

COMUNICATO STAMPA

IL CONSORZIO ALTA LANGA TOP SPONSOR DI BUONISSIMA 2024

Torino, con la quarta edizione di **Buonissima** (dal 22 al 27 ottobre 2024), si conferma tra le capitali dell'enogastronomia. Il **Consorzio Alta Langa** affianca l'organizzazione come **Top Sponsor** della manifestazione che coinvolge tutta la città, dal cuore del centro alle periferie, dai palazzi storici alle trattorie tipiche, dalle piazze auliche ai ristoranti, trasformandola per cinque giorni in un laboratorio gastronomico all'aperto, con più di 100 chef ospiti.

Le **Alte Bollicine Piemontesi** saranno presenti in diversi momenti del festival.

A partire da **Degustando Opening Dinner**, evento inaugurale che si svolgerà mercoledì 23 ottobre, nel quale 10 grandi cuochi prepareranno i loro piatti signature in versione street food per il pubblico di Buonissima cucinando a vista davanti al pubblico: 13 stelle tutte insieme ospitate a Palazzo Madama.

L'Alta Langa DOCG accompagnerà i piatti preparati da Virgilio Martinez - Central, Lima; Enrico Crippa - Piazza Duomo***, Alba; Moreno Cedroni - Madonnina del Pescatore**, Senigallia; Michelangelo Mammoliti - La Rei Natura**, Serralunga d'Alba; Matteo Baronetto - Del Cambio*, Torino; Pasquale Laera - Borgo Sant'Anna*, Monforte; Giovanni Grasso - La Credenza*, San Maurizio Canavese; Flavio Costa - 21.9*, Piobesi d'Alba; Federico Zanasi *feat* Ferran Adrià - Condividere*, Torino; Davide Scabin - Carignano*, Torino.

Nelle Sala di Guardie di Palazzo Madama sarà anche aperta, in anteprima, la mostra Threads di Malena e Virgilio Martinez. Si tratta di un'esposizione interdisciplinare, realizzata dallo Chef del Central di Lima, e dalla sorella Malena, co-direttrice del centro di investigazione sulla biodiversità peruviana Mater Iniziativa, che attraverso la bellezza della materia lega la gastronomia al paesaggio, il paesaggio alle persone, le persone alle storie.

L'Alta Langa DOCG sarà proposto in abbinamento a uno dei piatti dell'esclusiva **cena inaugurale** a quattro mani che si svolgerà al ristorante **Del Cambio***, curata da **Matteo Baronetto** ed **Enrico Crippa**, con la partecipazione di **Ferran Adrià**.

Il **24 ottobre**, alla OGR, nella tavola conviviale di **Snodo**, si berrà Alta Langa DOCG in accompagnamento ai piatti di **Diego Guerrero** del ristorante DSTAgE** di Madrid per **Grand Opera: Piemonte, Spagna, Music Hall**. La cena-spettacolo sarà un omaggio al Piemonte, interpretato da uno dei cuochi più eccentrici e innovativi della scena spagnola. Diego Guerrero ha dedicato gli ultimi quattro mesi alla creazione di un menu unico elaborato appositamente per Buonissima: quello che andrà in scena sarà un omaggio alla cultura italiana, fatto non solo di cibo – con sette piatti totalmente inediti, mai proposti nel ristorante di Madrid – ma di musica, spettacolo, performance e arte.

Anche in quattro delle cene di **“Metti Torino a Cena”**, dove i cuochi torinesi ospitano nei loro ristoranti chef nazionali e internazionali, l’Alta Langa DOCG sarà protagonista, in abbinamento ai piatti serviti per l’occasione. Si potranno degustare Alte Bollicine Piemontesi da **Tre Galli** (24 ottobre ore 20, Giuseppe Russo di Tre Galli con Luigi Taglienti di Io Luigi Taglienti di Piacenza); **Insieme dal Clandestino** (24 ottobre, ore 20, Ded Gaci di Insieme con Michele Valoti) della Trattoria La Madia di Brione, Brescia); **Birichin** (25 ottobre ore 20, Nicola Batavia di Birichin con Paolo Casagrande del Lasarte*** Barcellona); **Casa Vicina** (25 ottobre ore 20, Claudio Vicina di Casa Vicina con Giancarlo Morelli del Pomiroeu di Seregno).

Il **25 ottobre**, all’Uci Lingotto, durante **CHEFilm! Speciale Bob Noto**, le Alte Bollicine Piemontesi saranno offerte al pubblico insieme a uno dei piatti cucinati da **Carlo Cracco** – Cracco in Galleria**, **Matteo Baronetto** – Del Cambio*, **Giuseppe Rambaldi** – Cucina Rambaldi e **Paolo Griffa** – Caffè Nazionale* durante la proiezione del documentario dedicato a **Bob Noto** *“The World’s Finest Palate”* di Francesco Catarinolo.

