



# **“Creative Moments 2022”**

Alba

31 ottobre – 1 novembre 2022



**Cocha**  
City of gastronomy



**unesco**  
Member of  
The Creative Cities Network



**BIELLA**  
Città Europea  
UNESCO

**unesco**  
Member of  
The Creative Cities Network

Alba, grazie alla propria storia e al proprio tessuto sociale e imprenditoriale ha sempre avuto una grande attenzione verso l'internazionalizzazione. Complice la sua posizione defilata nella geografia italiana ed europea, e forse proprio forte di questo, si è ritagliata un piccolo spazio nel panorama internazionale, grazie alla sua enogastronomia e ai suoi prodotti tipici, tra tutti il vino Barolo e il Tartufo Bianco.

La “Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba” è la manifestazione più importante non solo della Città ma di tutto il territorio e si è posizionata nella sua storia lunga più di 90 anni come un *hub* di innovazione, confronto e creazione di nuove progettualità. La natura internazionale della manifestazione si rafforza ogni anno sia dal punto di vista dei fruitori della stessa, che provengono in maniera predominante dall'estero, sia per le tante collaborazioni internazionali che vedono il tartufo protagonista.

Punto fisso dell'evento sono sicuramente i “*Creative Moments*”, ovvero i cooking show nei quali gli chef internazionali sono pronti a mettersi in gioco abbinando un piatto tipico della loro cucina con il tartufo bianco d’Alba. Il progetto dei “*Creative Moments*”, iniziato nel 2018 e interrotto per la pandemia, si è rafforzato nel 2021 con l'arrivo ad Alba di città del cluster Gastronomy per nove settimane consecutive, dal 10 ottobre al 5 dicembre. Punto focale del progetto, un workshop settimanale con ognuna delle città ospiti volto ad individuare assi tematici su cui lavorare e costruire progetti insieme.

Considerato il successo riscontrato negli anni passati, e soprattutto nel 2021 con la presenza delle città di Tsuruoka, Portoviejo, Hatay, Bergen, San Antonio, Denia, Burgos, Parma e Bergamo, nei prossimi due anni la Città intende rafforzare sempre di più i momenti dedicati alle Città del Network con una particolare attenzione alla collaborazione con le altre Città Creative piemontesi di Biella e Torino.



**Cocha**  
City of gastronomy

**Rouen**  
City of Gastronomy

**unesco**  
Member of  
The Creative Cities Network



**BIELLA**  
Città Europea  
UNESCO

**unesco**  
Member of  
The Creative Cities Network

In questo contesto, per rafforzare sempre di più la vocazione internazionale della città, il progetto *“Creative Moments”* del 2022 ha coinvolto le Città Creative del cluster gastronomico in due giornate di lavoro, confronto, promozione e attività nelle date del 31 ottobre e del 1 novembre 2022. Le città scelte per questo evento sono Rouen (Francia), Cochabamba (Bolivia) e Bohicon (Benin), tutte nuove realtà del mondo delle Città Creative UNESCO riconosciute nell’ultima sessione del 2021.

Le città ospiti, che hanno partecipato a una serie di meeting durante la 92<sup>a</sup> Fiera internazionale del Tartufo Bianco d’Alba, hanno realizzato un menù *“a dieci mani”* presentato alla stampa e ad una delegazione di rappresentanti della città di Alba in occasione dell’*“International Gala Creative Dinner”* lunedì 31 ottobre 2022 al Teatro Sociale *“G. Busca”* di Alba. Il menù, realizzato grazie al lavoro del neo-ambasciatore della città Creativa Luciano Tona, ha proposto cinque piatti, di cui tre provenienti dalla Francia, dal Benin e dalla Bolivia, accompagnati da due proposte italiane firmate dallo stesso Luciano Tona e da Francesco D’errico, chef del ristorante La Madernassa.

Grazie a Bohicon, Cochabamba e Rouen abbiamo portato Alba una rappresentanza intercontinentale delle Città Creative, mettendo ancora una volta la nostra città al centro dell’attenzione mondiale. Questa seconda edizione dei *“Creative Moments”* è stata un successo e ci spinge a pensare a nuove iniziative globali nell’ambito del network. In dodici mesi abbiamo portato ad Alba delegazioni provenienti da Giappone, Ecuador, Turchia, Norvegia, Stati Uniti, Spagna, Benin, Francia e Bolivia costruendo un viaggio gastronomico straordinario.

