



BENEVELLO – 23 GRANDI CHEF E LA “NOCCIOLA PIEMONTE IGP”

Il 26 novembre 2018 al Relais Villa d'Amelia lo Chef Damiano Nigro e la Festa della Nocciola

Benevello, 27 novembre 2018 – Successo di pubblico e critica per l'ottava edizione de **La “Nocciola Piemonte IGP” in tavola** il 26 novembre 2018 presso il **Relais Villa d'Amelia** di Benevello (CN). **Ventitré Chef** presenti da tutta Italia e tutta Europa, **500 ospiti** e una importante notizia data in anteprima dall'Azienda Turistica Locale di Alba, Bra, Langhe Roero e Monferrato: a Benevello sorgerà il **Museo della Nocciola**. Il tutto sotto la regia dello **Chef Damiano Nigro**, dell'omonimo ristorante 1* Michelin.

Ognuno degli Chef invitati ha presentato un **piatto creato per l'occasione**, che doveva avere soltanto un requisito: creare un *trait d'union* tra la tradizione locale di ognuno e la “Nocciola Piemonte IGP”, regina dell'Alta Langa. Il fine è **smarcare la nocciola** della nostra terra da un ambito di piatti soltanto dolci. Gli Ospiti, tutti selezionati su invito, hanno potuto vedere gli Chef in azione, portarsi a casa (alcuni!) dei loro segreti, e soprattutto apprezzare la bontà e versatilità della “Nocciola Piemonte IGP” in una location unica e con gli utilizzi più disparati e fantasiosi.

È proseguita l'idea dell'abbinamento tra i piatti e i vini del territorio: oltre a tutti gli altri grandi vini, gli ospiti hanno potuto degustare la **Nas-cetta**, oggetto di una importante riscoperta che ha portato all'ottenimento della Denominazione di Origine Controllata nel 2010 e che rientra nel **Programma Europeo di Sviluppo Rurale di valorizzazione delle eccellenze del territorio**, e il Carignano del Sulcis “Il Bio”, della Cooperativa Agricola Biomar di Tessa Gelisio, presente all'evento.

Gli chef e i pasticceri che hanno accolto l'invito di Damiano Nigro partecipando alla VIII edizione de *La “Nocciola Piemonte IGP” in Tavola* sono stati:

- **Damiano Nigro**, Relais Villa d'Amelia *Michelin: Wafer nocciola e vicciola
- **Göran Amnegård**, Blaxsta Vingård (Svezia): Caramello di latte di alce con more, nocciole e formaggio stagionato naturalmente in grotta dal Circolo Polare Artico
- **Michele Beber**, IFP Alberghiero di Rovereto e Levico Terme (TN): Canederlotta di spinaci e porcini con cuore morbido al casolet e salsa leggera alle nocciole

- **Gabriele Boffa**, Locanda Sant'Uffizio (Penango AT) *Michelin: Riso raschera e nocciole
- **Luigi Bonadonna**, Chalet Fontana (Firenze): Cioccolato delle Langhe, sale affumicato in casa e olio alle nocciole
- **Vetulio Bondi**, I gelati del Bondi (Firenze): Gelato
- **Alessandro Caliolo**, Ristorante Pizzeria Il Vulcano (San Vito dei Normanni BR): Acqua sale alla nocciola
- **Domenico Candela**, Ristorante George's presso Grand Hotel Parker's (Napoli): Raviolo farcito con Genovese di Coniglio Ischitano, crema di cipolla bruciata, gel di menta e acidità di yogurt alla nocciola Tonda Gentile
- **Ivan Centeleghe**, Pasticceria Centeleghe (Farra d'Alpago BL): Contrasti
- **Michelangelo Citino**, Michelangelo Restaurant (Linate MI): Terrina di pollo e fegato, burro alla nocciola e bollicine al tartufo
- **Pino Cuttaia**, Ristorante La Madia (Licata AG) **Michelin: Sembra un foie gras
- **Umberto De Martino**, Florian Maison (San Paolo d'Argon BG) * Michelin: Nocciolando
- **Andrea Ferrucci**, Ristorante Marcellin (Montà CN): Salmone vellutato nocciola
- **Alfio Ghezzi**, Locanda Margon (Ravina TN) **Michelin: Trota alla maniera del Principato Vescovile di Trento
- **Paolo Ghidini**, Pizzeria Al Fienile (Palazzolo sull'Oglio BS): La nocciola nel pallone
- **Dorian Massè**, Madame Pic (Francia) ***Michelin: Marrone, birra e cazzetta
- **Stefano Mazzone**, Ristorante Rendez-Vous presso Hotel Quisisana (Capri NA): Broccoli, acciughe e nocciole
- **Christian Milone**, Trattoria Zappatori (Pinerolo TO) *Michelin: Ceci e nocciola
- **Fabrizio Rebolini**, Il Belvedere (Cantalupo Ligure AL): Focaccina alla nocciola con carrè di maiale nero affumicato al faggio e dressing di mele Carle, senape e nocciole
- **Igor Stepanovski** (Macedonia): Crema di fagioli bianchi e peperone disidratato ripieno con riso e nocciole.
- **Paco Zanobini**, Locanda Mariella (Calestano PR): Nocciolatte e biscotti
- **Piercarlo Zanotti**, Ristorante San Francesco del Cappuccini Resort (Erbusco BS): Crema di zucca delicata, croccante di semi di zucca e nocciole salato e macaron al fegato grasso d'anatra