Il **26 ottobre** sarà la volta della cena **“Nel Grande Nord: A Great Immersive Dinner”**, che si terrà nella sala immersiva delle Gallerie d’Italia di Piazza San Carlo, cucinata da **Nicolai Nørregaard** del Kadeau** di Copenaghen e l’Alta Langa DOCG non mancherà.

Infine, il **27 ottobre**, i vini Alta Langa DOCG saranno presenti al **Pranzo della domenica** nel Castello di Rivoli.

Otto “cuochi pop e top” si incontreranno per preparare un pranzo tradizionale piemontese per 150 persone: a cucinare saranno **Fulvio Marino**, **Terrazza da Renza**, **Nicola Batavia**, **Fabio Ingallinera**, **Anna Ghisolfi**, **Andrea Chiuni** e **Alberto Marchetti**.

Ottobre 2024

Ufficio Stampa Marianna Natale – marianna@ishock.it comunicazione@altalangadocg.com



IL CONSORZIO ALTA LANGA

Il **Consorzio Alta Langa** è nato nel 2001, dopo molti anni di ricerche e studi approfonditi, metodici e documentati sulla vocazione dell'area. Riunisce viticoltori e produttori appassionati e lungimiranti che, spinti da un grande orgoglio piemontese, hanno fondato e fatto crescere questa denominazione giovane ma con radici profonde che affondano nella storia e nel territorio. La grande scommessa che unisce tutti è quella di produrre un vino necessariamente importante, che non sarà pronto prima di sei anni dall'impianto dei vigneti.

A oggi il Consorzio conta più di 80 case spumantiere e 90 viticoltori associati.

Dal 2022 il presidente del Consorzio è **Mariacristina Castelletta**, vicepresidente è **Giovanni Carlo Bussi**.

Il Consorzio vanta partnership di lunga data con la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, di cui è Main Sponsor e di cui l'Alta Langa DOCG è **Official Sparkling Wine**, e con il mondo **Slow Food** in particolare con la **Banca del Vino** e con l'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**; il Consorzio è anche partner del **Teatro Regio di Torino**.

L'ALTA LANGA DOCG

L'Alta Langa Docg ha l'onore di rappresentare il primo metodo classico d'Italia, nato proprio in Piemonte alla metà del 1800.

La denominazione ha ottenuto la Doc nel 2002 e il massimo riconoscimento qualitativo della Docg nel 2011, oggi ha una produzione di oltre tre milioni di bottiglie.

L'Alta Langa Docg è fatto con uve Pinot nero e Chardonnay, in purezza o insieme in percentuale variabile; può essere bianco o rosé, brut o pas dosé e ha lunghissimi tempi di affinamento sui lieviti, come prevede il severo disciplinare: almeno 30 mesi. Caratteristica distintiva dell'Alta Langa è quella di essere uno spumante esclusivamente millesimato, cioè frutto di un'unica vendemmia: ogni bottiglia riporta sempre in etichetta l'anno della raccolta delle uve, legandosi indissolubilmente alle particolari caratteristiche di quella specifica vendemmia. Viene prodotto in un territorio collinare (oltre i 250 metri slm) che abbraccia le province di Asti, Cuneo e Alessandria: una terra che guarda le cime innevate delle Alpi e respira il mare e che raccoglie l'eredità conservata dagli avi, mantenuta intatta per molto tempo senza subire trasformazioni radicali, come è avvenuto invece nelle basse colline. Quello dell'Alta Langa è un territorio



prezioso, da sostenere, in cui è salvaguardata la biodiversità. Terra letteraria, terra straordinaria di resistenze - di guerre e di culture -, che ha fatto fronte ai cambiamenti e li ha assecondati senza perdere il suo bagaglio di memoria e la sua forte identità.

L'Alta Langa ha ottenuto la Doc nel 2002 e la Docg nel 2011.

I NUMERI DEL CONSORZIO E DELL'ALTA LANGA DOCG:

- Oltre 80 Case spumantiere associate al Consorzio
- 455 ettari di vigneto tra le province di Alessandria, Asti e Cuneo
- Il vigneto Alta Langa è coltivato per 2/3 Pinot nero e per 1/3 Chardonnay
- 3.200.000 di bottiglie prodotte dalla vendemmia 2023
- Mercato interno: 85%
- Export: 15%

@altalangadocg #altalangadocg



FEASR - Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale l'Europa investe nelle zone rurali. Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 - Sottomisura 3.2

CONSORZIO ALTA LANGA

Piazza Roma, 10 - 14100 ASTI - Tel. 0141 594842 Fax 0141 355066 - www.altalangadocg.com - info@altalangadocg.com