



AGRICOLTORI ITALIANI  
ALESSANDRIA - ASTI

Ufficio stampa

Comunicato stampa n. 20  
Alessandria, 30/03/2026

## **Agrichef Festival 2026: vince “Armonie del Piemonte” de La Geppina A Roma il premio nazionale, in brigata per la ricetta l’Agriturismo “La Geppina” e gli studenti dell’Istituto AFP Colline Astigiane**

È “Armonie del Piemonte” il piatto realizzato dall’agriturismo “**La Geppina**” di Agliano Terme con gli studenti dell’**Istituto AFP delle Colline Astigiane**, che ha vinto il contest nazionale “**Agrichef Festival**” 2026, la cui finale si è svolta a Roma all’Istituto IPSSEO “Amerigo Vespucci”.

Dallo scalogno di Romagna Igp al fagiolo di Bigliolo Pat, dal moscatello di Taggia Doc al barbera d’Asti Docg: un viaggio nell’Italia delle eccellenze enogastronomiche di qualità della cucina italiana patrimonio dell’Unesco, la VIII edizione dell’Agrichef Festival, l’evento targato Turismo Verde, l’Associazione per la promozione agrituristica di Cia-Agricoltori Italiani.

La Fassona Piemontese presentata da La Geppina e staff ha avuto la meglio: un piatto che seppur innovativo rappresenta appieno il Piemonte, valorizzato anche da altri prodotti a denominazione come le nocciole, i barbabuc, i grissini rubatà. A firmare l’esecuzione, gli studenti **Luca Mitev** e **Lorenzo Basilio**, supportati dall’Agrichef **Giacomo Bianco** e dal professore **Gino Minacapilli**. **Franca Dino**, presidente Turismo Verde Piemonte, spiega: «Questo concorso è un’importante occasione per avvicinare i futuri cuochi alla cucina agrituristica che non è solo stagionalità e sostenibilità, ma ricette, aneddoti, tradizioni contadine e piatti originari che si stanno perdendo e che le nuove generazioni devono conoscere per poi riproporre, eventualmente, in una chiave più contemporanea». A vincere, anche quest’anno, l’esperienza condivisa tra tutte le associazioni **Turismo Verde-Cia** che dalle regioni d’Italia hanno aderito all’iniziativa - oltre al Piemonte, anche la Calabria (seconda classificata con il Polo Tecnico Professionale “Luigi Einaudi e l’Azienda Agricola Fazzolari) e la Liguria (terza classificata con l’Istituto “E. Ruffini - D. Aicardi” e l’Agriturismo-Enoturismo “Terre del Moscatello”), e ancora Puglia, Toscana, Emilia-Romagna, Veneto e Campania, oggi tra le regioni traino della Dop economy.

Ardua, dunque, la scelta affidata alla giuria qualificata di esperti e istituzioni, che ha vissuto la maratona di sapori e saperi anche tra parmigiano reggiano Dop, lardo di colonnata Igp, riso del Delta del Po Igp, olive taggiasche liguri Igp, nocciole Piemonte Igp e cipolla rossa di Tropea Igp: tanto per citare alcuni dei protagonisti e tra i più rinomati prodotti della Dop economy, sistema produttivo irriproducibile e non delocalizzabile, comparto che ha superato la soglia dei 20 miliardi di euro, con una crescita del 25%, confermandosi tra i pilastri più solidi del Made in Italy agroalimentare, con il Paese leader mondiale con circa 900 denominazioni tra cibo e vino.