

IVG

Spotorno, il programma del XV Convegno dei Maestri di Cucina

di **Redazione**

05 Aprile 2014 - 10:50



Spotorno. Si preannuncia il tutto esaurito per il XV° Convegno dei Maestri di Cucina ed Executive Chef della Federazione Italiana Cuochi, organizzato da Associazione Cuochi Savona in collaborazione con Camera di Commercio di Savona, Patrocinio di Regione, Provincia, oltre ai Comuni di Spotorno, Noli e Savona.

“È partito tutto verso la fine di novembre - racconta il presidente della Associazione Cuochi Savona Gregorio Meligrana - dopo che il presidente della Federazione Italiana Cuochi Paolo Caldana, il rettore dell’Ordine dei Maestri di Cucina Giorgio Nardelli e il presidente di Solidus, Carlo Romito, hanno comunicato la scelta della Riviera Ligure come sede del convegno. Abbiamo chiesto aiuto al preside dell’Istituto Alberghiero di Finale Ligure, Luca Barberis, che si è attivato con gli insegnanti per mettere a disposizione gli allievi, nonostante gli stage formativi, che sono un momento importante nel percorso scolastico dei ragazzi, e vengono svolti normalmente in questo periodo; da Solidus è stato coinvolto anche l’Istituto Ballerini di Seregno, dove lo chef Guadagno sta studiando da

tempo menu in permacultura”.

“È una grande occasione - dice lo chef Renato Grasso, presidente regionale - non potevamo farcela scappare, è un trampolino di lancio verso Expo 2015, dove la Liguria sarà sicuramente protagonista soprattutto con i suoi chef”.

Durante i tre giorni, ricchi di appuntamenti, è previsto un momento con il pubblico, con interventi anche di cuochi stellati, nella giornata di domenica 13, con il supporto di Confederazione Italiana degli Agricoltori (CIA) e Coldiretti, che metteranno a disposizione degli chef i prodotti a km zero per gli show cooking in contemporanea ad un mercatino di vendita diretta.

Il lunedì mattina dopo una sveglia all'alba, i maestri saranno coinvolti nella rievocazione della pesca da riva a sciabica a Noli; quindi, al rientro in hotel, il resto della giornata sarà dedicato ad autoaggiornamenti e al convegno, sul tema “Il pescato dell'alto Tirreno verso Expo 2015”, dove è previsto un intervento della Capitaneria di Porto e dei Servizi Veterinari su sostenibilità della pesca attraverso il consumo di pesce meno conosciuto e eventuali problematiche nella filiera; la sera di lunedì 14, dopo la premiazione del “Professionista dell'Anno per l'Hotellerie e la Ristorazione 2014” a partire dalle 18 presso il Centro Convegni messo a disposizione dal Comune di Spotorno, sempre in collaborazione con la scuola alberghiera, alle ore 21, invece si terrà la cena di gala presso l'Hotel Tirreno di Spotorno.

Altra levataccia il martedì 15, per chi decide di rimanere e visitare, con l'autorizzazione del Comune e del Dr. Picasso, responsabile del Mercato Ittico di Savona, l'area mercatale e assistere alle contrattazioni mattutine del pescato durante la notte. Nella stessa giornata di martedì sono previste visite presso alcune aziende del territorio in accordo con le Associazioni di Categoria.