***Emanuele Bolla***

*Assessore al turismo, eventi, manifestazioni  
e Città Creative UNESCO*



**Cocho**  
City of gastronomy



**unesco**  
Member of  
The Creative Cities Network



**unesco**  
Member of  
The Creative Cities Network

## Prefazione

In occasione del ponte di Tutti i Santi -che è anche il periodo più vissuto e frequentato dai turisti della “Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba”- la prestigiosa collaborazione tra le Città Creative UNESCO per la Gastronomia ha reso la città di Alba protagonista di momenti ricchi di *pathos* e di intenso movimento gastronomico.

Quest'anno siamo stati travolti dall’effervescenza della Città Creativa di Bohicon nel Benin e dall’intensità e calore dei rappresentanti di Cochabamba in Bolivia e di Rouen in Francia. È stata una grande esperienza di confronto e di comprensione, a testimonianza di come il movimento della gastronomia parli una lingua conosciuta ai più, ma che viene qui declinata con ancora più vigore e forte identità.

Lo scambio culturale è stato significativo. Lo chef di cucina Philippe Molinié (Rouen) ha preparato una crema di vegetali molto vicina ai nostri usi, mentre la chef Denisse Dalence de Tarradelles (Cochabamba) ha raccontato un prodotto unico e di antiche storie Inca, protagonista indiscusso di un’alimentazione super proteica e ricca di gusto. Infine, la chef Gisèle Agbazahou (Bohicon) ha realizzato una preparazione che racchiude in sé una grande verità: il cibo serve a nutrire il corpo e, di conseguenza, lo spirito. D’altronde il cibo è indicatore di una cultura profonda e ben classificata che può essere offerto in ogni luogo del mondo e senza nessun veto religioso e umano: Gisèle lo ha dimostrato con il suo *Bomiwo* stufato alle spezie, semplicemente un pollo accompagnato da polenta di mais bianco. La cucina di Gisèle e Denisse ci ha fatto scoprire profumi di spezie forti e intense completamente differenti dagli stessi prodotti recuperati in Italia. Con loro lo scambio culturale si è svolto solo ed unicamente a senso unico attraverso una collaborazione che ha svelato i molteplici settori della creatività, della sostenibilità e della biodiversità, i



**Cocha**  
City of gastronomy



**unesco**  
Member of  
the Creative Cities Network



**BIELLA**  
Città Europea  
UNESCO

**unesco**  
Member of  
the Creative Cities Network

quali rappresentano il nucleo fondante della rete *Creative Cities of Gastronomy*.

L'“*International Gala Creative Dinner*” svoltasi al teatro sociale “G. Busca” di Alba è stata forte, intensa, autentica e con un reale spirito di collaborazione tra tutti i cuochi impegnati per offrire un momento conviviale agli ospiti presenti in sala. Essa ha permesso di dare valore alla costruzione della prima maglia di una rete che, nel tempo, sarà sempre più solida e resistente nel difendere e diffondere i personali principi di alimentazione.

Nel confronto tra la nostra Città di Alba e gli altri Paesi, lo chef Francesco D'Errico ha presentato una preparazione che inneggia alle carni povere tipiche del consumo del territorio di Langa e Roero, ovvero il coniglio grigio di Carmagnola, qui magistralmente preparato in abbinamento ai funghi porcini. Allo stesso modo, ho proposto i tradizionali ravioli del plin ai tre arrosti realizzati con ripieno di carni di diversi animali, non “coperti” dal sapore del formaggio ma bilanciati nel gusto dalla salsa al Bra duro, che è stata predisposta con un brodo di pollame profumato alle erbe di campo e camomilla in fiore, menta spontanea, finocchio selvatico, levistico montano, dragoncello e, infine, una spolverata di pepe rosa a completamento del piatto.

In conclusione, l'UNESCO riconosce il valore di ciascuna città o territorio gettando un seme che è compito nostro far proliferare e vivere attraverso momenti di reciproca condivisione come quelli appena vissuti. Questi scambi sono portatori infatti di un'energia sommersa che consolida e costruisce una nuova visione legata all'apprezzamento del cibo e ad una corretta alimentazione. L'incontro tra le quattro città, che ritengo più che proficuo, ha sottolineato il vero valore del fare rete e del condurre



iniziative di comunicazione e scambio volte alla protezione della cucina e della sostenibilità ambientale.

