

IVG

Alassio alla Campionaria di Bergamo con l'Officina del Gusto

di **Redazione**

27 Ottobre 2013 - 16:37



Bergamo/Alassio. Le aromatiche, timo, salvia, maggiorana e basilico abbinata alla simpatia delle giovani chef dell'alberghiero di Alassio conquistano i visitatori della campionaria. Con l'Officina del Gusto, per tutta la giornata di domenica 27 ottobre 2013, lo stand della Città del Muretto ha presentato una delle eccellenze delle produzioni del ponente ligure.

Un evento che ha visto la collaborazione degli imprenditori agricoli della provincia di Savona e la promozione dei territori al di là del mare con in primo piano i vini della Cantina Sartori di Torre Pernice e gli oli DOP del frantoio Armato di Alassio. I giovani chef del "Giancardi", sotto la guida dei docenti Franco Laureri e Nello Simoncini, hanno presenteranno tutta una serie di salse al mortaio valorizzando i saperi e i sapori dei produttori del Consorzio Riviera di Ponente Coast.

L'Officina del Gusto il primo dei tanti incontri allo stand che gli imprenditori alassini hanno predisposto per il workshop lombardo, infatti, a seguire, sino alla chiusura della

manifestazione fieristica, la “Baia del Sole” sarà protagonista con degustazioni, dai Baci ai vini DOP del ponente ligure, e con eventi dedicati alla promozione del marchio Acqua di Alassio e al lancio di nuovi prodotti come la fidelity card per i soci degli aeroclub con pacchetti e convenzioni a loro dedicati che avverrà il prossimo 29 ottobre con la presenza del presidente dell’aeroporto di Villanova, Alessandro Pasqualini.