



AGRICOLTORI ITALIANI  
ALESSANDRIA - ASTI

Ufficio stampa

Comunicato stampa n. 15  
Alessandria, 17/03/2026

## **Contest regionale Agrichef Cia: vince il team de La Geppina di Agliano Terme Gli studenti dell'Afp Colline Astigiane rappresenteranno il Piemonte nella finale a Roma**

Si è svolta a Torino, all'Istituto Professionale Statale "**G. Colombatto**", la finale regionale di **Agrichef Cia**, il contest che ha coinvolto gli agriturismi di **Turismo Verde Cia** e gli studenti del Piemonte.

Cinque team si sono sfidati ai fornelli per il migliore piatto della tradizione rivisitato in chiave contemporanea. Tramite Turismo Verde Cia e gli Agrichef, marchio registrato da Cia per identificare i cuochi delle aziende agrituristiche, sono stati coinvolti nel progetto Istituti e agriturismi associati; gli studenti, dopo un percorso di formazione in aula, hanno incontrato negli agriturismi gemellati gli Agrichef per realizzare le ricette della tradizione, conoscere i prodotti agricoli e il funzionamento degli agriturismi, una proposta differente dal mondo ristorativo.

Il tema dell'edizione 2026 è stato il racconto di un prodotto Dop, IGP o PAT (prodotti agricoli tradizionali) regionale, quale protagonista del piatto presentato, che entrerà nel menu degli agriturismi partecipanti all'iniziativa.

Il piatto vincitore del contest, che andrà a rappresentare il Piemonte nella finale nazionale a Roma, è Armonie del Piemonte di **Luca Mitev** e **Lorenzo Basilio** dell'Afp-Agenzia di formazione professionale delle colline astigiane, prof. **Gino Minacapilli** e agrichef **Giacomo Bianco** - Agriturismo la GépPina di Agliano Terme. Il piatto secondo classificato: Antipasto tortonese tra antico e moderno, **Cristiano Pesce** e **Francesco Vacchina**, Ciofs-Fp Tortona, prof. **Mattia Repetto** - agrichef **Elisa Gastaldi** - Agriturismo Mangià ad campagna di Castelnuovo Scivia. Terzo classificato: Il pizzicotto, **Viola Beltrame** e **Giorgia Strippoli** dell'Alberghiero "G. Colombatto" - Torino, prof. **Daniele Spada** e agrichef **Claudia De Dominicis** - Agriturismo Cascina Barbassa di Tavagnasco. Quarto classificato: Piemonte & Co, **Andrea Vitale** e **Arame Ndiaya** dell'Ist. Enogastronomico "G.Penna" - San Damiano, prof. Marino e agrichef **Franca Dino** de I salici ridenti di Nizza Monferrato. Quinto classificato: il Piemonte in un pizzicotto di **Iside Emma** e **Flaminia Pistarini** dell'Enaip Alessandria, prof. **Domenico Canusa** e agrichef **Lorenzo Baiano** - Agriturismo La Pomera di Vignale Monferrato.

La giuria che ha valutato su una scheda con riferimenti tecnici e narrativa la proposta dei team, era composta da **Irene Prandi** - food writer e cooking coach, **Marta Vietti** - Camera di Commercio Torino, **Alessandro Felis** - agronomo, giornalista, critico enogastronomico e dai giornalisti **Simona Marchetti** (Rai) e **Piero Bottino** (La Stampa).

L'evento finale si svolgerà il **26 marzo prossimo a Roma**, nell'istituto alberghiero Amerigo Vespucci.

Nel mese di maggio, gli Agrichef e gli istituti alberghieri, classificati ai primi tre posti, potranno riproporre i loro piatti a una platea di invitati speciali nel corso di un evento conclusivo. Saranno invitati a partecipare il Ministro dell'Agricoltura, il Ministro dell'Istruzione, parlamentari, giornalisti e un noto chef.