



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 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 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.

*“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*



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale



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



Associazione Italiana Sommelier



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