- **Valrhona:** Finger Food

La festa vera e propria è stata preceduta da una **tavola rotonda** moderata da **Andrea Radic**, coordinatore del sito guideespresso.it. Il tema della discussione è stato: «**La "Nocciola Piemonte IGP" è un ingrediente per piatti anche salati?**» Ecco i relatori:

- **Damiano Nigro**, Chef del ristorante omonimo presso Relais Villa d'Amelia
- **Sergio Lasagna**, Presidente del Consorzio Nocciola Piemonte I.G.P.
- **Andrea Ferrero**, Direttore del Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani
- **Gigi Padovani**, giornalista e scrittore
- **Gianni Gagliardo**, produttore di vini in La Morra (CN) e Nizza Monferrato (AL)

Durante la discussione sono intervenuti per un saluto anche **Liliana Allena**, presidente dell'Ente Fiera del Tartufo Bianco d'Alba; **Silvio Barbero**, tra i fondatori di Slow Food e Vice presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; **Luciano Tona**, Senior Coach e Promotion Manager dell'Accademia Bocuse d'Or Italia; **Mauro Carbone**, Direttore dell'Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero. Proprio quest'ultimo, alla fine della tavola rotonda, ha dato una notizia in anteprima: il Comune di Benevello sta definendo l'acquisto del Castello del paese, nel quale sorgerà un **Museo della Nocciola**. Tutta l'attività è supportata dal Comune stesso, dalla Regione Piemonte e dalla Cassa di Risparmio di Cuneo. Ovviamente, Relais Villa d'Amelia sarà felice di fare la sua parte, se richiesto.

In un momento molto divertente, la Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa di Cortemilia ha consegnato a tutti gli Chef presenti un attestato di benemerenzza per l'utilizzo della "Nocciola Piemonte IGP" su piatti salati e dolci; ha inoltre reso il Direttore di Relais Villa d'Amelia, Mauro Tezzo, socio onorario.

Liliana Allena, presidente dell'Ente Fiera del Tartufo Bianco d'Alba, e Flavio Borgna, presidente dell'Ente Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa, hanno consegnato allo Chef e a Villa d'Amelia un riconoscimento per l'impegno nella valorizzazione della "Nocciola Piemonte IGP" e per la collaborazione agli eventi della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba che si è appena conclusa.

Il ricavato della serata è stato donato in beneficenza alla **Cooperativa Sociale Progetto**

Emmaus per l'attività 8mani: un gruppo di persone disabili collabora con tre cantine vinicole della zona alla produzione di un vino Roero Arneis da destinare al pubblico. Una iniziativa che vuole dar voce alla ricchezza della diversità nelle sue varie espressioni.

L'evento si è svolto in un Hotel di charme e nei suoi ristoranti, magistralmente gestiti dallo Chef Damiano Nigro, 1* Michelin. Quest'anno Nigro ha radicalmente modificato la sua proposta a Villa d'Amelia, aprendo **due ristoranti** sotto la sua guida e indipendenti l'uno dall'altro: il **Damiano Nigro**, che ha ulteriormente alzato il tiro e offre menu studiati appositamente dallo Chef in una sala con pochi tavoli e un contesto intimo; e il **DaMa'**, che in un ambiente elegante e informale propone i piatti tradizionali della cucina piemontese e non solo. Anche questo ha spinto un numero crescente di chef a confermare la loro presenza alla Festa della Nocciola.

Contatti:

Relais Villa d'Amelia
Frazione Manera, 1
12050 Benevello (CN)
+390173529225

Mauro Tezzo – General Manager

mauro.tezzo@villadamelia.com
+393387262314

In collaborazione con:

