

STASERA E DOMANI, GIÀ PRENOTATI TUTTI I 200 POSTI

Gli chef stellati fanno squadra al castello Due cene d'eccellenza per Degusto

Già prenotati tutti i 200 posti per le due cene d'eccellenza di Degusto al castello, organizzate stasera e domani da Fipe Confcommercio col sostegno della Camera di commercio. La 14^a edizione dell'evento coinvolge i professionisti della cucina di otto ristoranti in Piemonte e Lombardia: Marta Grassi del Tantris di Novara, Vincenzo Manicone del Cannavacciuolo caffè & bistrot di Novara, Andrea Mone-si della Locanda di Orta, Massimiliano Celeste del Portale di Verbania, Giorgio Bartolucci dell'Atelier di Domodosso-



Dall'Arengo al castello, sempre luoghi suggestivi per Degusto

la, Christian Milone della trattoria Zappatori di Pinerolo, Riccardo Bassetti del Porticciolo di Laveno Mombello e il decano degli chef novaresi Piero Bertinotti del Pinocchio di Borgomanero. Il servizio ai tavoli è per tradizione a cura degli studenti dell'istituto alberghiero Ravizza di Novara e dei sommelier dell'associazione Ais, pronti a servire vini doc e docg forniti da aziende della zona in collaborazione con il consorzio di tutela Nebbioli Alto Piemonte.

«La ristorazione rappresenta uno dei veicoli più efficaci per la promozione di territori, prodotti locali e turismo - avverte Maurizio Grifoni, presidente di Confcommercio Alto Piemonte -. Prima della pandemia potevamo ospitare in sala fino a 300 commensali, ma dal 2020 nonostante i numeri ridotti per il rispetto del-

le limitazioni abbiamo voluto confermare l'evento. Crediamo nel valore di un'iniziativa unica nel Novarese».

Dal debutto nel 2009 a oggi sono stati 61 gli chef impegnati in Degusto, prima in sala Borsa, poi al Broletto e negli ultimi quattro anni al Castello. Il mese di proposte dedicate alla scoperta dei sapori con Confcommercio si chiuderà con i Paniscia days, in agenda dal 21 al 23 ottobre.

Ben 25 ristoranti di Novara e provincia hanno aderito alla tre giorni partocinata da Slow Food che celebra il piatto simbolo della cucina locale. Sulla pagina Facebook dell'evento si può consultare la lista aggiornata dei locali coinvolti e i relativi menù speciali al prezzo fisso di 25 euro, oltre ai riferimenti per prenotare un tavolo. F.M. —