



CITTÀ DI SALUZZO

Telefono: 0175.211311 Fax: 0175.211328

Partita IVA e Codice Fiscale: 00244360046

<http://www.comune.saluzzo.cn.it>

UFFICIO STAMPA – via Macallè, 9 – 12037 Saluzzo

Tel.: 0175.211347

email: ufficio.stampa@comune.saluzzo.cn.it



Comunicato stampa 36/2021

IL GURU DELLA PIZZA “GASTRONIMICA” MASSIMILIANO PRETE E’ IL PRIMO GESTORE DELLA NUOVA «PORTA DELLE TERRES MONVISO» DI PIAZZA BUTTINI

L'imprenditore della ristorazione e “guru” della pizza “gastronomica”, 3 spicchi Gamberorosso (l'equivalente delle “stelle” Michelin per le pizze), Massimiliano Prete sarà il gestore della «Porta delle Terres Monviso» nell'ala di piazza Buttini.

Prete è risultato il vincitore del bando di gara promosso dal Comune di Saluzzo per la gestione della struttura che sarà un ristorante, una caffetteria e anche un emporio delle eccellenze enogastronomiche del territorio. Con i lavori di riqualificazione saranno anche ricavati locali per un nuovo ufficio di informazioni e accoglienza turistica e promozione e un'ampia sala conferenze a disposizione del gestore e della comunità cittadina per corsi e riunioni.

La nuova «Porta delle Terres Monviso» è stata progettata come un unico ed innovativo contenitore dove gustare le specialità di Massimiliano Prete, mettere “in vetrina” le eccellenze della zona, accogliere residenti e visitatori per informarli e dove saranno svolte le funzioni di tour operator per commercializzare in Italia ed all'estero i “pacchetti” di visita di Saluzzo e delle Terre del Monviso.

Intanto il Comune sta per avviare il cantiere di restauro del sito. Sono nove le ditte che hanno partecipato alla gara d'appalto. L'aggiudicazione sarà fatta nei prossimi giorni. È prevista una spesa a base d'asta di 1 milione 170 mila euro, cifra finanziata anche con fondi europei all'interno del Piter Alcotra «Terres Monviso», oltre che con risorse provenienti dalle casse comunali. I lavori dovranno essere ultimati in 300 giorni.

«Con Massimiliano Prete – dice il sindaco Mauro Calderoni –, uno dei simboli dell'eccellenza gastronomica saluzzese che continua con il suo lavoro a innovare e rivisitare anche le ricette della tradizione, implementiamo un grande progetto per valorizzare le Terre del Monviso come meta turistica, come luogo dove trascorrere soggiorni e vacanze all'insegna della bellezza e della buona tavola, oltre che della natura e del fascino delle nostre montagne, in primis il Re di Pietra. Inoltre, riqualifichiamo e diamo nuovo impulso ad un'area della città prossima al centro».

«Sognavo da tempo un luogo e un progetto – afferma Prete - capaci di accogliere il mio concetto di cibo, di celebrare l'eccellenza dell'enogastronomia saluzzese e di esprimere il mio amore ed il mio legame con questo territorio. Ho partecipato al bando di gara con il desiderio di collaborare alla realizzazione di un vero e proprio centro culturale, formativo e gastronomico, che potesse tributare il giusto valore a Saluzzo, alla sua storia, ai suoi prodotti e di raccontare, attraverso il mio lavoro, l'arte della lievitazione in tutte le sue forme. Ho accolto l'aggiudicazione con gioia ed entusiasmo, nonostante l'incertezza del periodo, forte del mio sogno di offrire esperienze culinarie innovative ai saluzzesi, ma anche e soprattutto di attrarre nuovo pubblico alla scoperta del nostro territorio, creando sinergie per lo sviluppo turistico e commerciale a beneficio di tutta la collettività».

Prete, originario del Salento, è un piemontese d'adozione. Ha iniziato il suo percorso imprenditoriale proprio a Saluzzo, come pizzaiolo e pasticcere, proseguendo con l'apertura di locali anche ad Alba e Torino, evolvendo in collaborazioni e docenze presso prestigiose università ed istituti di cucina e gastronomia italiani, tra cui l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Cast Alimenti di Brescia. Ha ricevuto riconoscimenti e premi: oltre ai 3 spicchi Gamberorosso, dalle guide L'Espresso, dal Gatti-Massobrio, Where to eat Pizza, Maestro d'Impasti Gambero Rosso, Ambasciatore della Pizza Slowfood, Ambasciatore del Gusto ADG Italy. Questi attestati lo hanno consacrato come uno dei "lievitisti" di riferimento a livello nazionale. Tante le collaborazioni con eccellenze della cucina italiana quali gli chef Enrico Crippa, Corrado Assenza, Loretta Fanella, Matteo Baronetto, Gabriele Bonci. La sua filosofia è Pazienza. Precisione. Poesia. Attualmente è titolare dei locali «Gusto Divino» a Saluzzo e «Sestogusto» a Torino.

Saluzzo, 4 marzo 2021