

# IVG

## Spiagge Didattiche, lo chef Renato Grasso presenta il lardo al basilico genovese dop

di **Redazione**

26 Agosto 2017 - 10:24



**Varazze.** Dopo il successo dei “Selfie profumati al basilico”, tornano le iniziative di promozione dei prodotti di eccellenza a base di Basilico Genovese dop.

Allo stabilimento balneare Stella di Varazze sarà allestito, in riva al mare, un laboratorio del gusto a cura dello chef Renato Grasso e dei giovani talenti degli alberghieri F.M. Giancardi di Alassio e N. Bergese di Sestri Ponente dedicato ai segreti del pesto e al suo uso in cucina.

Per l’iniziativa di Varazze del prossimo 29, il maestro di cucina varazzino presenterà una eccellenza dell’agroalimentare ligure frutto della partnership della famiglia Ghiringelli e dell’azienda agricola Ambrogio Elena di Andora: Il lardo pancettato al basilico genovese dop. La particolarità unica di questo salume sta nel fatto che viene arricchito da basilico genovese dop raccolto fresco e seccato per ottenere foglie prive di umidità che vengono tritate finemente, aggiunte tra gli starti in maniera da conferire al lardo una freschezza ed un sapore unici tipici del dop genovese.

L’educational gastronomico, realizzato dal centro studi dell’istituto alberghiero di Alassio,

in partnership con i colleghi del Nino Bergese di Sestri Ponente, si svolgerà nello stabilimento balneare Stella di Varazze, dalle 17.30 alle 18.45 di martedì 29 agosto. L'evento vedrà i bagnini e lo staff dei bagni Stella impegnati nella valorizzazione delle eccellenze dell'agroalimentare ligure e a sostegno delle aziende e dei prodotti del territorio, nello spirito del brand Spiagge Didattiche patrocinato da Regione Liguria.

L'educational incentrato sui segreti delle preziose foglioline verdi si articolerà in diversi percorsi didattici: dalle caratteristiche uniche di quelle genovesi dop, rispetto a quelle comuni, alle performance al mortaio e si concluderà con una degustazione a base di basilico genovese dop con il lardo della ditta Albino Chiesa: un prodotto di nicchia che, grazie al fresco basilico genovese dop, ha di recente meritato le 3 fette del Gambero Rosso della guida ai salumi italiani.

Il cooking show, coordinato dal maestro di cucina e discepolo di Escoffier Renato Grasso e dai giovani chef Alessia Comitangelo, Martina Enrico e Anna Gai, sarà realizzato in collaborazione con l'azienda agricola Calcagno Basilico di Celle Ligure, consigliere del consorzio di tutela.

Il progetto Spiagge Didattiche patrocinato da Regione Liguria si propone, attraverso iniziative, eventi ed educational, di sfruttare l'effetto engagement delle piattaforme social per trasformare il turista e gli avventori degli stabilimenti balneari in promotori delle eccellenze dop e igp. La campagna di promozione del basilico genovese dop rientra tra le azioni finanziate dal programma di sviluppo rurale 2014 - 2020 del Fondo Europeo Agricolo per lo sviluppo rurale ed è coordinata dai docenti Giovanni Falcone, Monica Barbera e Franco Laureri con il supporto dei dirigenti scolastici Simonetta Barile e Angelo Capizzi.