianato d’eccellenza – dichiarano **Antonella Parigi, assessore regionale alla Cultura e al Turismo, e Giorgio Ferrero, assessore regionale all’Agricoltura** –. Questo lavoro sulla valorizzazione del cibo e del territorio vede sempre più chef eccellenti scegliere il Piemonte come propria sede. Con questo riconoscimento vogliamo esprimere loro il nostro ringraziamento e valorizzare il grande ruolo che hanno nel fare della nostra regione un punto di riferimento sempre più riconosciuto a livello nazionale e internazionale”.*

*L’Accademia Bocuse d’Or Italia, nata nel 2017 ad Alba come supporto agli chef che vogliono formarsi nell’alta gastronomia e partecipare al prestigioso concorso internazionale, lavora da sempre su alcuni temi cardine legati all’enogastronomia e alla cultura del cibo, come la diffusione dello stile e della cucina italiana, la valorizzazione della professionalità e la promozione della biodiversità gastronomica. “Per raggiungere questi obiettivi – dichiarano il presidente **Enrico Crippa, e Liliana Allena, presidente dell’Ente Fiera Internazionale del tartufo Bianco d’Alba** – l’Accademia sfrutta il vantaggio di svilupparsi in una terra molto vivace dal punto di vista*

imprenditoriale e dal grande appeal turistico, capace di interessare i mercati esteri, contribuire ad arricchire l'offerta territoriale e a posizionarla ai vertici dell'alta cucina”.

Agli chef è stata consegnata una medaglia nominale con il logo della manifestazione e una targa per i ristoranti. I cuochi sono stati inoltre omaggiati di una bottiglia di Dolcetto con un'etichetta personalizzata da Simone Monsi, artista selezionato nel 2018 da Artissima per rappresentare la Regione Piemonte a Vinitaly.

This entry was posted on Tuesday, February 26th, 2019 at 11:40 am and is filed under [Fotogallery](#), [Primo piano](#), [Verbano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.