

IVG

Alassio: è partita la sfida dei piatti del cuore della Città del Muretto

di **Redazione**

09 Marzo 2011 - 16:42



Alassio. Il Memorial Bartolomeo Marchiano, alla sua seconda edizione, vedrà competere i nonni dei borghi alassini Coscia e Solva, coadiuvati dagli alunni del corso di cucina dell'alberghiero F. Maria Giancardi, rispettivamente con polpo in umido e coniglio alla solvese.

I custodi della tradizione culinaria della città di Alassio avranno il compito di trasmettere alle nuove generazioni di chef le "ricette del cuore" nel ricordo di un grande maestro della cucina della Baia del Sole: Bartolomeo Marchiano, padre di Angelo, già leader degli albergatori liguri ed impegnato da sempre nella trasmissione della cultura dell'ospitalità alle nuove leve del turismo.

Sia il polpo in umido, cucinato dalle signore Angela Collini e Marisa Nattero, sia il coniglio alla solvese, preparato dai signori Giampiero Anfosso e Elio Gannonero, saranno accompagnati dai vini della cantina Poggio dei Gorleri, Pigato e Ormeasco, presentati dal delegato della FISAR Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori Giampiero Merano.

Una giuria di esperti giudicherà, attraverso una scheda di valutazione, il lavoro dei team di giovani chef ed al contempo assegnerà ad ogni piatto del memorial un punteggio che consegnerà, alla fine dei tre appuntamenti, il titolo di "Piatto del cuore".

L'evento è organizzato con il contributo del Comune di Alassio, assessorato alle politiche sociali, della fondazione Marchiano, della Conad, della Vecchia Alassio, con il patrocinio di Regione Liguria, Provincia di Savona, in collaborazione con Slow Food, Associazione Albergatori di Alassio e Laigueglia e coordinato dai docenti Antonella Annitto, Franco Laureri, Monica Barbera, Norberto Andreoni, Paolo Madonia, Michela Calandrucchio, Agnese Bove, Francesca Gilli, Rita Baio, Katuscia Giuria e vedrà impegnati gli alunni delle classi V A TSR, V BTSR e II C SAR.