Il riconoscimento di Città Creativa UNESCO per la Gastronomia continuerà ad offrire in futuro una strada importante di salvaguardia e di comunicazione dei valori territoriali, che già nel 2023 si prospetta ricca di grandi iniziative.

*“La cucina è figlia del tempo che vive”*

***Chef Luciano Tona***

*Ambasciatore di Alba Città Creativa*



**Cocha**  
City of gastronomy



**unesco**  
Member of  
The Creative Cities Network



**BIELLA**  
CITY OF DESIGN  
Member of  
The Creative Cities Network

**unesco**  
Member of  
The Creative Cities Network

## Il progetto

Alba racchiude in sé tutta la tradizione culinaria di Langhe Monferrato e Roero che si tramanda di generazione in generazione sulle tavole di osterie e ristoranti, oltre che nelle cucine di ogni famiglia del luogo. Il mito della cucina di Alba, riconosciuto anche dall'UNESCO con la designazione di Città Creativa per la Gastronomia nel 2017, si perpetua grazie a una ristorazione semplice, che nel tempo ha saputo rimanere fedele a sé stessa, pur non restando indifferente a nuovi abbinamenti e a moderne interpretazioni.

In questo contesto, l' *"International Gala Creative Dinner"* ha voluto dar voce alla creatività di tre chef internazionali provenienti da Rouen (Francia), Cochabamba (Bolivia) e Bohicon (Benin), i quali hanno creato un menù a più mani insieme a due rappresentanti della "Creatività" albese, ovvero lo chef Luciano Tona, *Ambasciatore di Alba Città Creativa* e Francesco D'errico, chef di cucina di *"La Madernassa Ristorante & Resort"*.

Gli chef Denisse Dalence de Tarradelles (Cochabamba), Philippe Molinié (Rouen), Gisèle Agbazahou (Bohicon), Luciano Tona (Alba) e Francesco D'errico (Alba) hanno dimostrato quindi la forza del network delle Città Creative UNESCO collaborando nella creazione di un menu condiviso che celebra i piatti tipici di ogni Paese, dando vita a vere e proprie opere di arte culinaria.

L' *"International Gala Creative Dinner"* fa parte di un progetto di collaborazione sostenuto dalla Regione Piemonte tra le tre Città Creative UNESCO piemontesi: Alba nel cluster *"Gastronomy"*, Torino nel cluster *"Design"* e Biella nel cluster *"Crafts & Folk Arts"*. In un'ottica di sinergia regionale, con Torino e Biella si realizzeranno infatti attività aventi come filo conduttore l'internazionalizzazione, ovvero il fatto di prevedere la partecipazione e il coinvolgimento attivo non solo delle tre Città Creative UNESCO piemontesi, ma anche di altre Città Creative UNESCO del mondo. L'evento inoltre è stato possibile grazie al contributo di Fondazione CRC.



**Cocha**  
City of gastronomy



**unesco**  
Member of  
The Creative Cities Network



**BIELLA**  
CITY OF DESIGN  
UNESCO

**unesco**  
Member of  
The Creative Cities Network

## Cochabamba

Capitale gastronomica della Bolivia, Cochabamba, situata a 2.558 metri di altitudine, si affaccia sul terreno fertile della valle andina. La terza città più grande della Bolivia con 691.970 abitanti, questa zona è rinomata per la sua ricchezza gastronomica e la storia che risale all'epoca precolombiana, quando Cochabamba era il più importante centro di produzione di cereali dell'Impero Inca. La gastronomia è così profondamente radicata nell'identità della città che un vecchio detto locale dice *“un Cochabambino non mangia per vivere ma vive per mangiare”*. Il settore genera circa il 17% del PIL dipartimentale e impiega più di 265.000 persone o un terzo della forza lavoro.

