

Sono le 15:30:12 di mercoledì, 27 marzo 2019

I BAMBINO SU 5 RISCHIA DI MORIRE,
MA UN VACCINO PUÒ SALVARLO.100% VACCINIAMOLI
TUTTI

unicef

Alassio. Roby Facchinetti e i giovani chef di Alassio festeggiano l'equinozio di primavera con i fiori eduli del progetto Antea

Roby Facchinetti ospite d'eccezione per il laboratorio dei giovani agrotecnici e chef dell'Istituto Giancardi.



Alassio. Piazza Matteotti si è trasformata in un laboratorio didattico per la presentazione dei fiori eduli, dalle sementi all'utilizzo in cucina avendo come protagonisti gli alunni dell'Istituto Agrario di Albenga e i giovani chef dell'Istituto Alberghiero della "Città del Muretto".

Un percorso del gusto che ha visto abbinare ai fiori di viole, tagete, begonie, nasturzio e dalia i prodotti all'olio extravergine di olive taggiasche dello storico Frantoio Armato quali: patè di olive, creme ai carciofi, all'aglio, ai capperi e ai pomodori, serviti sulla focaccia.

L'evento, sostenuto dalla neonata associazione Assoristobar, dal Frantoio Armato e patrocinato dagli Assessorati al commercio e alle politiche scolastiche, ha celebrato l'equinozio di primavera donando a turisti e cittadini di Alassio alveoli con le

diverse varietà di fiori commestibili, facendoli inoltre degustare in abbinamento con le salse tipiche liguri.

Il concept, ideato dal Centro Studi dell'Alberghiero e dalla Direzione dell'Istituto Agrario D. Aicardi di Albenga in collaborazione con il Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola di Albenga partner del progetto Antea, ha messo in luce le potenziali sinergie tra il distretto agricolo e florovivaistico dell'albenganese e la "capitale" del turismo del ponente savonese, con i suoi hotel, ristoranti e bar prestigiosi.

In quest'ottica s'inserisce la collaborazione con la nuova realtà associativa e il rilievo che l'Amministrazione comunale ha dato all'evento con il patrocinio e l'utilizzo della straordinaria cornice del pontile che, per il primo giorno di primavera, ha visto i fiori eduli protagonisti nella "Baia del Sole".

I laboratori didattici del progetto Interreg Alcotra Antea, gestiti dai giovani agrotecnici e chef dell'agrario e dell'alberghiero e dopo il successo dell'evento incentrato sull'espresso aromatizzato alla Violetta di Villanova d'Albenga, hanno voluto promuovere nuove alleanze tra i produttori agricoli e gli imprenditori del settore turistico grazie alla collaborazione degli associati di Assoristobar.

Come sottolineato dal capofila del progetto, dott. Barbara Ruffoni del Crea di Sanremo, la principale mission del progetto Interreg Alcotra Antea è proprio quella di promuovere lo sviluppo della filiera transfrontaliera del fiore edule attraverso azioni di promozione e formazione dedicate alle piccole e medie imprese del territorio, proponendo modelli di sviluppo di business e nuove partnership tra mondo agricolo e settore turistico.

Il progetto Antea è coordinato dai docenti Mariella Gaudenti Antonella Annitto, Gianluca Bico, Roberto Luciano, Stefania Violino, Massimo Rovere, Monica Barbera e Franco Laureri e dai tecnici di laboratorio di cucina Luigi Natale e Aurelio Pepe. (C.S.)

Condividi:



[Invia articolo ad un amico](#) [Stampa questo articolo](#)

Se trovate qualcosa coperto da copyright comunicatelo al [webmaster](#), provvederemo alla sua rimozione, grazie!