

L'ENaip PRESENTA I SUOI NUOVI CHEF

OLEGGIO (crn) 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 serali, organizzato da Enaip Oleggio presso l'i-

stituto alberghiero De Filippi di Arona. Mercoledì 25 maggio gli allievi degli chef **Paolo Montiglio** e **Marco Vesco** si sono messi alla prova davanti alla commissione esaminatrice, presentando un menù molto articolato.

Il percorso formativo, che rilascia un attestato di frequenza provinciale, è stato seguito da persone che provengono da settori professionali disparati, ma che condividono la grande passione per la cucina.



Erano 15 gli allievi che hanno seguito il corso e sostenuto la prova finale