Cochabamba ha sviluppato diverse iniziative e politiche volte a salvaguardare e promuovere il suo patrimonio gastronomico. Nel 2016 ad esempio, la Città ha lanciato il piano comunale per lo sviluppo della gastronomia regionale. Attraverso l'attuazione di 27 linee d'azione, l'iniziativa mira ad aumentare il reddito, l'occupazione e le opportunità commerciali nel settore alimentare

### Chef Denisse Dalence de Tarradelles

Ingegnere commerciale ed Executive Chef creatore del marchio *La Playa Bacano and Fooding*. Specializzata in cucina marina, fusion boliviana e promotore del consumo di pesce dell'Amazzonia boliviana da 12 anni. Membro del Consiglio della Camera dei Ristoranti di Cochabamba, membro attivo e certificato *Chef de Cuisine* del Forum Iberoamericano, membro dell'Associazione dei Cuochi della Bolivia, insegnante di gastronomia (IGA Bolivia) e insegnante di gestione gastronomica presso l'università post-laurea EMI nel settembre 2022.

### Piatto: Patate ripiene con aromi di Quirquiña

La patata è un tubero che ha una notevole importanza in Bolivia poiché è coltivata da circa 8000 anni nelle zone rurali delle valli, anche a





**Cocha**  
City of gastronomy



**unesco**  
Network of the Creative Cities Network



**BIELLA**  
CITY OF DESIGN  
UNESCO

**unesco**  
Network of the Creative Cities Network

considerevoli altitudini, ed è usata sia per la commercializzazione sia per l'autoconsumo. Costituisce la base della dieta degli Incas, i quali hanno saputo sviluppare molte tecniche per la sua trasformazione e conservazione (dal congelamento alla disidratazione).

Il piatto proposto in questa occasione è tipico Cochabambino e il suo ingrediente principale è la cosiddetta patata *Imilla*. Una volta realizzato il ripieno, che può essere di carne, pollo, formaggio o altro, il composto viene fritto in abbondante olio caldo, accompagnato con insalata e *llajua* e servito solitamente come antipasto o piatto del mattino. Grazie al suo gusto intenso e a basso costo, il suo consumo è diventato molto tradizionale fin dai tempi antichi, quando era servito tanto nei mercati popolari quanto nelle sale da pranzo.

La *Quirquiña* invece è una pianta commestibile originaria del continente americano e della valle di Cochabamba caratterizzata da un sapore simile alla rucola e al coriandolo e da foglie che sono spesso utilizzate come condimento di insalate e salse calde. È usata in alcuni piatti tradizionali locali e, principalmente, nella preparazione del *llajwa* piccante.

#### Dichiarazione chef Denisse Dalence de Tarradelles:

*Le attività svolte ad Alba sono state molto illuminanti e formative perché anche in America Latina, e specialmente nella nostra città, stiamo lavorando molto sulla promozione della gastronomia locale per aumentare i flussi turistici, e a volte non è così facile. In futuro mi auguro di poter continuare a valorizzare la cultura gastronomica andina e la qualità dei suoi prodotti attraverso azioni congiunte con Alba, in spazi sia fisici sia virtuali. Credo che Alba e Cochabamba possano lavorare insieme per promuovere i benefici di una dieta varia, sana ed equilibrata iniziando ad inserire nelle proprie preparazioni anche proposte gastronomiche diverse.*



**Cocha**  
City of gastronomy



**unesco**  
Member of  
The Creative Cities Network



**BIELLA**  
CITY OF DESIGN  
Member of  
The Creative Cities Network

**unesco**  
Member of  
The Creative Cities Network

## Rouen

Rouen ha attinto alle influenze culturali offerte dalle sue attività portuali per diventare il centro economico e culturale della Normandia. Sede di circa 250 ristoranti, la sua economia dinamica e la ricca varietà dei suoi prodotti locali hanno portato la città a diventare famosa a livello mondiale per la propria tradizione gastronomica e cultura. Ogni anno, Rouen ospita la “*Fête du Ventre*” nel centro storico della città, con oltre 200 espositori. Questo evento invita oltre 150.000 visitatori a scoprire o riscoprire il patrimonio gastronomico della Normandia grazie a degustazioni ed eventi culinari. La città offre anche ottimi corsi di formazione in gastronomia, come “*L'Institute National de la Boulangerie-Pâtisserie*” (Istituto Nazionale di Panificazione), leader nel settore, che combina con successo competenza e innovazione. Rouen mira a sviluppare una cultura dell'alimentazione sana, concentrandosi sulla sostenibilità e sulla condivisione e, al fine di promuovere lo scambio di buone pratiche culinarie, la città incoraggia politiche e iniziative che promuovono prodotti di alta qualità, sani e nutrizionali, ma che sono anche rispettosi dell'ambiente e delle persone. Ciò si riflette nel suo impegno per l'iniziativa “*Mon restau responsable*” (Il mio ristorante responsabile).

