

GLI STUDENTI DEL “GIANCARDI-GALILEI-AICARDI”

Laboratorio del gusto innovativo con due eccellenze del territorio



APERITIVO MOLECOLARE, SHOW A “FIOR D’ALBENGA”

IL CENTRO storico di Albenga teatro di sperimentazione enogastronomica. Gli studenti dell’Istituto “Giancardi-Galilei-Aicardi” sono stati impegnati in una scenografica dimostrazione con i fiori eduli e nella realizzazione di un aperibrut molecolare nell’ambito del progetto Antea. I futuri agrotecnici e i giovani barman e chef dell’Alberghiero hanno realizzato un laboratorio del gusto innovativo con due eccellenze: la violetta dell’azienda De Michelis di Albenga e il Brut Millenium Tertium dell’azienda Bosoni di Ortonovo. L’aperitivo molecolare dedicato a “Fior d’Albenga” è stato servito con stuzzichini ai fiori eduli.