

# IVG

## Fior d'Albenga: lo chef Renato Grasso e i "maitre del mare" presentano i saperi e i sapori delle Alpi marittime

di **Redazione**

18 Aprile 2017 - 9:44



**Albenga.** Domani 19 aprile, dalle ore 11.00 alle 12.30, in piazza 4 novembre, i partecipanti al corso per maitre organizzato da Elfo Liguria, Lgo di Varazze e Cescot di Savona, e finanziato dal Fondo sociale europeo in collaborazione con le aziende Biovio di Albenga, Gianan di Pornassio, F.lli Bonello di Montegrosso Pian Latte, Fonti S. Vittoria, Panificio Cacciò, Ciapparin di Cosio d'Arroscia e Cooperativa Olivicoltori di Arnasco, daranno vita ad coking show dedicato ai saperi e ai sapori della tradizione della bassa e dell'alta Valle Arroscia.

I futuri maitre, guidati dal discepolo di Escoffier e dai docenti Franco Laureri e Pino Vallerga, presenteranno una serie di ricette con protagonisti i prodotti delle Alpi Marittime: dal miele ai formaggi, dalla farina di castagne ai grandi vini rossi.

L'appuntamento coordinato dal direttore di Lgo Varazze e presidente di Elfo Liguria, Angelo Toscano, vedrà gli allievi del corso prepararsi alla prova d'esame finale con dimostrazioni di servizio e alla lampada.

Per l'evento saranno allestiti due tavoli da degustazione ai quali sono attesi, in veste di giudici, giornalisti, blogger, gourmet e opinion leader per valutare il grado di preparazione dei corsisti nel campo dell'hotellerie.

