

IVG

Biscotto all'olio extra vergine di Arnasca: il cooking dream team del Bar Sorriso raccoglie la sfida

di **Redazione**

26 Gennaio 2017 - 14:51



Alassio. Realizzare un biscotto che valorizzi le caratteristiche dell'olio extra vergine di Arnasca ed al contempo sia in grado di trasmettere ai discenti lo spirito di squadra e l'esperienza dei loro maestri chef.

E' questa la sfida dei ragazzi dell'alberghiero di Alassio che quotidianamente conducono la caffetteria didattica multimediale guidati dal professor Leonardo Nappi e dai tecnici di cucina Aurelio Pepe, Lillo Mendola e Luigi Natale, che attraverso una "didattica esperienziale" proveranno a vincere la sfida lanciata dalla cooperativa olivicoltori di Arnasco.

Un percorso formativo che vede impegnati docenti di sostegno ed educatori e che porterà i discenti a valorizzare le proprie competenze e abilità con l'intento di contribuire tangibilmente alla valorizzazione di questa varietà di olive coltivate ad Arnasco, piccolo centro dell'entroterra della bassa Valle Arroscia, famoso anche per la Scuola di Muretti a

Secco.



Una produzione promossa e sostenuta dalla Cooperativa Olivicola di Arnasco, grazie alla quale negli anni, da piccola realtà, ha saputo raggiungere importanti traguardi come la realizzazione del Museo didattico sull'arte olearia e la civiltà contadina locale e in ultimo ottenere la certificazione biologica per il suo extra vergine d'oliva Arnasca.



L'iniziativa sostenuta dal Centro studi sul Turismo del "Giancardi" è coordinata dai docenti Rosaria Di Martino, Monica Barbera, Franco Laureri e dagli educatori Manuela Barisone e Katia Pesce.