



EXCURSUS IN ALTO PIEMONTE, MASTERCLASS “STARRY” EDITION

L’Alto Piemonte si presenta ad una kermesse di sommelier stellati

BIELLA, MARZO 2024 – E’ stata un successo l’iniziativa organizzata lo scorso **18 e 19 marzo a Biella** per un **gruppo di sommelier stellati**, o di attività di storica rilevanza, provenienti da Piemonte e Liguria.

L’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** volte ad **approfondire la conoscenza delle Dop del territorio Biellese**, oltre che la quasi totalità delle **denominazioni Alto Piemonte** ricomprese nell’ambito della filiera corta, tramite i vini selezionati dei produttori aderenti alla Master class. 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.

*“Queste sono le iniziative con cui desideriamo proporre il nostro territorio – dichiara **Giuseppe Graziola, presidente di Enoteca Regionale del Biellese e della Serra e promotore di Biella è Buona ATS** – un progetto reso possibile grazie al contributo della Regione Piemonte, inserito nel piano di finanziamenti del Programma di Sviluppo Rurale e precisamente nella misura relativa alla cooperazione per la quale l’Enoteca ha formato una rete di imprese che comprende diverse figure di operatori quali i produttori di vini e di cibi, i trasformatori e distributori, gli enti istituzionali finalizzata a sviluppare la filiera corta, cioè il passaggio diretto dai produttori ai consumatori e, nel contempo, la conoscenza del territorio e il turismo rurale.*

IL 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 Piazza 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 i prodotti della filiera corta tra cui salumi e formaggi biellesi di filiera corta chiusa ed un risotto di Baraggia D.O.P. al Bramaterra.



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale



REGIONE
PIEMONTE
PSR 2014-2020 op. 16 4 1
Bando 2022



Associazione Italiana Sommelier



“Sono molto soddisfatta del risultato di questo evento – dichiara Lorella Zoppis, vice presidente e coordinatrice della comunicazione e promozione del Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte – raccontare il nostro terroir ed approfondire tutte le sfaccettature dei nostri vini è per noi fondamentale soprattutto considerando che in un raggio di 60 chilometri troviamo nove delle denominazioni da noi tutelate, le quali hanno tutte differenti peculiarità. Il nostro desiderio era quello di sensibilizzare i nostri ospiti e dargli l’opportunità di scoprire anche le etichette meno blasonate attraverso la libera degustazione che come format ha permesso anche un confronto tra gli stessi nei tempi e metodi preferiti da ciascuno di loro”.

Per informazioni

Segreteria organizzativa evento | +36 3404921145 segreteria@why-net.it



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale



REGIONE
PIEMONTE
PSR 2014-2020 op. 16 4 1
Bando 2022



Associazione Italiana Sommelier