### Chef Philippe Molinié

Dopo molteplici esperienze in rinomati ristoranti francesi, 33 anni fa Philippe Molinié ha aperto il proprio locale a Rouen, in Normandia, nominandolo “*Ristorante Philippe*” che si distingue per la sua cucina creativa condivisa da padre e figlio ed elaborata in base alle stagioni e ad una estrema ricerca di qualità nelle materia prime.

### Piatto: Crema di zucca potimarron con pancetta, uova e nocciole tostate

Questa ricetta risale a qualche anno fa, quando la zucca potimarron era spesso cucinata insieme alla cipolla e al burro, prima di essere frullata. In



**Cocha**  
City of gastronomy



**unesco**  
Member of  
The Creative Cities Network



**BIELLA**  
CITY OF DESIGN  
Member of  
UNESCO

**unesco**  
Member of  
The Creative Cities Network

questo caso invece, la zucca è cotta in padella con un po' di olio e vengono aggiunti panna e latte intero, finché il composto non diventa morbido.

Dopo aver grigliato alcune fette di pancetta affumicata e aver messo in forno a vapore a 64 °C l'uovo, viene aggiunta infine la nocciola tostata, che rappresenta un prodotto tipico sia della Normandia sia del territorio delle Langhe.

#### Dichiarazione chef Philippe Molinié:

*L'esperienza di Alba è stata di impressionante rigore e precisione a livello organizzativo, nonché emozionante dal punto di vista umano. L'incontro con i rappresentanti della Bolivia, del Benin e dell'Italia ci ha permesso di dimostrare il valore della rete UNESCO in un appuntamento a teatro ricco di bellezza e creatività culinaria. Ringrazio di cuore anche lo chef Luciano Tona e la sua brigata, i quali ci hanno aiutati a rappresentare al meglio qui ad Alba le nostre tipicità.*

*La mia ricetta si adatta molto bene al vostro territorio che, così come Rouen, è ricco di eccellenze e prelibatezze. Sono sicuro che la collaborazione con Alba continuerà anche in futuro per valorizzare ancora di più la creatività che ci contraddistingue. E' stato un orgoglio rappresentare la mia regione, la città di Rouen e il mio ristorante in un'occasione così importante.*

#### **Alba**

Questa è una terra in cui la saggezza popolare ha saputo riscattare la povertà con il genio e la passione, regalando una cucina semplice, gustosa e decisa nei sapori, insieme a portate più ricercate, eredità di antiche e nobili contaminazioni. Alla base di tutto da sempre la selezione delle materie prime, impiegate con elaborazioni sincere e senza travestimenti. La gastronomia, la cucina locale e le piccole osterie costituiscono senza dubbio la più tradizionale attrazione di questo territorio.



**Cocha**  
City of gastronomy



**unesco**  
Member of  
The Creative Cities Network



**BIELLA**  
CITY OF DESIGN  
UNESCO

**unesco**  
Member of  
The Creative Cities Network

### Chef Luciano Tona

Brianzolo d'origine e cresciuto aiutando i genitori nella gestione della "Fermata" di Casatenovo, Luciano Tona ha impiegato il tempo a disposizione per coltivare i suoi hobby, alcuni dei quali singolari (in particolare razze rare di polli e colombi), che lo hanno portato a diventare strenuo difensore della biodiversità e dell'identità italiana in cucina. L'anima di Luciano, sensibile e raffinata, acutamente ironica, proprio come la cucina che ha espresso negli anni della sua "Fermata" di Casatenovo (una stella Michelin), fa di lui un ottimo tecnico di cucina che si è plasmato e orientato verso una cucina polimorfica, un mix tra istinto e tecnica, classicità e contaminazione fusion, rigore e sottile e sorniona provocazione. La sua cucina è frutto di una ricerca che lo ha portato verso l'essenza della semplicità e verso ricette concertate con pochi elementi posti tra loro in perfetto accordo. Dalla sua nascita ha diretto *Alma, la scuola internazionale di cucina italiana*, ne ha sviluppato i percorsi formativi ed è stato attore fondamentale per il suo successo. Dal 2000 segue la *Bocuse d'or Italy Academy* con Enrico Crippa.

Nel settembre 2022 viene infine nominato Ambasciatore di Alba Città Creativa per la Gastronomia.

