

PROGETTO FORMATIVO

## Progetto Antea, chef e maitre russi a scuola di cucina con il varazzino Renato Grasso **foto**

Dopo il tartufo Bianchetto di Balestrino, è la volta dei fiori eduli del progetto Alcotra Antea che erano al centro dei corsi di formazione

di Redazione - 09 maggio 2018 - 11:39



**Varazze.** Continua l'opera di ambasciatore delle eccellenze liguri del discepolo di Escoffier Renato Grasso nei confronti del mercato ristorativo della Federazione russa. Grazie al progetto finanziato dal Fondo Interreg Alcotra, i fiori eduli entrano da protagonisti nei piatti della tradizione della nostra Regione e si promuovono nel mercato russo attraverso i corsi di formazione per i cuochi e maitre della "Federazione" organizzati in partnership dall'agenzia Invest-Marvik di Mosca e Tour Events Liguria sotto l'insegnamento del maestro Grasso del ristorante S. Caterina di Varazze.

Nella veste di docente, con il coordinamento del Centro Studi sul Turismo dell'Alberghiero di Alassio e dei tecnici del Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola, partner del progetto, lo chef varazzino ha dedicato ai fiori eduli un modulo del suo progetto formativo inerente i piatti della tradizione ligure impreziositi dai colori e dai sapori dai fiori prodotti nell'azienda dell'Istituto Agrario D. Aicardi di Albenga, che collabora all'interno del progetto ANTEA.

**FOTO**



Gli chef russi sotto la regia di Renato Grasso hanno sperimentato l'utilizzo dei fiori eduli con i gamberi di Sanremo, il brandacujun, il coniglio e i friscu preparando un menu completo che, grazie

alla responsabile di TourEvents Liguria Anna Baydyuk, sarà promosso attraverso le piattaforme social e i blog di cucina russi.

L'educational rientra nelle azioni messe in campo dai docenti dell'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Giancardi-Galilei-Aicardi" per la promozione del prodotto locale sui mercati esteri nel segmento della ristorazione di qualità. L'evento s'inserisce nei laboratori didattici previsti all'interno del progetto Antea volti alla valorizzazione di imprese e territori impegnati nella produzione di fiori eduli attraverso cooking show e corsi di cucina tenuti da food blogger, chef, gourmet, influencer e opinion leader del settore dell'enogastronomia.

I percorsi didattici di Renato Grasso by Antea, nel segno dell'innovazione nella tradizione, sono stati realizzati con i prodotti delle aziende Rzerogroup di Ravera – Linea RaveraBio, olio di oliva extravergine ArnascABio della Cooperativa Olivicoltori di Arnasco, Brut MilleniumTertium della Cantina Lunae Bosoni di Ortonovo.

L'appuntamento, promosso dal Centro Studi sul Turismo F. M. Giancardi di Alassio in conformità al piano di miglioramento e al progetto Scuola e Territorio, è stato coordinato dal team di progetto composto dai docenti: Giuseppe Rossi, Mariella Gaudenti, Antonio Talarico, Antonella Annitto, Franco Laureri e Monica Barbera.