



Dopo Expo: gli alberghieri della Liguria progettano la merenda della salute

Lunedì 7 novembre 2016



Liguria. Una sfida che vede i migliori talenti degli istituti genovesi “Nino Bergese” e “Marco Polo” e gli alassini del “Giancardi” misurarsi sui temi dell’eredità di Expo 2015: lotta allo spreco e all’obesità.

Una competizione che applica in cucina ed in classe una didattica per competenze che spazia dalla manualità alle leggi della chimica e della fisica in cucina.

Un progetto formativo a 360 gradi che coinvolge le scuole alberghiere più blasonate della Liguria: il “Nino Bergese” di Sestri Ponente, il “Marco Polo” di Genova e il “F. Maria Giancardi” di Alassio nell’ideazione della “merenda perfetta”.

Una sfida che prende spunto dalla Carta di Milano 2015, in collaborazione con olio Santagata e Coop Liguria, che ha come obiettivo la realizzazione di una “merenda della salute” buona ed al tempo stesso equilibrata sotto il profilo calorico e soprattutto a base del nostro olio extra vergine di oliva.

La gara, che si terrà giovedì 10 novembre presso l’Iper Coop L’Aquilone di Genova Bolzaneto, avrà anche un prelude sui social con la sfida ai “like” e prove tecniche di ricette in diretta live [con Facebook sulla pagina ad essa dedicata](#).

Il progetto ideato da Franco Laureri, responsabile del Centro Studi sul Turismo “F.M. Giancardi” di Alassio, è coordinato dai docenti Rita Baio, Ariana Zerbone, Antonella Annitto, Monica Barbera, Giovanni Falcone, Simona Pellizzari, Margherita Grassi e Alessandra Vaccari.

