

*Partecipanti al corso giudicati da cuochi e sommelier*

# Prova del Cuoco per allievi dell'Enaip



**I partecipanti al corso serale di "Cucina tipica territoriale"**

Gli allievi dello chef Marco Vesco, che hanno partecipato al corso serale di "Cucina tipica territoriale", organizzato dall'Enaip di Oleggio, mercoledì 20 maggio, si sono messi alla prova davanti ad una commissione esaminatrice composta da cuochi e sommelier, presso il Collegio De Filippi di Arona.

Hanno preparato piatti della tradizione gastronomica locale interpretando ricette e menù

della cucina tipica del territorio, scegliendo prodotti biologici e materie prime del novarese, dai vini ai salumi, dai formaggi al riso, al pesce di lago.

Il percorso formativo, che rilascia un attestato di frequenza provinciale, è stato seguito da persone che provengono da settori professionali disparati; dalla meccanica all'edilizia, dalla pelletteria alla scuola, ma che condividono la grande

passione per la cucina.

*"I risultati raggiunti dai ragazzi sono eccellenti - commenta Vesco - oltre a fare personalmente tesoro di quanto appreso, queste persone potrebbero trovare occupazione in locali ristorativi tipici, quali agriturismi, ristoranti, osterie e trattorie."* Dal canto loro gli allievi si sono dimostrati altrettanto soddisfatti, tanto da chiedere a gran voce la seconda edizione del corso.