



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

**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**



Il Magico Paese di Natale a Govone (Foto © Borsalino Walter).

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*».

Condotto 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.



Una delle location delle dirette on line del Festival del Cibo (Foto © Pagina ufficiale Facebook).

## 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.ilfestivaldelcibo.com](http://www.ilfestivaldelcibo.com)

## Lista degli chef stellati piemontesi protagonisti



Enrico Crippa, uno degli chef protagonisti (Foto © Ufficio stampa Magico Natale di Govone).

- 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 Pione 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](http://www.ilfestivaldelcibo.com).

## Il messaggio di Pier Paolo Guelfo

### Data di creazione

21/11/2020

### Autore

silvia-fissore