

# IVG

## Prove di Expo per il chinotto di Finale di Redazione

18 Marzo 2015 - 10:13



**Finale Ligure.** Il chinotto di Finale sale in cattedra. I chinotti di Sensu, dal nome del capostipite della famiglia finalese di produttori del piccolo agrume proveniente dalla Cina, sono stati oggetto di studio ed approfondimento da parte degli studenti del corso enogastronomico del "Giancardi" in vista dei laboratori sul cibo che la scuola alassina organizzerà all'esposizione universale di Milano 2015.

Grazie alla partnership con la Pamparino di Finale Ligure, gli alunni hanno potuto sperimentare dai cocktail al chinotto alle tecniche di innesto in una vera e propria full immersion che è partita dalla storia del primo laboratorio di canditura del chinotto che risale al 1877.

Un percorso pedagogico guidato da Marta Bianchi e Alessio Pamparino che hanno preparato i giovani chef e maitre ad essere ambasciatori di questo profumatissimo agrume, che ha, grazie a Slow Food, ritrovato nuova legittimazione nel panorama delle specialità della nostra Regione.

---

La lezione di approfondimento sul chinotto rientra nei moduli didattici del progetto di Italian Food Riviera Class, il brand creato dal centro studi sul turismo del "Giancardi" per la promozione dei prodotti Dop e Igp della Liguria in previsione di Expo 2015.

Le attività formative sono finalizzate a fornire ai giovani talenti del corso enogastronomico le competenze necessarie per essere i futuri ambasciatori delle eccellenze liguri, in Italia e all'estero, visto che i migliori alunni della scuola alassina da diversi anni svolgono attività di stage nei migliori hotel e ristoranti di Francia ed Inghilterra.

L'unità didattica dedicata al chinotto è stata coordinata dai docenti Ivano Ioime, Antonella Annitto, Rita Baio, Monica Barbera e Franco Laureri.