

IVG

Giro d'Italia, cocktail molecolari al basilico e al chinotto per l'aperitivo in rosa

di **Redazione**

10 Maggio 2015 - 16:21



Albenga. Mario Bongiorno e il docente Nando De Angelis hanno coordinato i giovani maitre e chef del progetto Expo -Scuola nell'aperitivo in rosa che ha visto presentare le eccellenze della nostra Regione in un intrigante cocktail molecolare con le bollicine dello spumante metodo classico dell'azienda Durin di Ortovero.

I ragazzi di Italian Food Riviera Class e il barman hanno dato prova di grande abilità con la sferificazione dello sciroppo di basilico e chinotto dell'azienda Pamparino di Finale Ligure, mentre i giovani chef, guidati dal docente di cucina, hanno servito su pane di Gavenola le specialità al mortaio in olio extra vergine di oliva taggiasca "Cru Maina" del frantoio Sommariva.

Considerato il successo dell'evento e la spettacolarità della performance, il laboratorio molecolare potrebbe essere replicato all'esposizione universale di Milano, nella giornata del 23 maggio che vedrà i giovani talenti dell'alberghiero impegnati nelle attività laboratoriali dell'area del Fare - "Casa Liguria" nel Padiglione Italia.

La marcia di avvicinamento a Milano 2015, come previsto dal programma Expo-Scuola,

prevede tutta una serie di azioni formative in situazione: educational, cooking show, eventi e cene come quella del prossimo 15 maggio 2015 dedicata al Memorial B. Marchiano che vedrà i migliori studenti competere per il piatto dei discepoli di Escoffier.

L'aperitivo in rosa è stato realizzato in collaborazione con L'Antica Osteria dei Leoni di Albenga con il coordinamento dei docenti Monica Barbera, Roberto De Palo, Franco Laureri e lo chef Aurelio Pepe.