



CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE DEL CRUDO DI CUNEO

UFFICIO STAMPA

Autorivari srl - Corso IV Novembre, 8 12100 – Cuneo
Tel. 0171/601962 - E-mail: staff@autorivari.com

Il due **Stelle Michelin, chef Michelangelo Mammoliti, premiato per il miglior piatto dell'anno con Crudo di Cuneo dalla guida Piemonte a Tavola e dal Consorzio di Tutela del Crudo di Cuneo Dop
Lo chef cucinerà il piatto "Spaghetti al Barbecue", nell'ambito del Cooking Show alla Fiera del Tartufo ad Alba

10) 17.10.2024 – È Michelangelo Mammoliti dell'Hotel Il Boscareto - La Rei Natura lo chef vincitore del prestigioso riconoscimento Piatto dell'Anno 2024, conferito dalla Guida Piemonte a Tavola e dal Consorzio di Tutela e promozione del Crudo di Cuneo. La consegna del premio è avvenuta martedì 15 ottobre presso l'azienda agricola G.D. Vajra di Barolo, durante la presentazione della nuova edizione della Guida "Piemonte a Tavola 2025". La premiazione è stata eseguita dall'editore e direttore della Guida "Piemonte a Tavola 2025", rispettivamente Filiberto Zovico e Gianluca Montinaro e dal direttore del Consorzio del Crudo di Cuneo, Giovanni Battista Testa. Il Crudo di Cuneo sarà nuovamente protagonista nel piatto degustazione che lo chef di Serralunga d'Alba con due **Stelle Michelin proporrà sabato 30 novembre durante il suo cooking show alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. La 94^a edizione della Fiera sarà anche occasione di vetrina per il prelibato salume, che sarà affiancato all'Alta Langa DOP per l'aperitivo di benvenuto nei trentanove cooking show proposti durante i diversi fine settimana della manifestazione albese.

"Il riconoscimento allo chef Michelangelo Mammoliti vuole premiare la sua capacità e la sua volontà di valorizzare i prodotti del territorio nel realizzare i piatti da proporre nel suo rinomato ristorante – spiega **Chiara Astesana**, presidente del Consorzio di tutela del Crudo di Cuneo DOP -. Conosciamo lo chef da tanti anni e sappiamo che è alla continua ricerca di modalità per valorizzare i prodotti del territorio tra i quali la denominazione da noi tutelata. La nostra attività di promozione e valorizzazione del Crudo di Cuneo DOP non si ferma e presto il prosciutto sarà protagonista durante la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. Il programma infinito dei cooking show (appuntamenti dedicati ai gourmet in cui scoprire le migliori combinazioni tra la cucina d'eccellenza e il Tartufo Bianco d'Alba) sarà occasione di promuovere l'eccellenza, raggiungendo oltre 1.500 appassionati di buona cucina. Infine, il Crudo di Cuneo sarà nuovamente in primo piano durante lo spettacolo di cucina dal vivo dello chef Mammoliti di sabato 30 novembre, un'occasione per dare lustro alle peculiarità e alla versatilità dell'insaccato cuneese DOP in cucina".

Michelangelo Mammoliti dell'Hotel Il Boscareto - La Rei Natura, nel 2017, è stato insignito della *Stella Michelin, e solo due anni più tardi, ha replicato con la **Stella Michelin. Nel 2018 è stato Chef Emergente secondo la Guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso. Nel 2021 è stato riconosciuto come Miglior chef dell'anno secondo la Guida di Identità Golose e Inserito nella The Best Chef Awards. Oggi, è pronto a scrivere un nuovo capitolo della sua carriera, all'interno de *La Rei Natura*, il ristorante gastronomico del Boscareto Resort & Spa, hotel 5 stelle lusso di Serralunga d'Alba (Cn), dove ha ottenuto due **Stelle Michelin nel 2023.