



cliente
Consorzio Nebbioli Alto Piemonte
Biella è Buona ATS
Enoteca Regionale Biellese e della Serra

RELAZIONE ATTIVITA

“Excursus in Alto Piemonte” | *Masterclass “Starry” edition*

Biella – Palazzo Gromolosa
lunedì 18 e martedì 19 marzo 2024



OGGETTO DEL DOCUMENTO: SERVIZI RESI PER EVENTO “EXCURSUS ALTO PIEMONTE”

DATA: 18/19 marzo 2024

DESCRIZIONE ATTIVITA' IN GENERALE

Un evento promosso da **Enoteca Regionale del Biellese e della Serra, Biella e Buona A.T.S.** in collaborazione con **Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte** ha previsto **due giornate di incontro e formazione** volto ad **approfondire la conoscenza delle Dop del territorio Biellese**, oltre che la quasi totalità delle **denominazioni Alto Piemonte**, tramite 9 dei loro vini a denominazione di origine. Un “excursus” tra storia, origini, vitigni, suoli e caratteristiche, con molteplici etichette poste a libera degustazione gestita dai sommelier di Ais Piemonte, delegazione di Biella.

PROGRAMMA

Lunedì 18 marzo si è tenuta la cena di benvenuto presso il ristorante Il Patio, dove produttori, organizzatori ed enti sostenitori hanno incontrato il gruppo di ospiti e presentato la prima carrellata di vini dell'Alto Piemonte abbinandoli a piatti del territorio.

Durante la mattinata di martedì 19 marzo si è svolto presso lo storico Palazzo Gromo Losa situato al Piazzo di Biella l'appuntamento più atteso: una masterclass tenuta dal sapiente conoscitore del territorio Mauro Carosso, Presidente di Ais Piemonte a cui è seguita una libera degustazione di 30 etichette delle denominazioni Boca DOC, Bramaterra DOC, Colline Novaresi DOC, Coste della Sesia DOC, Fara DOC, Gattinara DOCG, Ghemme DOCG, Lessona DOC e Sizzano DOC.

A seguire un light lunch dove sono stati presentati prodotti della filiera corta tra cui salumi, formaggi e riso.

Elenco aziende partecipanti (aderenti al Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte)

1. Az. Agr. Platinetti Guido di Fontana Stefano & Andrea
2. Azienda Agricola Antoniotti Odilio
3. Azienda Agricola Boniperti Gilberto
4. Azienda Agricola Brigatti Francesco
5. Azienda Agricola Mazzoni Tiziano
6. Azienda Agricola Mirù di Arlunno Marco
7. Azienda Agricola Neri Società Agricola Semplice
8. Azienda Agricola Vitivinicola F.lli Ioppa
9. Azienda Chiovini Paride e Randetti Maria Elena Società Agricola
10. Azienda Travaglini
11. Azienda Vitivinicola Antoniolo S.r.l.
12. Azienda Vitivinicola Delsignore di Dorelli Stefano
13. Azienda Vitivinicola Filadora
14. Azienda Vitivinicola Massimo Clerico
15. Aziende Agricole Sella Società Agricola A.R.L.
16. Cantina Comero di Cominoli Paolo
17. Castello di Montecavallo ssa
18. CENTOVIGNE Società Agricola
19. Colombera & Garella Ss di Colombera Giacomo Guglielmo e Carlo
20. La Piemontina Società Semplice Agricola



21. La Smeralda Di Eleonora Menaggia Societa' Agricola Semplice
22. Le Pianelle di Dieter Heuskel & C. s.s.a.
23. Pietra Forata Cantine In Ghemme Di Lucca Marinella
24. Rovellotti Viticoltori In Ghemme sas
25. Società Agricola I Dof Mati S.S.
26. Società Agricola Torraccia del Piantavigna S.r.l.
27. Tenute Vercellino Società Agricola Semplice
28. Vegis Stefano azienda agricola
29. Vigneti Costacurta
30. Villa Guelpa Società Agricola

Elenco ospiti partecipanti

17 partecipanti totali.

