

Renato Grasso, chef di Mendatica, promuove nei suoi corsi i fiori eduli "Made in Liguria"

Dai fiori spontaneo della cucina bianca a quelli coltivati nuova sfida dell'ambasciatore della cucina ligure sul mercato della ristorazione della Fed Russa, con menu eseguiti con chef Aleksandr Zemskov e la maitre Olga Bolok

Da **Mario Guglielmi** - 10/05/2018

Questo sito utilizza cookie, propri e di terze parti, per migliorare la tua esperienza sul sito e per fornirti pubblicità in linea con i tuoi interessi. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su [Maggiori Informazioni](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento ne acconsenti l'uso. [Maggiori informazioni](#)

Accetta

Questo sito utilizza cookie, propri e di terze parti, per migliorare la tua esperienza sul sito e per fornirti pubblicità in linea con i tuoi interessi. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su [Maggiori Informazioni](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento ne acconsenti l'uso. [Maggiori informazioni](#)

Accetta

Questo sito utilizza cookie, propri e di terze parti, per migliorare la tua esperienza sul sito e per fornirti pubblicità in linea con i tuoi interessi. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su [Maggiori Informazioni](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento ne acconsenti l'uso. [Maggiori informazioni](#)

Accetta

Questo sito utilizza cookie, propri e di terze parti, per migliorare la tua esperienza sul sito e per fornirti pubblicità in linea con i tuoi interessi. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su [Maggiori Informazioni](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento ne acconsenti l'uso. [Maggiori informazioni](#)

Accetta

Questo sito utilizza cookie, propri e di terze parti, per migliorare la tua esperienza sul sito e per fornirti pubblicità in linea con i tuoi interessi. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su [Maggiori Informazioni](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento ne acconsenti l'uso. [Maggiori informazioni](#)

Accetta

Questo sito utilizza cookie, propri e di terze parti, per migliorare la tua esperienza sul sito e per fornirti pubblicità in linea con i tuoi interessi. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su [Maggiori Informazioni](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento ne acconsenti l'uso. [Maggiori informazioni](#)

Accetta

Continua l'opera di ambasciatore delle eccellenze liguri del discepolo di Escoffier Renato 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 corsi di formazione per i cuochi e maitre della "Federazione" organizzati in partnership dall'agenzia Invest-Marvik di Mosca e TourEvents Liguria sotto l'insegnamento maestro del ristorante S. Caterina di Varazze (SV).

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

Gli chef russi sotto la regia di Renato Grasso hanno sperimentato l'utilizzo dei fiori eduli

gar

graz

piat

L'ed

Superiore "Giancardi-Galilei-Aicardi" per la promozione del prodotto locale sui mercati e

Questo sito utilizza cookie, propri e di terze parti, per migliorare la tua esperienza sul sito e per fornirti pubblicità in linea con i tuoi interessi. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su [Maggiori Informazioni](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento ne acconsenti l'uso. [Maggiori informazioni](#)

Accetta

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 corsi, 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 extravergine ArnascABio della Cooperativa Olivicoltori di Arnasco, Brut Millenium Tertium Cantina Lunae Bosoni di Ortonovo(SP).

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

Condividi:



Questo sito utilizza cookie, propri e di terze parti, per migliorare la tua esperienza sul sito e per fornirti pubblicità in linea con i tuoi interessi. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su [Maggiori Informazioni](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento ne acconsenti l'uso. [Maggiori informazioni](#)