### Piatto: Plin alle erbe con fonduta leggera al Bra duro

### Chef Francesco D'errico

Chef di Cucina, classe 1988 privilegia l'equilibrio di sapori e di emozioni nella creazione di un piatto. La tecnica acquisita pone le sue basi negli studi presso l'ALMA di Gualtiero Marchesi, perfezionata poi nel ristorante "Maison Decoret" a Vichy di Jacques Decoret MOF, dove ha trascorso 5 anni iniziando la sua esperienza come commis fino a diventare chef di cucina. Nel medesimo ristorante con l'aiuto dello chef si è allenato per partecipare al concorso MOF (*Un des Meilleurs Ouvriers de France*) fino ad



**Cocho**  
City of gastronomy



**unesco**  
Member of  
The Creative Cities Network



**BIELLA**  
CITTÀ EUROPEA  
UNESCO

**unesco**  
Member of  
The Creative Cities Network

arrivare in semifinale. Dopo questa esperienza ha inizio il percorso al fianco del fratello Giuseppe D'Errico, diventando Chef di Cucina del “Ristorante Ornellaia” di Zurigo e sul finire del 2021 l’incontro con “La Madernassa Ristorante & Resort” li riporta in Italia.

Dal 2022 lo chef Giuseppe D'Errico interpreta il percorso del Ristorante “La Madernassa”, un mondo tutto da scoprire, dove si può entrare grazie ad una vetrata che si affaccia sulla cucina a vista, ma dove si può anche pranzare o cenare riservando un tavolo vicino all’orto o in un salotto tutto riservato.

Piatto: Reale di Coniglio grigio di Carmagnola, funghi, verze e topinambur

Dichiarazione chef Francesco D'errico:

*Ho scelto di presentare in questa occasione il piatto “Reale di coniglio grigio di Carmagnola farcito con funghi porcini, topinambur e il suo jus” per motivi legati alle tematiche della sostenibilità e della stagionalità dei prodotti. In primo luogo, “sostenibilità” per valorizzare le materie prime del territorio e aiutare le piccole imprese che producono queste eccellenze. In secondo luogo, invece, “stagionalità” per il connubio tra il coniglio e il re della stagione, ovvero il fungo porcino. La collaborazione con gli altri chef e il supporto di giovani ragazzi interessati e con buona volontà mi ha arricchito non solo dal punto di vista gastronomico, ma anche culturale e sociale.*

## **Bohicon**

Membro della rete delle Città Creative UNESCO dal 2021 e crocevia economico del Benin, Bohicon è famosa per la sua offerta culturale e, in particolare per la sua gastronomia. La città offre infatti una moltitudine di piatti tipici, dall'*Afitin*, un condimento a base di semi di Neré che serve da condimento alle salse locali, al famoso *Houawélio*, una speciale pasta di mais fermentato, trasmessa di generazione in generazione, e al *Bômiho*,



**Cocha**  
City of gastronomy



**unesco**  
Member of  
the Creative Cities Network



**BIELLA**  
CITY OF DESIGN  
UNESCO

**unesco**  
Member of  
the Creative Cities Network

che sono centrali nella volontà di creare una vera e propria industria culturale attorno alle proprie specialità culinarie. A tal proposito, nel 2017 e nel 2019 la città ha organizzato una serie di eventi intitolati “*Saveurs locales du Zou*” per poter esporre il patrimonio gastronomico tradizionale di Bohicon. La città intende inoltre evidenziare il proprio potenziale culturale e sviluppare piani di azione intorno a questi temi attraverso la creazione di un'organizzazione formale incaricata della promozione e della comunicazione che contribuirà anche a sorvegliare il flusso economico associato alle attività dei settori della cultura e della gastronomia.

### Chef Gisèle Agbazahou

Madame Gisèle Agbazahou è nata il 1 maggio 1964 a Cotonou, nella Repubblica del Benin. Appassionata di cucina africana fin dalla tenera età, Gisèle ha deciso di seguire una formazione para-accademica nel campo della gastronomia e attualmente è promotrice di un grande ristorante chiamato “*Paquita Plus*” situato nel centro della città di Bohicon.

