



COMUNICATO STAMPA

**Il week-end della
NOCCIOLA PIEMONTE IGP DELLE LANGHE
alla 91ª Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba
28 ottobre – 1 novembre 2021**

Alba, 15 ottobre 2021. L'Ente **Fiera della Nocciola e Prodotti Tipici dell'Alta Langa**, in collaborazione con l'Ente **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, l'**Unione Montana Alta Langa**, i **Narratori del Gusto** e il supporto organizzativo del **Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero**, propone la decima edizione dell'evento **"NOCCIOLA PIEMONTE IGP DELLE LANGHE, dalle colline dell'Alta Langa alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba"**.

Cinque giorni di iniziative per valorizzare la Nocciola, un prodotto cardine per l'economia del territorio, coltivata in un'area collinare circoscritta e particolarmente vocata, di eccezionale unicità, così come dimostrato dagli approfonditi studi scientifici realizzati dall'Ente Fiera della Nocciola che lavora, da anni, con l'obiettivo di innalzarne ulteriormente il valore percepito e portarlo a raggiungere il prestigio dei nostri grandi vini e del Tartufo Bianco d'Alba, noti in tutto il mondo.

Il week-end partirà dal **Convegno "NOCCIOLA PIEMONTE IGP DELLE LANGHE – Dall'eccellenza sensoriale all'Accademia della Nocciola"** nella magnifica cornice del **Castello di Grinzane Cavour**, **giovedì 28 ottobre alle h. 17**, in collaborazione con il Centro Studi Assaggiatori e alla presenza dei Narratori del Gusto (posti limitati, è richiesta la prenotazione a info@fieradellanocciola.it).

Il dibattito prevederà gli interventi di qualificati operatori dei settori commerciale e promozionale:

Luigi Odello - Presidente Centro Studi Assaggiatori illustrerà i risultati degli studi scientifici realizzati confrontando nocciole di provenienze diverse, che hanno dimostrato le caratteristiche superiori della Nocciola Piemonte IGP delle Langhe che presenta un profilo sensoriale dalla grande complessità aromatica esprimendosi, nei prodotti artigianali di eccellenza, con potenza, profondità e perfezione.

Roberto Carcangiu - Presidente Associazione Professionale Cuochi Italiani relazionerà su quanto questa nocciola sia un ingrediente prezioso per nobilitare le ricette dei grandi chef, da proporre negli abbinamenti sia dolci che salati.

Claudio Grigoletto - Presidente Accademia Gelato Italiano racconterà la sua passione per il nostro territorio e per l'utilizzo della nostra nocciola per il gelato gourmet, con il progetto di generare una "casa del sapere" in cui riunire la conoscenza del prodotto da trasmettere ai gelatieri e al consumatore.

Giuseppe Fabbri - Presidente Sweet Academy metterà l'accento sull'importanza della nocciola quale ingrediente fondamentale per la creazione di dolci di eccellenza, grazie ai suoi precursori di aromi capaci di evolvere in note di estrema eleganza.

Massimo Giordani - Presidente Associazione Italiana Sviluppo Marketing evidenzierà come gli strumenti digitali, utilizzati intelligentemente, siano un veicolo di comunicazione straordinario, in grado di valorizzare la reputazione della Nocciola Piemonte IGP delle Langhe e la sua eccellenza sensoriale. Una strategia di promozione efficace nasce dal valore reale e intrinseco di un prodotto che, quando è davvero "speciale", ha tutti gli argomenti per essere "condiviso" anche, e soprattutto, attraverso i canali che il mondo on-line ci mette a disposizione.

Giovanni Battista Mantelli - Direttore Commerciale e anima creativa di Cioccolato Venchi racconterà la storia e l'evoluzione di un'azienda storica che, da sempre, utilizza la Nocciola del Piemonte e, negli ultimi anni, la Nocciola Piemonte IGP delle Langhe, quale simbolo di eccellenza e di legame con il territorio. Una realtà dolciaria straordinaria, dove gli artisti del cioccolato lavorano i migliori prodotti della terra e di una natura generosa in grado di offrire meravigliose esperienze di gusto, se tutelata e rispettata.

La **Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo** e la **Regione Piemonte**, da sempre sostenitori delle iniziative di valorizzazione realizzate dal nostro ente, chiuderanno il pomeriggio con le conclusioni sul futuro della nocciola quale prodotto strategico delle nostre colline.

Altra importante iniziativa riguarderà il centro storico di Alba, con le **VETRINE A TEMA NOCCIOLA da giovedì 28 ottobre a lunedì 1^a novembre**, in collaborazione con il **Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero** e l'**Associazione Commercianti Albesi**. Alle **oltre 150 attività aderenti** sarà consegnato un kit "noccioloso" che, abbinato alla fantasia e alla creatività degli esercenti, permetterà la realizzazione di vetrine originali e curate, rendendo al meglio l'immagine di questo importante prodotto, da apprezzare con una passeggiata tra shopping e bellezza.

