



Designated
UNESCO Creative City
in 2017



CITTÀ DI ALBA
(PROVINCIA DI CUNEO)
Medaglia d'Oro al V. M.



NOTA STAMPA

IL 26 E 27 NOVEMBRE AD ALBA (CN) PRENDE IL VIA IL FOOD FOR FUTURE FESTIVAL DUE GIORNI DI CONVEGNI DEDICATI AL FUTURO DELLA RISTORAZIONE PAESE OSPITE: LA FRANCIA, PROTAGONISTA DELLA SECONDA GIORNATA

Il 26 e il 27 novembre le Langhe ospiteranno la **prima edizione** del **congresso gastronomico Food For Future Festival – cibo in Movimento**. Organizzato dalla **Città di Alba** (riconosciuta Città Creativa Unesco per la Gastronomia nel 2017) in collaborazione con **Luciano Tona**, chef e Ambasciatore di Alba Città Creativa Unesco e con la giornalista enogastronomica **Sarah Scaparone**, il **Food For Future Festival** vuole essere luogo di fermento culturale in cui parlare e confrontarsi sul futuro della gastronomia attraverso riflessioni dedicate al valore della biodiversità, della sostenibilità e della creatività in cucina coinvolgendo esperti provenienti dal mondo della ristorazione internazionale.

Per fare questo sono stati individuati **due momenti di riflessione**: la **domenica**, giornata dedicata all'**Italia**, alla creatività, alla biodiversità e alle interpretazioni sostenibili nel futuro della gastronomia; il **lunedì** con un focus interamente incentrato su un paese ospite, quest'anno la **Francia**, in cui saranno affrontate tematiche analoghe cercando di mettere a fuoco in che direzione stia andando la Francia del gusto e quale futuro scriverà.

“Ad Alba prende il via un percorso prestigioso di confronto e condivisione sulle nuove strade su cui si muove il mondo della gastronomia con una particolare attenzione alla valorizzazione del sistema Italia anche favorendo un confronto con la realtà della cucina francese. Sarà un grande onore – commenta l'Assessore al Turismo della Città di Alba **Emanuele Bolla** - ospitare ad Alba gli importanti relatori che animeranno il dibattito incentrato sul futuro della gastronomia italiana e non solo. Con questa iniziativa consolidiamo l'impegno di Alba Città Creativa finalizzato a valorizzare le eccellenze di una terra vocata all'enogastronomia che negli anni ha saputo dimostrarsi capace di innovare mantenendo al centro l'essenza della tradizione”.

“Ad Alba sono tre anni – spiega **Luciano Tona** – che stiamo lavorando in modo importante su questi temi e il congresso di novembre sarà un modo per affrontare direttamente la discussione con gli operatori del settore, cercando soluzioni e confrontando le idee. Come in tutti gli ambienti – prosegue – anche nel mondo del food servono esempi, influenze in grado di essere motori e di donare la spinta verso il nuovo. A questo riguardo ci siamo chiesti non solo dove siamo arrivati in Italia, ma anche che traguardo ha raggiunto e qual è il suo futuro attraverso gli occhi e le esperienze di giovani attori. E in Francia, invece? Rigore tecnico di lavoro e una gerarchia totalitaria che in Italia non esiste più sono indiscussi: questa è la scuola francese universalmente riconosciuta, ma lo stimolo d'oltralpe che ha raggiunto nelle loro esperienze Gualtiero Marchesi, Enrico Crippa, Carlo Cracco e altri importanti cuochi italiani fautori della nuova cucina italiana esiste ancora? Come si è trasformato? Non c'è più?”.

Tanti dunque i temi toccati dal **Food For Future Festival**, sin dalla giornata di **domenica 26 novembre** all'interno del **Teatro Sociale G. Busca** di Alba: Colazione, ma anche Design in pasticceria; Territorio inteso come risorsa da recuperare e riconvertire a un nuovo corso; la cucina di



Designated
UNESCO Creative City
in 2017



CITTÀ DI ALBA
(PROVINCIA DI CUNEO)
Medaglia d'Oro al V. M.



