



Entusiasmante serata all'AFP Colline Astigiane: con le "Eccellenze del Piemonte in vetrina"

*36 gli studenti che hanno lavorato alla cena al profumo di tartufo
con la chef Mariuccia Roggero Ferrero e i docenti Paolo Ghi e Maura Fassi*

ASTI - È stata un'esperienza emozionante per tutti: ospiti, studenti e insegnanti, giornalisti, organizzatori, e anche per la chef Mariuccia Roggero Ferrero che per l'occasione ha coordinato la cucina.

Esordio entusiasmante per il primo appuntamento del nuovo format delle "Eccellenze del Piemonte in vetrina", progetto ideato da Visit Piemonte con la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, promosso da Regione Piemonte e realizzato in collaborazione con le Agenzie Turistiche Locali del territorio. E l'idea di coinvolgere per questa quarta edizione gli **Istituti alberghieri piemontesi** si sta dimostrando un successo.

Lo si è capito dal coinvolgimento e dall'apprezzamento generale nella **prima serata del 25 ottobre**, tenutasi ad Asti nella sede dell'Agenzia di Formazione Professionale delle Colline Astigiane - che dal 1972 forma professionisti della ristorazione e nel campo alberghiero - dove 16 studenti hanno dato il meglio di sé sotto la supervisione di **Mariuccia Roggero Ferrero** del Ristorante San Marco di Canelli e dei docenti **Paolo Ghi** e **Maura Fassi**, oltre ai 20 che hanno curato l'accoglienza e la sala con grande professionalità e impegno.

Nel corso della cena a base di prodotti tipici locali abbinati al Tartufo Bianco d'Alba, allestita per circa 50 ospiti, hanno portato i saluti il Vicepresidente della Regione Piemonte **Fabio Carosso** e la Presidente della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, **Liliana Allena**, presente con il direttore **Stefano Mosca**, oltre ovviamente alle "padrone di casa" **Annalisa Conti** e **Alessandra Sozio**, presidente e direttore della Scuola AFP



Colline Astigiane. Da tutti è stato sottolineato il valore dell'esperienza per i ragazzi, l'importanza di dare visibilità all'impegno degli istituti formativi e a quello delle nuove, giovanissime leve della ristorazione. Molto apprezzata la presenza in sala degli schermi su cui seguire i lavori in cucina.

Alla serata, chiusasi tra gli applausi, hanno preso parte anche il direttore di Visit Piemonte, **Alessandro Zanon**, e il direttore dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, **Bruno Bertero**.

La serie di cene organizzate con il coinvolgimento delle scuole alberghiere proseguirà nelle prossime settimane a **Novara, Novi Ligure, Biella, Domodossola e Torino**.

Tutti i prossimi appuntamenti qui: visitpiemonte.com

VISITPIEMONTE – REGIONAL MARKETING AND PROMOTION /

Team Comunicazione e Eventi – Media relations

Emanuela Sarti Tel. +39 011 5155518 / 335 6914611

emanuela.sarti@visitpiemonte-dmo.org

Marisa Margara tel. +39 011 5155523 / 347 4398707

marisa.margara@visitpiemonte-dmo.org