

IVG

“Arte & Food”: artisti e giovani talenti si incontrano all’Ortoshop

di **Redazione**

14 Febbraio 2015 - 11:09



Albenga. L’arte e le eccellenze enogastronomiche locali s’incontrano all’Ortofrutticola di Albenga. Martedì 17 febbraio, nell’ambito delle iniziative per la valorizzazione dei prodotti della Piana Albenganese, all’interno dell’Ortoshop si svolgerà una performance di “Arte & Food”, l’iniziativa in cui i progetti “T3rra” del Centro Culturale Paraxo e “Italian Food Riviera Class” dell’Istituto Alberghiero Giancardi di Alassio si fondono in vista dell’Expo 2015.

L’esposizione universale di Milano rappresenta uno straordinario evento per dare visibilità alla tradizione, alla creatività e all’innovazione nel settore dell’alimentazione, raccogliendo tematiche già sviluppate dalle precedenti edizioni riproponendole alla luce dei nuovi scenari globali al centro dei quali c’è il diritto a una alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutto il pianeta.

In occasione della manifestazione mondiale, per promuovere e valorizzare i prodotti e le

aziende della Liguria, l'alberghiero di Alassio ha pianificato un percorso formativo tra gli alunni del corso enogastronomico del "Giancardi", che daranno vita ad un team di giovani talenti che formeranno La Classe dell'Italian Riviera Food della Regione Liguria per EXPO 2015.

L'iniziativa "Arte & Food" in programma all'Ortoshop della Cooperativa L'Ortofrutticola di Albenga è la parte del progetto regionale in cui arte, Expo e cibo si fondono per completare il panorama delle iniziative che la scuola ha intrapreso per la promozione del Made in Liguria.

"T3rra" in sintonia con il progetto Expo Italian Food Riviera Class degli Istituti Alberghieri della Liguria, si propone di realizzare un network per la promozione del territorio, con l'idea di intrecciare l'universo dell'arte contemporanea con le forme del cibo.

Nell'area del "fare" di Expo, artisti provenienti da diverse parti del mondo, realizzano performance ed azioni di stimolo educativo con le eccellenze liguri, creando dei momenti emozionali interattivi insieme ai giovani talenti e agli chef della ristorazione.

Martedì mattina, nell'ambito della presentazione del progetto "Arte & Food", l'Ortoshop della Cooperativa L'Ortofrutticola di Albenga ospiterà le opere della pittrice e scultrice ligure Renza Sciutto, che per l'occasione intratterà i clienti del nuovo reparto di vendita di prodotti orticoli e freschi da banco con una performance artistica, mentre i giovani talenti di Italian Food Riviera Class Expo -Scuola 2015 Nico Gazzano, Piercarlo Alizeri, Miriana Aria Palermo, Riccardo Gareffi, Shijie Ye, coordinati da Renato Grasso (presidente della federazione italiana cuochi della Liguria), si occuperanno della performance gastronomica con la preparazione di veri e propri capolavori culinari in cui, olio, vino e altre leccornie prodotte nella piana albenganese e nelle zone limitrofe saranno i protagonisti.

Dopo un lungo lavoro di organizzazione, i dirigenti della Cooperativa albenganese sono riusciti a realizzare una sorta di minimarket all'interno dell'Ortoshop, dove, i clienti tra una consultazione specialistica degli agronomi e gli acquisti per campagne o giardini domestici possono fare la spesa prima di rientrare a casa.

Quotidianamente, infatti, sugli scaffali del nuovo reparto, oltre a frutta e verdure di stagione fresche di giornata, si trovano tutte le varietà di legumi secchi di provenienza italiana, vini, birra ed olii liguri selezionati, pane e altri prodotti da forno confezionati, e recentemente anche salumi e formaggi liguri e delle zone limitrofe che hanno ottenuto il marchio di qualità, oltre ad alcuni prodotti che soddisfano le esigenze dei vegani.