### Piatto: Akpan glassato alla menta e Delizie di tapioca al cocco

I due piatti proposti sono dessert che fanno parte della vita quotidiana dei beninesi e, in particolare, della popolazione di Bohicon. L'*Akpan* glassato alla menta è a base di amido di mais, è molto digeribile e, grazie al suo gusto rinfrescante, è adatto ad accompagnare qualsiasi pasto. La tapioca invece, non solo ha le stesse caratteristiche e gli stessi valori nutrizionali del primo, ma ha la particolarità di rinforzare la libido negli esseri umani, ragion per cui è molto popolare e accessibile a tutti.

### Dichiarazione chef Gisèle Agbazahou:

*Per quanto riguarda il mio viaggio ad Alba, ciò che mi ha più impressionato è innanzitutto la leggendaria accoglienza che ci avete dato. È la prima esperienza che ho vissuto a livello internazionale attraverso l'UNESCO e la città di Alba mi ha dato l'opportunità di condividere conoscenze che*



**Cocha**  
City of gastronomy



**unesco**  
Member of  
The Creative Cities Network



**BIELLA**  
Città Europea  
UNESCO

**unesco**  
Member of  
The Creative Cities Network

*metterò a disposizione non solo del mio ristorante ma della città intera di Bohicon. La collaborazione tra le nostre due realtà potrà continuare anche in futuro sul piano della creazione e della formazione attraverso la condivisione di esperienze, best practices e soprattutto chef.*

## Torino

Con l'ascesa dell'industria siderurgica, meccanica, chimica, tessile e automobilistica, Torino è stato uno dei principali centri industriali italiani che ha dominato lo sviluppo della città per quasi un secolo. La conoscenza del design e dei processi produttivi di Torino, acquisita attraverso il suo passato industriale, ha gettato le basi per il futuro, facendone una delle città più dinamiche in campo culturale e creativo in Italia. Nel 2008, Torino è stata designata World Design Capital e da allora si è distinta come *hub* in questo campo. La promozione della creatività e della sostenibilità così come la rigenerazione degli spazi urbani sono al centro dello sviluppo della città.

In questo contesto, il progetto presentato alla Regione Piemonte dal titolo "La Creatività cura" vuole dare continuità alla sperimentazione di "Cultura di Base", un'idea della Fondazione per l'architettura /Torino per rispondere a una sfida innovativa, ovvero l'apertura di ambulatori di medicina generale della ASL Città di Torino nei luoghi di cultura, come ad esempio le biblioteche decentrate della città e soprattutto i quartieri periferici. In questo modo due presidi fondamentali della nostra vita -sanitario e culturale- collaborano e condividono una sede anche fisica per migliorare non solo il trattamento terapeutico ma anche l'offerta culturale rivolta ai cittadini.



**Cocha**  
City of gastronomy



**unesco**  
Member of  
The Creative Cities Network



**BIELLA**  
CITTÀ CREATIVA  
UNESCO

**unesco**  
Member of  
The Creative Cities Network

## Biella

Situata tra le Alpi e la Pianura Padana in Italia, Biella è da sempre considerata la capitale italiana della lana grazie all'abbondanza di fiumi e torrenti che hanno alimentato la crescita dell'industria laniera risalente al 1300 e che ancora oggi lascia un segno indelebile nella zona. L'eccellenza biellese nella produzione tessile è famosa in tutto il mondo, raccontando la storia di un'intera comunità che ha saputo trasformare l'abilità artigianale e la creatività manifatturiera in un vantaggio competitivo per l'economia del territorio.

Oggi la creatività si affianca alla sostenibilità e alle azioni richiamate dall'Agenda 2030 ed entra nelle collezioni di moda del pianeta. Con il progetto presentato in Regione, denominato "I colori della Creatività", Biella vuole far emergere la stretta connessione tra moda, creatività e sostenibilità. Ad esempio, grazie alla collaborazione con la città di Paducah, Città Creativa UNESCO nel Kentucky, venerdì 28 ottobre 2022 è stata organizzata un'esposizione di *quilt* presso la storica sede della sala del Consiglio Comunale. Inoltre, la cooperazione con grandi realtà sartoriali di Confartigianato permetterà intrecciare moda e creatività in una serata a teatro in cui si deciderà il colore che nel 2023 diverrà il pantone prescelto per la campagna grafica del prossimo "Forum Internazionale delle Città Creative UNESCO".

Nel 2023 la Moda mondiale arriverà a Biella per il "Congresso Mondiale dei Sarti" in cui ci si confronterà in materia di moda e artigianato tessile.