Montagna; il futuro sostenibile di un'icona italiana come la Pasta ripiena; l'acidità in cucina; la Caccia ieri, oggi e domani; le Biodiversità cittadine; il supporto del Design nella ristorazione. Nei panel di confronto guidati dai giornalisti Sarah Scaparone e Domenico Biscardi saranno tanti gli ospiti coinvolti, tra questi: i **pasticceri** Iginio Massari (Pasticceria Veneto, Brescia) e Christian Marasca (Zia*, Roma), gli **chef** Antonio Biafora (Hyle*, San Giovanni in Fiore-Cs), Simone Cantafio (La Stua de Michil*, Corvara-Bz), Juri Chiotti (Reis-Cibo libero di montagna, Busca-Cn), Massimo Spigaroli (Antica Corte Pallavicina*, Polesine Parmense-Pr), Beppe Rambaldi (Cucina Rambaldi, Villardora-To), Matteo Sormani (Walser Schtuba, Riale-Vb), Alessandro Gavagna (La Subida*, Cormons-Go), Alessandro Gilmozzi (El Molin*, Cavalese-Tn), Silvio Salmoiraghi (Acquerello*, Fagnano Olona - Va), Antonio Ziantoni (Zia*, Roma), Carlo Cracco (Cracco in Galleria*, Milano) e poi Antonello Magistà (patron Pashà*, Conversano-Ba), Rina Poletti (sfoglina, Pasta Tua- Reno Centese-Fe) Josko Sirk e Andrea Bezzecchi (Amici Acidi), Francesca Appiani (dir. Museo Alessi), Astrid Luglio (product designer, Milano), Junko Kirimoto (Alvisi Kirimoto, Roma), Paolo Rossino (dir. Consorzio Alta Langa).

La giornata di **lunedì 27 novembre** sarà invece interamente dedicata alla **Francia** con interventi individuali mirati a scoprire, in primis con le nuove generazioni, il futuro della **pasticceria** e della **cucina d'oltralpe**. Saranno presenti, tra gli altri: Blanche Loiseau (Loiseau du temps, Besançon), Boris Harispe (L'Abissiou*, Sable-d'Olonne), Kazuyuki Tanaka (Racine**, Reims), Simon Desiles (L'Aigle d'Or*, Azay-le-Rideau), Loïc Villemin (Toya*, Faulquemont), Jérôme Jaegle (Alchémille*, Kaisersberg-Vignoble), Muriel Aublet-Cuvelier (chef e pasticceria, Parigi), Marius Dufay (Mirazur***, Mentone), Régis Marcon (Restaurant Marcon***, Saint-Bonnet-le-Froid).

L'evento si preannuncia di rilevanza internazionale anche grazie alla partecipazione delle Città Creative UNESCO per la Gastronomia provenienti da **Francia, Libano, Spagna e Portogallo**. Saranno infatti le città di Rouen, Zhale, Denia e Santa Maria da Feira a ideare un menu speciale che sarà presentato **domenica 26 novembre** in occasione dell'*International Gala Creative Dinner* all'interno delle gallerie del **MUDET** (il Museo del Tartufo di Alba che inaugura il 14 ottobre), in una sperimentazione di contaminazione tra culture internazionali che si metteranno alla prova con prodotti locali.

Con l'occasione, grazie alla creatività e al coinvolgimento dei ristoratori del territorio, verrà celebrato il 60° anniversario del concorso enogastronomico "Il Piatto d'Oro" conclusosi nel 1963 e organizzato dalla Famija Albeisa che mise le basi per lo sviluppo del sistema della ristorazione e del turismo di Langhe e Roero.

Le iniziative sopra elencate si svolgono grazie al contributo del Ministero del Turismo, Regione Piemonte e Fondazione CRC.

Il **Food For Future Festival**, ad ingresso gratuito, si terrà presso la Sala Storica del Teatro Sociale G. Busca di Alba (piazza Vittorio Veneto, 3). Per maggiori informazioni contattare l'Ufficio Turismo del Comune di Alba (0173 292253 – turismo@comune.alba.cn.it).