

Fiori di Albenga: arrivano i laboratori di cucina del progetto Antea

Da redazione - 18 aprile 2018 17:12

Grazie al progetto finanziato dal **Fondo Interreg Alcotra** i futuri chef dell'**istituto agrario D. Aicardi** hanno intrapreso un percorso di sperimentazione sull'**uso in cucina dei fiori eduli** che presenteranno il prossimo **20 aprile dalle 10,30 alle 12,30 in largo Doria nei pressi dell'aiuola "La Sirenetta" dell'istituto.**

Innovazione e sperimentazione didattica che si manifesteranno, con il supporto dei tecnici del Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola, partner del progetto, in un aperitivo molecolare alla violetta con stuzzichini aromatizzati ai petali di fiori commestibili dedicato a Fior d'Albenga 2018.

Questo sito usa i cookies per migliorare la tua esperienza di navigazione. Continuando la navigazione l'utente accetta le nostre modalità d'uso dei cookie stessi. [Accept](#) [Read More](#)

mercato che, come risulta dalle indagini di mercato, può rappresentare un grande potenziale economico e di sviluppo per i territori vocati al florovivaismo.

I **laboratori didattici di Antea** si inseriscono nel programma di valorizzazione di imprese e territori impegnati nella produzione di fiori eduli attraverso eventi ed educational colturali e culturali nei quali saranno fianco a fianco i futuri agrotecnici dell'istituto agrario di Albenga e gli chef e maître dell'istituto alberghiero di Alassio.

L'appuntamento, promosso dal Centro Studi sul Turismo F. M. Giancardi di Alassio, in conformità al piano di miglioramento e al progetto "Io Sono Un Brand", è coordinato dal team di progetto composto dai docenti: Giuseppe Rossi, Mariella Gaudenti, Antonio Talarico, Antonella Annitto, Stefania Violino, Sara Ceccatelli, Marta Mammola, Nando De Angelis, Rita Baio, Monica Barbera, Franco Laureri e i tecnici Aurelio Pepe e Luigi Natale.

Il laboratorio del gusto, nel segno dell'innovazione e della creatività, valorizzerà due eccellenze liguri, la **violetta dell'azienda De Michelis di Albenga** e il **Brut Millenium Tertium dell'azienda Bosoni di Castelnuovo Magra**, nell'aperitivo molecolare servito con bruschette a base degli stessi fiori eduli.