

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

No

[Leggi di più](#)

Fior d'Albenga

🕒 aprile 27, 2018

Fior d'Albenga: il progetto interreg alcotra antea presenta aperibrut molecolare alla violetta con l'etichetta millenium tertium lunae di Bosoni

I giovani barman e chef dell'alberghiero di Alassio uniscono due eccellenze liguri, la violetta dell'azienda agricola De Michelis di Albenga e il Brut Millenium Tertium

dell'azienda Lunae Bosoni di Ortonovo, nell'aperitivo molecolare con stuzzichini aromatizzati dedicato a Fior d'Albenga 2018



Albenga (SV). Innovazione e sperimentazione didattica sono al centro del percorso formativo che vede impegnati gli alunni dell'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Giancardi-Galilei-Aicardi" per la promozione di imprese e territori impegnati nella produzione di fiori eduli attraverso percorsi didattici, gastronomici, colturali e culturali del progetto ANTEA.

In questo ambito si inseriscono il laboratorio didattico e i percorsi formativi legati al programma comunitario di sviluppo territoriale Interreg Alcotra, incentrato sui fiori eduli e promossi dal Centro Studi sul Turismo F. M.

Giancardi di Alassio, in conformità al piano di miglioramento e al progetto "Io Sono Un Brand".

L'attività formativa ha visto i futuri agrotecnici dell'Istituto agrario D. Aicardi di Albenga svolgere attività divulgativa sulle tecniche di coltivazione e






sulle caratteristiche organolettiche e i giovani barman e chef della scuola alberghiera impegnati in un laboratorio del gusto innovativo con due






eccellenze liguri: la violetta dell'azienda De Michelis di Albenga e il Brut Millenium Tertium dell'azienda Bosoni di Ortonovo, nell'aperitivo molecolare dedicato a Fior d'Albenga 2018, servito con stuzzichini ai fiori eduli.


L'etichetta Brut Millenium Tertium nasce dai vigneti di Ortonovo "Charmat"; al palato presenta note fruttate e floreali fresche, nelle quali emergono i fiori di glicine e biancospino con richiami di mela Golden. "Il sapore fresco, armonico e la delicata grana delle bollicine – come sottolineano gli ideatori del cocktail – abbinate alle sfere di sciroppo all violetta, enfatizzano le qualità straordinarie del brut della cantina di LUNAE".

Il laboratorio del gusto del progetto ANTEA è stato coordinato dal team di progetto composto dai docenti: Giuseppe Rossi, Mariella Gaudenti, Antonio Talarico, Antonella Annitto, Stefania Violino, Sara Ceccatelli, Nando De Angelis, Marta Mammola, Rita Baio, Monica Barbera, Franco Laureri e dai tecnici Aurelio Pepe e Luigi Natale.

 Contatti e social	 Ultimi articoli	 Info autore
---	---	---

<
>











CONTATTI E SOCIAL

Andrea

, Barman Italia

 <http://Barmanitalia.it>

 marangio1974@gmail.com

Devi essere connesso per inviare un commento.



Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito noi assumiamo che tu ne sia felice.

Ok

No

[Leggi di più](#)

