



## **COSTA CROCIERE - RICETTE E PRODOTTI DEL PIEMONTE IN TAVOLA A BORDO DI COSTA DIADEMA**

**Un progetto della Regione per la promozione delle eccellenze: dal 21 al 28 maggio la buona tavola piemontese per gli ospiti italiani e internazionali**

*Una cena con menù piemontese nei ristoranti della nave, uno show cooking dedicato al riso DOP, due conferenze e corner promozionali presidiati dalle ATL per l'intera durata della crociera nel Mediterraneo, dal 21 al 28 maggio*

**Torino, 19 aprile 2023** - Sono alcune delle iniziative volute dalla Regione Piemonte in collaborazione con Costa Crociere e coordinata da Visit Piemonte per portare le eccellenze enogastronomiche piemontesi su Costa Diadema, nave della compagnia italiana.

Gli ospiti italiani e internazionali presenti a bordo avranno l'opportunità di gustare piatti e prodotti del Piemonte a cena navigando tra Savona e Civitavecchia (per poi visitare Oristano, Palma de Mallorca, Valencia e Marsiglia) e di conoscere il territorio con due incontri sulla cultura e la storia gastronomica regionale tenuti dal professor Piercarlo Grimaldi, già rettore dell'Università degli Studi di scienze gastronomiche di Pollenzo-Bra, ma anche tramite video e filmati trasmessi sui monitor a bordo e materiali promozionali in più lingue. È inoltre prevista la presenza a bordo del comico, autore e conduttore televisivo Piero Chiambretti.

Il nostro prodotto enogastronomico rappresenta un'importante leva economica e un'opportunità per lo sviluppo turistico sostenibile delle aree rurali e di produzione. Questa nuova iniziativa in partnership con Costa Crociere ci consente di inserire un ulteriore tassello nella già articolata pianificazione di comunicazione e promozione dei prodotti di eccellenza e del territorio rivolta al mercato internazionale, nazionale e regionale, sottolineano il **presidente e l'assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte**.

*«Il pubblico delle crociere è sicuramente un target sensibile alle attrattive della buona tavola e alla conoscenza delle tradizioni agroalimentari, e il Piemonte terra del "buon vivere" sul tema ha tantissimo da raccontare - spiega **Beppe Carlevaris, presidente***

**del Cda di Visit Piemonte** - Sarà questa un'occasione importante per far conoscere il nostro patrimonio diffuso di prodotti e di abilità artigianali con le pratiche sostenibili di produzione e consumo. Da Torino, capitale dell'aperitivo, del gianduiotto e dei grissini, al riso DOP delle risaie di Vercelli, Novara e Biella; dal prezioso Tartufo Bianco d'Alba alla nocciola IGP di Langa, alla grande famiglia di squisiti vini, formaggi e salumi prodotti in tutta la regione, in Piemonte la tavola è sempre un'invitante esperienza di qualità e autenticità».

«Siamo lieti di portare a bordo di Costa Diadema le eccellenze del Piemonte, facendole scoprire ai nostri ospiti e offrendo loro un'occasione davvero unica di conoscere questa splendida regione, a cui siamo legati storicamente. È un'iniziativa che si sposa pienamente con il nostro impegno per promuovere un turismo di valore, sostenibile e inclusivo, che contribuisca a generare valore economico e sociale nei territori dove operiamo», ha dichiarato **Giuseppe Carino, Vice President Guest Experience & Onboard Revenues di Costa Crociere**.

Il menù dedicato alle eccellenze piemontesi è stato studiato dagli chef di Costa Crociere e in tavola spiccheranno vitello tonnato della tradizione, carne cruda di fassona, agnolotti, Gorgonzola e Castelmagno DOP, riso DOP, i tipici "raborton" dell'Alessandrino, salsiccia di Bra, nocciole IGP.

**..PER ALTRE FOTO E CONTENUTI CLICCA E VEDI LA NOSTRA PAGINA FB**