



Entusiasmante serata all'Istituto professionale "Ravizza"

*Circa 30 studenti coordinati dai docenti hanno lavorato
alla cena al profumo di tartufo con la chef stellata Marta Grassi*

NOVARA - È stata un'esperienza emozionante per tutti: ospiti, studenti e insegnanti, giornalisti, organizzatori, e anche per la chef **Marta Grassi** che per l'occasione ha coordinato la cucina.

Secondo entusiasmante 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.

L'idea di coinvolgere per questa quarta edizione gli **Istituti alberghieri piemontesi** si sta dimostrando un vero successo: dopo la serata di apertura ad Asti del 25 ottobre, grande apprezzamento infatti anche **giovedì 9 novembre** alla cena di Vignale - sede degli indirizzi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera dell'Istituto "G. Ravizza" - dove una trentina di studenti di cucina e accoglienza hanno dato il meglio di sé sotto la supervisione di **Marta Grassi del Ristorante Tantris*** di Novara e dello staff dei docenti delle varie discipline, oltre alla collaborazione del bartender **Nicola Mancinone** e del maître **Daniele Genovese**.

La cena ha visto protagonisti i prodotti tipici locali: dal **riso locale** marchio 'Riso Buono', la **zucca** di un piccolo produttore agricolo e la **toma del Mottarone** - cucinati in un risotto con un tocco di **Tartufo Bianco d'Alba** - alla **cipolla bionda di Curreggio** Presidio Slow Food, alla **carne** di un allevamento locale, fino al **Gorgonzola** offerto dal Consorzio di tutela; dulcis in fundo i **Biscottini di Novara** elaborati in un semifreddo allo zabaione con frutta disidratata e salsa al cioccolato; senza dimenticare i vini offerti dal **Consorzio Tutela Nebbioli Alto**



Piemonte. Nel corso della serata - il cui ricavato è andato alle attività didattiche della scuola - hanno preso la parola per i saluti l'Assessore all'Ambiente, Energia, Innovazione e Ricerca della Regione Piemonte **Matteo Marnati** - che ha sottolineato le potenzialità turistiche ed enogastronomiche del Novarese - il direttore della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba **Stefano Mosca**, oltre ovviamente la "padrona di casa", la dirigente scolastica **Fulvia Carbonera**. 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, future protagoniste dell'accoglienza turistica.

Dall'applauditissima Marta Grassi, per la prima volta coinvolta in un'esperienza del genere, sono arrivati i complimenti alla scuola: *"Ho sempre grandi aspettative dai giovani, con loro il risultato c'è sempre - ha riferito ai commensali - Qui al Ravizza ho trovato una squadra eccezionale, operativa e preparata"*.

La serie di cene organizzate con il coinvolgimento delle scuole alberghiere proseguirà nelle prossime settimane a **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