Di cui:

- 13 sommelier già presenti alla cena di lunedì 18
- 17 sommelier presenti alla masterclass
- 13 sommelier stellati (3 con due stelle Michelin)
- 4 sommelier nominati dalla guida Michelin

Nominativi:

1. Sayaka Anzai: Ristorante Piccolo Lago – Verbania
2. Vittorio Brizio: Ristorante Piccolo Lago – Verbania
3. Alessandro Tupputi: Ristorante La Rei Natura – Serralunga d'Alba
4. Cristian Brancaleoni: Ristorante Del Cambio – Torino
5. Marco Mauriello: Ristorante Piano 35 – Torino
6. Giuliana Governa: Ristorante Dolce Stil Novo alla Reggia – Venaria
7. Alessandra Nonne: Ristorante Dolce Stil Novo alla Reggia – Venaria
8. Iacopo Camia: Ristorante Massimo Camia – La Morra
9. Andrea Gardella: Ristorante Reva – Monforte d'Alba
10. Martino Bottigliero: Ristorante Il Centro – Priocca
11. Nicholas Collura: Ristorante La Valle – Trofarello
12. Piercarlo Ferrero: Ristornate San Marco – Canelli
13. Mariuccia Roggero: Ristornate San Marco – Canelli
14. Bartolomeo Panero: Ristorante Il Nazionale – Vernante
15. Davide Zacchero: Ristorante Il Patio – Pollone
16. Daniele Crepaldi: Ristorante Orto by Jorg Giubbani – Moneglia



Attività svolte da Why Net

Pre-evento:

- Attività di ricerca di sommelier e contatto ristorati stellati: redazione liste
- Definizione del programma in collaborazione con gli organizzatori
- Redazione invito, trasmissione, recall e raccolta adesioni
- Gestione del soggiorno degli ospiti e del rooming (raccolta allergie ed intolleranze)
- Gestione dei partecipanti alla masterclass
- Progettazione di materiale grafico: invito sommelier, programma, menù per cena, carta vini, invito istituzioni
- Raccolta loghi per parte grafica
- Raccolta preventivi e coordinamento fornitori
- Aggiornamento budget
- Sopralluogo presso Palazzo Gromo Losa
- Creazione documento "Who is who" per presentare i singoli ospiti presenti

Durante l'evento:

- Impiego di due persone Whynet per l'accoglienza e la gestione dell'evento
- Accoglienza ed assistenza nei 3 momenti: cena, check-in in hotel, arrivo al Palazzo Gromo Losa
- Coordinamento sommelier
- Gestione dei transfer
- Supporto nell'allestimento e nel disallestimento
- Copertura social live evento

Post evento:

- Predisposizione e trasmissione email di ringraziamento
- Redazione comunicato stampa e relativa trasmissione
- Raccolta consuntivi fornitori
- Gestione rimborsi spesa per partecipanti
- Aggiornamento budget
- Pagamento fornitori
- Redazione reportistica
- Raccolta rassegna stampa

Materiali informativi e promozionali

Invito e programma

  	  
INVITO PERSONALE	EXCURSUS IN ALTO PIEMONTE MASTERCLASS " STARRY " EDITION Biella 18 e 19 marzo 2024
<p>Il Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte e l'Enoteca Regionale del Biellese e della Serra, in collaborazione con Biella è Buona ATS, hanno il piacere di invitarLa a</p>	PROGRAMMA
<p>EXCURSUS IN ALTO PIEMONTE MASTERCLASS " STARRY " EDITION Biella 18 e 19 marzo 2024</p> <p><i>Attraverso la partecipazione, sarà possibile approfondire la conoscenza delle DOP del territorio Biellese, oltre che la quasi totalità delle denominazioni Alto Piemontesi, tramite i loro 9 vini a denominazioni di origine.</i></p> <p><i>Un "excursus" tra storia, origini, vitigni, suoli e caratteristiche, con molteplici etichette poste a libera degustazione</i></p> <p>La Vostra partecipazione sarebbe molto gradita e confidiamo vorrete aderire al nostro invito.</p>	<p>Lunedì 18 marzo</p> <ul style="list-style-type: none">h. 18.30 Arrivo ospiti in Biella & check in presso hotelh. 19.30 trasferimento con navetta presso il Ristorante "Il Patio" di Polloneh. 20.00 cena di benvenutoh. 23.00 rientro in hotel <p>Martedì 19 marzo</p> <ul style="list-style-type: none">h. 9.30 trasferimento con navetta presso Palazzo Gromo Losa, Località il Piazzoh. 10.00 apertura Masterclassh. 13.00 light lunchh. 14.30 Relaxing walk "Alla scoperta del Piazzo"h.15.00 trasferimento in hotel e partenza ospiti
  <p>FEASR Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale PSR 2014-2020 opp. 10 4 1 Bando 2022</p>	  <p>FEASR Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale PSR 2014-2020 opp. 10 4 1 Bando 2022</p>

Menu e carta vini

Cena di Gala
"Excursus Alto Piemonte"

