

ORGANIZZATO DALL'ENAIIP PRESSO IL "DE FILIPPI"

## Corso "Fuori il menù"



Foto di gruppo degli studenti con gli chef

**OLEGGIO** Preparare piatti della tradizione gastronomica locale, scoprire e interpretare ricette e menù della cucina tipica del territorio, scegliendo prodotti biologici e materie prime del Piemonte; dai vini ai salumi, dai formaggi al riso. Questi i risultati raggiunti dai 15 allievi iscritti alla seconda edizione del corso "Tecniche di approfondimento cucina regionale" di 140 ore serale, organizzato da Enaip Oleggio presso l'istituto alberghiero De Filippi di Arona. Mercoledì 25 maggio gli allievi degli chef Paolo Montiglio e Marco Vesco si sono messi alla prova davanti ad

una commissione esaminatrice, comprendente cuochi e somelier, presentando un menù molto articolato. In apertura salmone marinato ai tre pepi, cubo di spada al mais, arance e cipolla, spiedino di calamari e macco di fave, arancino di riso, battuta di cavallo con puntarelle, crocchetta di pollo e formaggio, salsa di peperoni. Come primi, risotto alla cipolla rossa e mele al rosmarino e crespelle alla partenopea, seguiti da suprema di faraona bardata con salsa al marsala e patate saltate. In chiusura mousse di yogurt, crumble di mandorle, gelatina di fragole, crema di caffè,

cannoncini e sablè.

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 - commentano gli chef - oltre a fare personalmente tesoro di quanto appreso, queste persone potrebbero trovare occupazione in locali ristorativi tipici, quali agriturismi, ristoranti, osterie e trattorie».

**mt.u.**