

IVG

Gli Alberghieri della Liguria incantano i visitatori di Expo con la cucina senza fornelli

di **Redazione**

24 Maggio 2015 - 11:54



Alassio. Straordinario successo per i venti laboratori di cucina “senza fornelli”, progettati dal Centro sul Turismo dell’Istituto Alberghiero di Alassio, che hanno animato l’area del “fare”, pensata dai docenti della facoltà di architettura dell’Università di Genova, per portare i saperi e i sapori della Liguria ad Expo 2015.

Una maratona di dieci ore scandita da ritmi incalzanti che hanno fatto conoscere ai visitatori dell’esposizione universale i piatti più importanti della cucina ligure.

Trenta giovani chef e maitre selezionati tra i migliori talenti delle Scuole Alberghiere di Alassio, Finale Ligure, Sestri Ponente e La Spezia hanno dato prova di sé e della qualità degli istituti e soprattutto delle eccellenze prodotte dalle migliori aziende della Liguria.

Nei laboratori, i visitatori hanno potuto vivere momenti di degustazione, cooperative cooking, Arte&Food, cultura e storia. Grande emozione ha suscitato il laboratorio SAPERI E SAPORI D’ABBAZIA “Viaggio esperienziale alla scoperta del Miele di Liguria”, a cura dei

partecipanti al Corso di formazione per disoccupati, realizzato da E.L.Fo e finanziato dalla Provincia di Savona e dal Fondo Sociale Europeo; un'esperienza improntata alla filosofia di Expo nella quale 12 persone, con dodici storie lavorative diverse, hanno dimostrato, presentando la loro storia e le loro produzioni, che non è mai troppo tardi per incominciare a coltivare ed allevare per creare un futuro migliore per sé e per gli altri.

Significativo e suggestivo il percorso proposto dalle Antiche Vie del Sale, presentato dalla giornalista de La Stampa, Elena Del Santo, con il video, "Le antiche vie del sale" realizzato da Luca Turli - Inside Video - Imperia - Regia Marco Dottore - Eccoci Eventi - Alassio.

Appreziate le degustazioni didattiche con il professor e sommelier A.I.S., Sandro Genesio, svolte in collaborazione con le aziende e le etichette più prestigiose delle cantine liguri: DURIN, BIOVIO, RUFFINO PUNTA CRENA e CASCINA NIRASCA.

Oltre alle Acciughe, al pesto, alla cima, alla pasqualina e ai baci di Alassio, i barman degli alberghieri liguri hanno presentato, dando prova di grande abilità, la sferificazione dello sciroppo chinotto dell'azienda Pamparino di Finale Ligure, abbinato alle bollicine dello spumante metodo classico "Canei" dell'azienda Durin di Ortovero.

Grande soddisfazione è stata espressa dai dirigenti scolastici del "Giancardi", del "Migliorini", del "Bergese" e del "Casini", Tommaso Berruti, Angelo Capizzi e Maria Torre, che hanno voluto ringraziare quanti, a partire dal presidente della Regione Claudio Burlando, all'assessore Angelo Berlangieri, e all'Amministratore delegato di Liguria International, hanno consentito che agli alunni delle scuole alberghiere di essere protagonisti nella prima giornata della Liguria ad Expo 2015.