

# IVG

## Expo, i talenti culinari liguri raccontano la nostra regione in dodici piatti

di **Redazione**

22 Maggio 2015 - 15:23



**Milano.** Dodici piatti per “raccontare” la Liguria. Sono quelli che saranno preparati domani dai giovani talenti culinari della nostra regione: **tra le 10 e le 22, presso lo spazio della Regione prenderà il via il programma dei laboratori di “La Liguria dei giovani talenti e delle eccellenze”.**

Il progetto formativo, svolto in Italian Food Riviera Class partnership tra gli istituti alberghieri e le associazioni nazionali delle professioni legate all’hotellerie, nato per valorizzare e promuovere i prodotti Dop e Igp liguri in occasione dell’esposizione universale, presenterà nella prima giornata d’apertura al pubblico **le ricette della tradizione ligure: dalla pasqualina al pesto, dal bacio di Alassio alla cima, con abbinamenti cibo e vino, performance di artisti e momenti di cultura e storia locale con l’associazione Antiche Vie del Sale.**

**“L’alberghiero di Alassio è riuscito a coagulare gli altri istituti alberghieri della regione - spiegano dall’istituto alassino - Domani presenteremo dodici piatti: non ne racconteremo solo le caratteristiche, ma faremo vedere come si cucinano”.**

Il progetto, inserito dal Miur tra le iniziative d’interesse nazionale per Expo 2015 e patrocinato dalla Regione Liguria, ha formato, in collaborazione con gli chef e maitre liguri, un gruppo di alunni che, a partire da Milano, saranno pronti a collaborare con le

---

aziende liguri per la promozione delle eccellenze dell' Italian Riviera Food durante eventi, workshop, fiere, simposi e manifestazioni gastronomiche.

Per l'esposizione universale, in considerazione dei vincoli imposti per la sicurezza e le norme igieniche, gli chef Rita Baio, Andrea Cresta, Giovanni Tonoli, Mario Vangeli e Renato Grasso hanno predisposto un ciclo di eventi sul cooperative-social cooking con i visitatori che, di volta in volta, saranno interpreti, testimonial e ambasciatori dei prodotti e della cucina della regione. Tra i laboratori degli alberghieri anche "Saperi e sapori d'abbazia, viaggio esperienziale alla scoperta del Miele di Liguria", a cura dei partecipanti al Corso di formazione per disoccupati, realizzato da Elfo e finanziato dalla Provincia di Savona e dal Fondo Sociale Europeo; un'esperienza improntata alla filosofia di Expo nella quale 12 persone, con storie lavorative diverse, cercano nella coltivazione e nell'allevamento di creare un futuro migliore per sé e per gli altri.

Grazie al videomaker Alessandro Forte e alla partnership con la Community Global Shapers di Genova, impegnata nella valorizzazione dei giovani talenti, le attività dei giovani chef e maitre verranno messe, in tempo reale, sulle piattaforme social e sul sito [www.italianfoodrivieraclub.com](http://www.italianfoodrivieraclub.com)