



COMUNICATO STAMPA

“Cucina delle Radici”: dalla memoria al futuro, **l’evento nazionale parte da Alba**

Da Confcommercio e Fipe un progetto che crea connessioni con gli
“ambasciatori” del made in Italy all'estero

Formazione, workshop, stage, visite, incontri – 6-7-8 novembre 2025

“Cucina delle Radici” è un progetto che nasce dalla stretta collaborazione di Confcommercio nazionale e Fipe con la finalità di contribuire a diffondere una cultura diffusa legata al “turismo delle radici”, aumentando il flusso turistico delle destinazioni via via interessate dal progetto. Questo obiettivo sarà raggiunto attraverso un percorso formativo che, coinvolgendo ristoratori italo-foni che svolgono la propria attività d'impresa all'estero, contribuirà ad una maggiore qualificazione della loro offerta enogastronomica di cucina italiana e a contrastare l'*italian sounding* dei falsi ristoranti italiani. Altra ambizione specifica del progetto è la nascita di nuove opportunità commerciali legate alla promozione e all'approvvigionamento dei prodotti del territorio da parte degli operatori coinvolti.

Per questa edizione del progetto “Cucina delle Radici” il “filo rosso” individuato è il legame tra il tartufo e il territorio italiano. L'iniziativa si svilupperà in quattro tappe - una all'anno - e ogni tappa si svolgerà in una destinazione diversa. La prima tappa, dal titolo “Il Tartufo e... il vino delle Langhe”, si svolgerà ad Alba dal 6 all'8 novembre e prevede un percorso formativo composto da workshop tematici, stage, visite guidate aziendali e incontri istituzionali su tutto il territorio produttivo legato al mondo del tartufo di Alba. Parteciperanno undici ristoratori di origini italiane con attività nel Regno Unito (Londra, Edimburgo e Woking) che hanno già aderito a RIAE, il coordinamento dei ristoranti italiani all'estero promosso da Fipe.

I “Ristoratori delle Radici”

La rete estera di “Ristoratori delle Radici” che si consoliderà intorno alle tappe di questo progetto fa leva sull'autenticità della cucina italiana e dunque sull'utilizzo di prodotti dell'agroalimentare italiano e sulla disponibilità a promuovere il cosiddetto “Turismo delle Radici” verso le destinazioni interessate.

La maggior parte dei ristoratori italo-foni coinvolti arriverà dalla regale Londra: **Carmelo Carnevale** chef patron di “Lizzie's Cucina”; **Roberto Costa** proprietario di “Macellaio RC”; **Walter Gumina** di “Mama's Way”; **Mirko Kosturin** di “Satyrio Restaurant Wine Merchant”; **Simone Piovesan** direttore di “2veneti”; **Carlo Bizzarreo** direttore di “Marchesi”; **Luca Dusi**, co-fondatore di “Passionevino”; **Maurilio Molteni**, chef di “Tozi”; **Roberto Bergamotti** proprietario di “Bricco e Bacco”. Infine, dall'inglese Woking, **Andrea Morello** di “Pochettino Restaurant & Wine Bar”, e, dalla scozzese Edimburgo, **Antonio Crolla** proprietario di “Divino Enoteca”.

Un ricco programma

Si inizia **giovedì 6 novembre** con il **workshop “La cucina del territorio”**, che si svolgerà presso la sede di Alba dell'Associazione Commercianti Albesi - a partire dalle 16.30 – e che avrà come ospiti speciali **Massimo Camia** e **Gemma**, due chef-patron attivi in storici e iconici ristoranti del territorio, con più di una storia da raccontare riguardo ai veri sapori di queste colline. Gli altri interventi qualificati saranno a cura di: **Giovanni Minetti**, presidente del Consorzio Alta Langa; **Massimo Damonte**, presidente del Consorzio Tutela del Roero; **Gianluca Roggero**, vice presidente Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani; **Francesco Caffa** del Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della Nocciola Piemonte I.G.P.; **Antonio Degiacomi** presidente del Centro Nazionale Studi Tartufo.

Venerdì 7 novembre i ristoratori saranno impegnati nello **stage “Ricette del territorio”** con le “mani in pasta” per una ricetta celebre della tradizione piemontese, abbinata alla degustazione di un calice di vino. A seguire, due visite a celebri aziende del territorio: **Tartuflanghe** - che seleziona, certifica, trasforma e spedisce il tartufo – e **Ceretto**, con la sua rinomata produzione vitivinicola del Barolo.

Il terzo e ultimo giorno di permanenza in territorio albese, **sabato 8 novembre**, i ristoratori assisteranno al **workshop itinerante** nella città di Alba “**Le risorse turistiche del territorio**”, con visite al centro storico, animato dalla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, e al Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba. A concludere le giornate formative, il **cooking show** dello chef **Pasquale Laera** del ristorante Borgo Sant'Anna di Monforte d'Alba, che illustrerà una ricetta selezionata per esaltare il Tartufo Bianco d'Alba.

«Il valore della “Cucina delle Radici” – dichiara **Luciano Sbraga**, Vicedirettore Generale FIPE-Confcommercio - sta nella capacità di tenere insieme memoria e futuro: recuperare le tradizioni, i prodotti e le tecniche che hanno costruito l'identità gastronomica dei nostri territori, e al tempo stesso farne strumento di crescita, di formazione e di promozione del nostro Paese nel mondo. È fondamentale che i ristoratori e gli imprenditori

italiani che operano all'estero si facciano ambasciatori della qualità e dell'autenticità di quello che chiamiamo Sense Of Italy, perché attraverso il loro lavoro raccontano ogni giorno l'Italia migliore, quella fatta di saper fare, di cultura e di valori condivisi».

«Questa edizione si presenta nell'anno della candidatura della cucina italiana a Patrimonio Unesco – commentano il presidente e il direttore ACA **Giuliano Viglione** e **Fabrizio Pace** – e poter ospitare sul nostro territorio gli esponenti della ristorazione estera che hanno radici italiane e che sono ambasciatori del made in Italy nel mondo è motivo di orgoglio e soddisfazione, perché ci consente di rintracciare e rivitalizzare legami indissolubili tra professionisti della cucina con le nostre ricette e i nostri valori territoriali».