

LABORATORIO DIDATTICO

Roby Facchinetti e i giovani chef di Alassio festeggiano la Primavera con i fiori eduli del progetto Antea

Ai turisti e ai cittadini sono stati donati alveoli con le diverse varietà di fiori commestibili, facendoli inoltre degustare in abbinamento con le salse tipiche liguri

di Redazione - 23 Marzo 2019 - 9:11



Alassio. Piazza Matteotti ad Alassio 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" con ospite d'eccezione Roby Facchinetti. 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.

Potrebbe Interessarti Anche

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

Macchie del viso eliminate in 21 giorni: ti spiego come

SkinLabo

Il potente antitumorale che fa dimagrire è arrivato in Italia

espertinutrizionisti.com

5-49 Veicoli? Questo dispositivo sta rivoluzionando il mondo ...

Expert Market

Le coppie italiane che non ricordavamo

Alfemminile

Lo sposo sorprende tutti girandosi all'improvviso, lascia tutti senza parole

DailyChasers

13 foto scattate prima del dramma

Breakchaser

Arrestato per due volte in 24 ore al convento dei Frati Cappuccini di Quiliano: prosegue il processo in trib...

Decine di furti commessi tra Savona, Imperia e Cuneo: in manette una coppia - IVG.it

Danni causati dal vento di burrasca: notte di super lavoro per i vigili del fuoco - IVG.it

da Taboola