



Progetto Antea: set fotografico per l'espresso "La Genovese" aromatizzato alla violetta



Publicato da Pieffe Edizioni in ALASSIO, ALBENGA, Albenganese, Enogastronomia & Agroalimentare, VILLANOVA D'ALBENGA

Allassio / Albenga La primavera si avvicina e ritornano i laboratori dida ▲

Come ogni sito in rete usiamo cookies.

LO SO!



concept, ideato dal Centro Studi dell'Alberghiero e dalla direzione dell'Istituto Agrario D. Aicardi di Albenga, punta a valorizzare due eccellenze del territorio: la produzione di fiori edibili e le miscele "Anniversario" e "Juta Bio" certificate UTZ, entrambe Medaglie d'oro alla dodicesima edizione dell'International Coffee Tasting. La performance ha avuto il supporto dell'azienda agricola Luca De Michelis, con la sua produzione di **violetta di Villanova d'Albenga** (specie considerata all'interno del progetto), e il supporto tecnico pratico dei docenti del "Giancardi" Stefania Violino e Sara Ceccatelli e di Gianluca Bico e Roberto Luciano dell'"Aicardi".

[LEGGI ARTICOLO COMPLETO](#)

Alberghiero Alassio



Footer | Vedi formato Non-AMP

Powered by AMPforWP



Come ogni sito in rete usiamo cookies.

[LO SO!](#)