

NOTA STAMPA

**40 RELATORI PER 29 STELLE MICHELIN  
ITALIA E FRANCIA PROTAGONISTE DEL FOOD FOR FUTURE FESTIVAL  
20 PANEL E DEGUSTAZIONI ANIMERANNO IL 26 E IL 29 NOVEMBRE ALBESE**

Sono **29 le stelle Michelin** che saranno rappresentate da **40 relatori** (di cui 16 tra chef e pasticceri italiani e 10 francesi) durante la prima edizione del **Food For Future Festival – Cibo in Movimento** che si terrà ad Alba (Cn) il **26 e il 27 novembre**.

**Due giorni di congresso** dedicati al mondo della pasticceria e della ristorazione attraverso confronti tematici veloci e dinamici che si terranno nel Teatro Sociale G. Busca di Alba, per l'occasione trasformato, nella prima giornata di lavori, in un Teatro Gastronomico dove verrà allestita una vera sala da pranzo.

Qui, durante il susseguirsi dei diversi interventi, verranno proposti in degustazione per il pubblico diversi assaggi legati ai temi trattati e ai territori di provenienza degli chef: si passerà dal **panettone** di Iginio Massari e dai **croissant** di Maicol Vitellozzi al **Pane, burro e culatello** di Massimo Spigaroli o ancora alla **Torta di Tagliatelle** di Rina Poletti, a differenti tipologie di **Aceto** da parte di Andrea Bezecchi, alla **carne cruda** di Asprocarne fino alle **Pastatelle pugliesi** portate da Antonello Magistà, ma l'elenco non si esaurisce qui.

Organizzato dalla **Città di Alba**, nell'ambito dei progetti della Città Creativa Unesco per la Gastronomia, 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** vedrà **domenica 26 novembre** susseguirsi attraverso **11 panel** a cui parteciperanno **30 relatori** (programma completo e prenotazione su [www.foodforfuturefestival.it](http://www.foodforfuturefestival.it)).

Si parlerà di forme ed evoluzioni in pasticceria, dei valori gastronomici di un territorio, di come l'architettura dell'ospitalità sia importante anche in un percorso gustativo, della cucina di montagna e dell'infinita risorsa delle sue materie prime, della pasta italiana patrimonio Unesco, di come l'aceto in cucina sia sempre più linea distintiva di una cucina mediterranea, della sostenibilità legata al mondo della selvaggina e della carne, di come la città possa diventare territorio.

**foodforfuturefestival.it**

Ufficio Turismo del Comune di Alba  
turismo@comune.alba.cn.it

Ente Turismo Langhe Monferrato Roero  
info@visitlmr.it

CON IL CONTRIBUTO DI



Questi gli **ospiti** che prenderanno parte all'evento: i pasticceri **Iginio Massari** (Pasticceria Veneto, Brescia), **Maicol Vitellozzi** e **Christian Marasca** (Zia\*, Roma); gli chef **Antonio Biafora** (Hyle\*, San Giovanni in Fiore-Cs), **Simone Cantafio** (La Stuede 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), **Alessandro Negrini** (Il Luogo di Aimo e Nadia\*) e poi **Antonello Magistà** (patron Pashà\*, Conversano-Ba), **Simona Beltrami** (patron Magorabin\* Torino), **Davide Franco** (restaurant Manager Piazza Duomo\*\*\*), **Rina Poletti** (sfoglina, Pasta Tua- Reno Centese-Fe) **Josko Sirk** e **Andrea Bezzecchi** (Amici Acidi), **Carlo Gasparini** (Design Director Alessi), **Astrid Luglio** (product designer, Milano), **Junko Kirimoto** (Alvisi Kirimoto, Roma), **Paolo Rossino** (Direttore Consorzio Alta Langa), **Marco Bosi** (Assessore alla Città Creativa Unesco del Comune di Parma), **Enrico Giacosa** (Consorzio Produttori Pan ed Langa), **Enrico Rivetto** (Azienda Agricola Rivetto), **Claudio Cecchinelli** (Focal Point Bergamo Città Creativa Unesco per la Gastronomia), **Federico Francesco Ferrero** (nutrizionista), **Simone Mellano** (Direttore Asprocarne Piemonte).

Durante l'iniziativa, domenica 26 novembre, all'interno del **Mudet** (il nuovo Museo del Tartufo di Alba) si terrà l'**International Gala Creative Dinner** in una sperimentazione di contaminazione tra culture internazionali. A cucinare saranno gli chef coinvolti all'interno delle **Città Creative Unesco per la Gastronomia** provenienti da Francia, Libano, Spagna e Portogallo. Saranno infatti le città di Rouen (chef **Flore Madelpuech**, La Table de Flore), Zhale (Focal Point **Michel Abou Abboud**), Denia (chef **Alberto Ferruz**, BonAmb\*\*) e Santa Maria da Feira (chef **Luis Sotto Mayor**) a ideare, insieme a **Enrico Crippa**, chef Piazza Duomo\*\*\* di Alba, un menu di sperimentazione tra culture internazionali che si metteranno alla prova con prodotti locali.

La giornata di **lunedì 27 novembre**, aperta dallo chef **Enrico Crippa** (Piazza Duomo\*\*\*, Alba), 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. La nouvelle cuisine, partita dagli Anni '60, ha sensibilmente influenzato e guidato gli chef e la ristorazione europea, anche nella evoluzione di Ferran Adrià. Ma come e quanto la gastronomia francese è evoluta, si evolverà e riuscirà a segnare ancora la strada per le nuove generazioni? Su queste tematiche rifletteranno, in talk individuali: **Blanche Loiseau** (Loiseau du temps, Besançon), **Boris Harispe** (L'Abissiou\*, Sable-d'Olonne), **Kazuyuki Tanaka** (Racine\*\*, Reims), **Loïc Villemin** (Toya\*, Faulquemont), **Jérôme Jaegle** (Alchémille\*, Kaysersberg-Vignoble), **Muriel Aublet-Cuvelier** (chef e pasticciera, Parigi), **Jérôme Schilling** (Lalique\*\*, Bommès), **Marius Dufay** (Mirazur\*\*\*, Mentone), **Régis Marcon** (Restaurant Marcon\*\*\*, Saint-Bonnet-le-Froid).

[foodforfuturefestival.it](http://foodforfuturefestival.it)

Ufficio Turismo del Comune di Alba  
[turismo@comune.alba.cn.it](mailto:turismo@comune.alba.cn.it)

Ente Turismo Langhe Monferrato Roero  
[info@visitlmr.it](mailto:info@visitlmr.it)

CON IL CONTRIBUTO DI



In occasione dell'evento, grazie alla creatività e al coinvolgimento dei ristoratori del territorio, verrà celebrato anche 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. La premiazione dei locali che, dal 10 al 24 novembre hanno aderito all'iniziativa di proporre menù su questo tema, si terrà lunedì 27 novembre alle ore 17:00.

Tutti gli eventi si svolgono grazie al contributo di Ministero del Turismo, Regione Piemonte e Fondazione CRC.

Il **Food For Future Festival**, ad ingresso gratuito, si terrà presso il Teatro della Gastronomia allestito nella Sala Storica del Teatro Sociale G. Busca di Alba (piazza Vittorio Veneto, 3).

Per maggiori informazioni: [www.foodforfuturefestival.it](http://www.foodforfuturefestival.it)

**foodforfuturefestival.it**

**Ufficio Turismo del Comune di Alba**  
turismo@comune.alba.cn.it

**Ente Turismo Langhe Monferrato Roero**  
info@visitlmr.it

CON IL CONTRIBUTO DI

