

Al via il Festival del Cibo di Govone in un ricca edizione digitale

scritto da Silvia Fissore | 21/11/2020



Dall' 1 al 20 dicembre in diretta da Govone (CN) i migliori chef del Piemonte entreranno virtualmente nelle case dei partecipanti per raccontare le loro ricette di Natale

Le luci del Natale quest'anno si accenderanno solo virtualmente a Govone (Cn), il comune piemontese celebre per il suo "[Magico Natale](#)" che eccezionalmente vedrà la sua XIII edizione solo in versione digitale, nel pieno rispetto di quanto previsto dall'ultimo DPCM.

Festival del Cibo di Govone 2020

Affianco a una serie di appuntamenti "digitali" legati all'atmosfera natalizia, prende il via anche il **Festival del Cibo**, un palinsesto di 36 eventi pensati per raccontare la storia, le persone e le sfide racchiuse dietro a ogni prodotto enogastronomico.

«Siamo riusciti a formare una squadra straordinaria di persone: chef, bar tender, aziende, tutti di altissimo profilo» spiega Pier Paolo Guelfo, storico organizzatore de Il Magico Paese di Natale.

Il festival va così a sostituire quello che era il **tradizionale mercatino enogastronomico di Natale**, un'attrazione che nel corso degli anni aveva portato a Govone migliaia di visitatori attratti dalle eccellenze del territorio.

Il **Festival del Cibo di Govone** vuole essere «*un modo per raccontare la materia prima e valorizzarla, per far capire al pubblico quante storie e volti ci sono dietro a ciascun prodotto*».

Condotta dal giornalista enogastronomico **Danilo Poggio**, l'evento prevede appuntamenti in streaming sui canali social (Facebook, Youtube e Instagram) alternati a contenuti programmati, che saranno visibili anche sul canale GRPTv.

Il nuovo format del Festival del Cibo

«Per coinvolgere maggiormente il pubblico - prosegue Pier Paolo Guelfo - abbiamo deciso di proporre un contest: l'idea è di far cucinare il pubblico con gli chef più importanti del Piemonte che proporranno in diretta una propria ricetta. La sfida, per i partecipanti, sarà quella di provare a rifarla a casa propria».

Ecco quindi che ogni sabato e domenica si alterneranno non solo chef, ma anche panificatori e ristoratori proponendo piatti in linea con le festività natalizie. Racconteranno di come usano le materie prime e di come danno vita a pietanze per i giorni di festa. Prenderà così vita un vero e proprio format televisivo dove

«l'immagine vale più di mille parole»: ed è proprio ciò che vogliamo trasmettere con la nuova formula del Festival del Cibo 4.0.» concludono gli organizzatori. *«Con gli strumenti che la rete ci mette a disposizione avvieremo un vero e proprio evento che parla di gusti, sapori, profumi, tradizioni in totale sicurezza».*

Molti i nomi celebri, sia stellati che non, che animeranno il programma ed entreranno virtualmente nelle case degli appassionati di cibo: Flavio Costa, Elide Mollo, Michelangelo Mammoliti, Davide Palluda, Carlo Zarri, Ottavio Meirano di Cantamessa Catering, solo per citarne alcuni.

Come funziona il contest con gli chef

Il contest social abbinato al Festival è stato pensato per coinvolgere ulteriormente il pubblico, che permetterà agli appassionati di cucinare con i vari chef. Agli aspiranti sous chef verrà chiesto di inviare una candidatura sul sito del Festival del Cibo: alcuni fortunati, tra le richieste ricevute, verranno scelti per realizzare una ricetta in diretta seguendo i consigli dei rinomati chef presenti nella cucina del Festival del cibo.

Per iscrivere la propria ricetta (entro il 5 dicembre): www.iffestivaldelcibo.com

Lista degli chef stellati piemontesi protagonisti

- Chef **Flavio Costa**, una stella Michelin - Ristorante "21.9" presso Tenuta Carretta
- Chef **Elide Mollo**, una stella Michelin - Ristorante "Il Centro" di Priocca
- Chef **Michelangelo Mammoliti**, due stelle Michelin - Ristorante "La Madernassa" di Guarene
- Chef **Davide Palluda**, una stella Michelin - Ristorante e Osteria "All'Enoteca" di Canale
- Chef **Christian Costardi**, una stella Michelin - Ristorante Christian & Manuel di Vercelli
- Chef **Walter Ferretto**, una stella Michelin - Ristorante Il Cascinalenuovo di Asti
- Chef **Federico Gallo**, una stella Michelin - Locanda del Pilone di Alba
- Chef **Massimiliano Musso**, una stella Michelin - Ca' Vittoria, Tigliole
- Chef **Flavio Costa**, una stella Michelin - Ristorante 21.9, Piobesi d'Alba
- Chef **Enrico Crippa**, tre stelle Michelin - Ristorante Piazza Duomo, Alba.

Per info sul programma www.ilfestivaldelcibo.com.

Il messaggio di Pier Paolo Guelfo