Chi verrà ad Alba poi, non potrà mancare una sosta enogastronomica nei migliori ristoranti del territorio e, per questo, saranno evidenziati, per l'occasione, **i ristoranti che propongono piatti a tema nocciola, negli accostamenti sia dolci che salati.**

E poi... Per chiudere in bellezza, le **NOCCIOLA TASTING EXPERIENCE nel contesto del Mercato Mondiale del Tartufo**, in Sala Beppe Fenoglio, **domenica 31 ottobre e lunedì 1^a novembre**, alle h. 15 e alle h. 16, in italiano e in inglese. I seminari permetteranno ai partecipanti di degustare nocciole di provenienze diverse, per apprezzare le proprietà superiori della "Nocciola Piemonte IGP delle Langhe", svelando profili sensoriali e aromi unici di un prodotto di eccezionale qualità, intensità e forza, che offre alla mente illimitate possibilità di esplorazione, come un'orchestra di tanti strumenti che si fondono in una perfetta armonia, dedicato alle migliori pasticcerie, gelaterie, cioccolaterie e ristoranti, in Italia e nel Mondo.

Flavio Borgna, Presidente dell'Ente Fiera della Nocciola: *«La nocciola è il prodotto storicamente più importante delle colline dell'Alta Langa. Tanti giovani si sono insediati investendo in nuovi impianti ed anche in una serie di attività di trasformazione con iniziative collegate che puntano al turismo. Si sta però verificando un fortissimo aumento della produzione di nocciole a livello nazionale ed internazionale, con ricorso perlopiù a sistemi intensivi, e quindi con costi di produzione bassissimi. Questo rappresenta un forte elemento di preoccupazione per il futuro dell'andamento dei prezzi e, quindi, per l'economia di tutto il nostro territorio. L'Ente Fiera della Nocciola, che opera insieme ai Sindaci e all'Unione Montana, ritiene sia sempre più*

importante e strategico valorizzare la denominazione d'origine Piemonte IGP puntando sulla indicazione geografica "delle Langhe", conseguita nel 2019 dal Consorzio di Tutela, dopo un'azione corale del territorio, con il supporto della Regione Piemonte.

Il nostro è un prodotto di qualità assoluta, come abbiamo dimostrato in questi anni, ma potrà avere un futuro ad alti livelli solo nella misura in cui sarà legato a questo nome, riconosciuto in tutto il mondo come simbolo di eccellenza enogastronomica.

È importante che tutti gli operatori acquisiscano questa consapevolezza, pur con tutte le difficoltà che la complessità del mercato comporta.

Nel convegno di Grinzane, dove avremo con noi un gruppo di esperti di altissimo livello, andremo soprattutto a presentare un ulteriore importante contributo scientifico, elaborato sotto la regia di Luigi Odello, attraverso il quale sono dimostrate le caratteristiche qualitativamente superiori del nostro prodotto collinare rispetto a quello di pianura.

Avremo così altri elementi per saper spiegare meglio a clienti, consumatori e turisti, anche nei laboratori, nei negozi e nei ristoranti, che cos'è La Nocciola Piemonte IGP delle Langhe e perché "è la più buona del mondo".

Elisabetta Grasso, direttore del Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero, organizzatore dell'evento: *«Le colline dell'Alta Langa sono le più autentiche e quelle che più si prestano a vivere esperienze di vita locale, alla scoperta dei prodotti e delle tradizioni.*

La Nocciola rappresenta il prodotto simbolo, ha caratteristiche superiori a tutte le altre nocciole diffuse nel mondo della trasformazione e gli studi realizzati servono a confermarlo per pianificare strategie di promozione e commercializzazione rivolte agli artigiani del gusto, dagli chef ai pasticceri, che sanno valorizzarne l'eccezionale unicità.

Queste iniziative rappresentano un'imperdibile occasione per proporre la Nocciola e il suo territorio alla prestigiosa ed internazionale clientela della Fiera del Tartufo che, dalle vetrine ai momenti di approfondimento, dalle visite alle piccole aziende di trasformazione ai pranzi e alle cene nei ristoranti, diventeranno esperienze emozionali, capaci di accrescere ulteriormente il valore percepito della Nocciola e la sua identificazione tra le eccellenze del territorio».

Roberto Bodrito, Presidente Unione Montana Alta Langa, partner delle iniziative di valorizzazione svolte dall'Ente Fiera Nocciola: *"La nocciola è il prodotto chiave per l'economia e la valorizzazione turistica delle colline dell'Alta Langa. Sempre più giovani si stanno mettendo in gioco investendo in attività di coltivazione e trasformazione della nocciola, con impianti sulle colline più vocate, grazie ai terreni e alle temperature ideali, ma anche più difficili da coltivare rispetto alle aree di pianura.*

È fondamentale pertanto far capire le differenze, valorizzando la Nocciola Piemonte IGP delle Langhe attraverso le sinergie di territorio che hanno permesso di organizzare queste iniziative di assoluta qualità, che permetteranno, attraverso approfondimenti con ospiti di grandissima professionalità e rappresentatività, la divulgazione delle qualità superiori del nostro prodotto, quale strategia vincente per continuare a far crescere le colline dell'Alta Langa."