

TRE APPUNTAMENTI AL CENTRO CONGRESSI DELL'UNIONE INDUSTRIALE

Il Piemonte del cibo tra export e tradizioni

Oggi si parla di pasta con lo chef Baronetto. Nei prossimi incontri educazione alimentare e mercati esteri

CRISTINA INSALACO

Un viaggio nella cucina piemontese con uno sguardo all'Italia e al mondo. S'intitola #Non solo food il nuovo ciclo di incontri, promosso dal centro congressi dell'Unione Industriale di Torino e ideato dall'ad Giancarlo Bonzo, che nasce per approfondire la nostra tradizione culinaria dialogando con il pubblico su prodotti, tendenze, alta cucina e aziende. Dopo il grande successo dell'esordio, il secondo appuntamento è oggi alle 18 al Centro congressi di via Vela 17: lo chef del ristorante Del Cambio Matteo Baronetto e Stefano Berruto, amministratore delegato di Pasta Berruto, condurranno il pubblico

alla scoperta dei piatti della tradizione piemontese, tra mandati di generazione in generazione. «Le tipicità del Piemonte sono i tagliolini fatti a mano, che richiedono una pasta più asciutta e possono essere serviti con tartufo bianco burro e nocciola - dice Baronetto -, e gli agnolotti classic al sugo d'arrosto che si preparano con una pasta più morbida». La tradizione della pasta all'uovo nella nostra regione ha radici molto profonde, «e le paste ripiene come quelle secche - aggiunge lo chef - hanno grande versatilità e lasciano spazio all'estro creativo».

Lunedì 5 novembre alle 18 è invece in programma l'incontro con Mariangela Susi

- o pre i primi posti nelle classifiche dei migliori ristoranti e dei luoghi turistici da visitare
- 3 - spiega Giancarlo Bonzo - . La rassegna vuole però anche mettere a fuoco il tema del ci-

bo da un punto di vista internazionale». Nell'ultimo appuntamento, infatti, si discuterà di nuove strategie per l'export. Il 12 novembre alle 18 Giovanni Grasso, managing director del ristorante La Credenza di San Maurizio Canavese, e l'imprenditrice Roberta Ceretto, che ha legato il proprio nome a vini come Barolo e Barbaresco, dialogheranno con il responsabile del servizio Agri Agro di Crédit Agricole Cariparma, Emanuele Fontana, e con il giornalista Luca Ferrua. Si parlerà della conquista dei mercati esteri per le aziende dell'agroalimentare, un volano per l'economia italiana. —

© BY NC ND AL CUMI DIRITTI RISERVATI



Matteo Baronetto



Giancarlo Bonzo

gan (chef del ristorante La Gardenia di Caluso), Giorgio Calabrese, docente di dietetica e nutrizione, e Maria Caramelli, direttrice generale dell'Istituto zooprofilattico Piemonte. Approfondiranno il tema dell'educazione alimentare legata alla scuola, allo sport e al benessere. «#Non solo food nasce nell'ambito delle nostre iniziative culturali e vuole analizzare la storia e lo sviluppo dell'enogastronomia nelle diverse zone del Piemonte. Una regione che occupa sem-

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

