

IVG

L'Associazione Cuochi protagonista al Salone Agroalimentare: rimanenze donate alle famiglie bisognose

di **Redazione**

18 Marzo 2014 - 10:58



Finale L. Successo di pubblico ai laboratori del gusto promossi da Camera di Commercio di Savona in collaborazione con Associazione Cuochi Savona al Salone dell'Agroalimentare Ligure di Finalborgo edizione 2014. Durante la manifestazione gli chef dell'Associazione Cuochi Savona Meligrana e Rossanino hanno preparato due menu, uno il sabato e uno la domenica, aventi come ingredienti principali le Eccellenze Liguri come il Carciofo di Albenga, l'Albicocca di Valleggia, la castagna "Gabbiana", l'Olio DOP Riviera Ligure, la zuccina Trombetta, il cuore di Bue e il pescato fresco.

L'obiettivo, grazie al Team degli chef, alla CCIAA, agli enti di valorizzazione come il Consorzio per la tutela dell'olio DOP, le Cooperative Agricole Riunite, la Coop il Teccio, i tartuficoltori liguri, il basilico di Paolo Calcagno e il pescato del Mar Ligure offerto dalla ditta Ligurpesca, è stato centrato anche con il contributo degli istituti Alberghieri di Alassio e Finale Ligure, che hanno messo a disposizione allievi del terzo anno.

Presso lo stand dell'istituto alberghiero di Finale Ligure, inoltre, lo Chef Lillo Mendola e le

Lady Chef del Savonese Grazia Pallotti, Carla Balbiano e Gabriella Mancuso, hanno tenuto un laboratorio sul pesto al mortaio facendo interagire gli studenti e risposto alle domande del pubblico, mentre per un contrattempo, lo chef Fabrizio Ceccarelli che ha partecipato ai campionati mondiali del pesto, pur presente, non ha potuto far valere la sua abilità.

Tutte le rimanenze della manifestazione, in accordo con i fornitori, sono state conferite a strutture che si occupano di ridistribuire derrate a famiglie meno fortunate. L'Associazione Cuochi Savona ringrazia, attraverso il Presidente Gregorio Meligrana, "gli associati che hanno prestato la loro professionalità e il loro tempo per la riuscita della kermesse, gli insegnanti, gli allievi e da appuntamento alla prossima occasione".