18 marzo 2024

Il Patio
Pollone (BI)

menu

Realizzato da:



Progetto di cooperazione Biella & Piacenza
REGIONE PIEMONTE
FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
Finanzia attività nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottosestima 10

Alto Piemonte

Aperitivo

- 1 | TENUTE SELLA - Insubrico Metodo Classico
- 2 | TRAVAGLINI - Nebolè Metodo Classico
- 3 | DELSIGNORE AZIENDA VITIVINICOLA - Mecco Metodo Classico

Alto Piemonte Biellese

- 4 | ANTONIOTTI ODILIO DI MATTIA ANTONIOTTI - Bramaterra - 2018
- 5 | LE PIANELLE - Bramaterra - Robino - 2018
- 6 | CENTOVIGNE - Coste della Sesia Nebbiolo - Il Centovigne - 2018
- 7 | TENUTE VERCELLINO - Coste della Sesia Rosso - 2021
- 8 | COLOMBERA & GARELLA - Lessona - 2020
- 9 | TENUTE SELLA - Lessona - San Sebastiano allo Zoppo - 2013

- 10 | I DOF MATI - Colline Novaresi Nebbiolo - Trama - 2022
- 11 | BONIPERTI GILBERTO - Colline Novaresi Nebbiolo - Carlin - 2022
- 12 | CHIOVINI & RANDETTI - Colline Novaresi Nebbiolo - Priamo - 2022
- 13 | VIGNETI COSTACURTA - Colline Novaresi Nebbiolo - Tintaunita - 2021
- 14 | LA PIEMONTEINA - Colline Novaresi Nebbiolo - 2020
- 15 | ROVELLOTTI VITICOLTORI IN GHEMME - Colline Novaresi Nebbiolo -

Valplazza - 2020

- 16 | TRAVAGLINI - Gattinara - Tervigne - 2019
- 17 | ANTONIOLO - Gattinara Riserva - Osso Sangrato - 2018
- 18 | PLATINETTI GUIDO - Ghemme - Vigna Ronco al Maso - 2020
- 19 | BRIGATTI FRANCESCO - Ghemme - Oltre il bosco - 2019
- 20 | PIETRAFORATA CANTINE IN GHEMME - Ghemme - 2016
- 21 | IOPPA - Ghemme - Balsina - 2015
- 22 | TORRACCI DEL PIANTAVIGNA - Ghemme - 2011

* * *

in collaborazione con:



Invito istituzionale



**Enoteca Regionale del Biellese e della Serra
Biella è Buona ATS e
Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte.**

sono lieti di invitarLa alla **cena istituzionale** dell'evento **Excursus In Alto Piemonte**, iniziativa realizzata nell'ambito del progetto Biella è Buona per la cooperazione orizzontale e verticale, per creazione, sviluppo e promozione di filiere corte e mercati locali, volto a divulgare, valorizzare e promuovere DOP e DOCG del territorio Biellese.

**La cena è prevista
lunedì 18 marzo alle ore 20:00**
presso il Ristorante Il Patio in Via Oremo, 14 – Pollone (BI)

Confidando di avervi quali graditi ospiti,
attendiamo cortese conferma ed inviamo i più Cordiali saluti

Giuseppe Graziola
Presidente
Enoteca Regionale del Biellese e della Serra
e Biella è Buona ATS

Andrea Fontana
Presidente
Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte

28/02/2024

R.S.V.P. a info@consnebbiolialtopi.it



Progetto di cooperazione Biella è Buona
FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottointervento 16

Feedback organizzativo

PRO E CONTRO – ASPETTI POSITIVI E NEGATIVI

Pro

L'organizzazione è stata svolta in modo molto preciso e attento: ciò ha permesso di non avere imprevisti e l'evento si è svolto in modo ordinato e puntuale. I partecipanti sono stati entusiasti dell'evento e molto partecipi oltre ad essere tutti sommelier provenienti da ristoranti rilevanti nel panorama Piemontese e Italiano.

Contro

Necessità di iniziare prima con gli inviti agli ospiti, il contatto dei ristoranti non è stato sempre efficace, inoltre gennaio e febbraio sono spesso periodi di chiusura pertanto diverse attività si sono autoescluse in quanto non "contattabili" in questo specifico periodo.

Cercare di non accavallare l'evento con altri eventi simili che interessano le stesse persone: quest'anno coincideva con al Prima dell'Alta Langa, rischiando così di diminuire gli interessati (alcuni no, sono infatti arrivati per questo motivo).

IMMAGINI EVENTO



