

«ITALIAN EXPERIENCE» TRA INVORIO E NOVARA

Le eccellenze del palato presentate a esperti arrivati da tutto il mondo

L'«Italian Experience» tra Invorio Superiore e il castello di Novara martedì 18 e mercoledì 19 ha concentrato in due giorni il meglio dell'enogastronomia italiana, in termini di attori e di prodotti.

È stato un evento di successo, che merita un bilancio di chiusura in cui i ringraziamenti diventano indispensabili. «A nome della mia famiglia, Dora, Chiara, Fabrizio, Cristina, Francesco, voglio ringraziare la Confartigianato Imprese Piemonte Orientale con il direttore Amleto Impaloni e Michele Giovanardi, Alessandro Scandella "registra" impeccabile di tutto l'evento con la collaborazione dello staff composto da Silvana Baziano, Daniela Falcone, Edoardo Brustia e Andrea Favergioti. Un grazie particolare all'interprete Paola Dossan che ha preso parte in modo vivo e professionale alla spiegazione della preparazione dei piatti cucinati allo show cooking che si è tenuto all'Osteria del Vergante di Invorio Superiore» dice Andrea Cane del ristorante.

Tanti sono stati i soggetti dietro e davanti le quinte il cui lavoro puntuale e svolto con passione ha permesso a «Italian Experience» di concludersi con successo risultando, come dice il nome, un'eccellenza italiana.

«Vogliamo anche ringraziare il Comune di Invorio - prosegue Cane -, sia il sindaco Roberto Del Conte sia tutta l'amministrazione per il benvenuto e l'ospitalità che hanno saputo mettere in campo in occasione dell'evento. Grazie anche all'Ice (Istituto per il commercio estero, ndr) con Marcello Gentile, l'Atl di Novara con il presidente Maria Rosa Fa-

gnoni e al Distretto turistico dei laghi rappresentato dal presidente Oreste Pastore».

Prodotti ed eccellenze del territorio sono stati oggetto della preparazione di ricette e soprattutto valorizzati dall'esperienza dell'Associazione cuochi Alto Basso Novarese e Vco con gli chef Alfredo Marzi, Bartolomeo Possi, Antonio Cereda, Roberto Donderi e dall'Associazione pasticceri Novara con i professionisti Lidio Duella e Claudio Sandrini. «Un grazie sincero per la collaborazione alla buona riuscita dell'evento - aggiunge Cane - va pure ad Andrea Ferraris, Marina Vallana, Stefano Nanni, Francesco Stinziani, Andrea Vinciullo, Franca Sacco, Lorella Pagani e Giancarlo Marcodini. Un ringraziamento alle aziende che hanno partecipato a Novara con l'eccellenza dei loro prodotti, utilizzati per soddisfare palato e curiosità dei trenta buyer (acquirenti, ndr) provenienti da Nord Europa, Canada e Hong Kong per partecipare alla manifestazione».

«Grazie a tutti col cuore»

Le aziende che hanno esposto hanno contribuito all'allestimento di un buffet di qualità al castello di Novara valorizzando il territorio in maniera eccellente. Con la generosità di ogni espositore si è infine contribuito a donazioni di prodotti: alla casa di riposo «Opera Pia Curti» di Borgomanero e alla Croce verde di Verbania, omaggiata di una grande quantità di riso che sarà utilizzato a settembre in occasione della risottata per festeggiare il 50°. «Ringrazio tutti col cuore - conclude Cane - per l'onore e la fiducia che mi hanno riservato». —

© BY NOD ALCUNI DIRITTI RISERVATI

