

IVG

Il tartufo di Balestrino in un video per gli chef russi

di **Redazione**

16 Marzo 2017 - 14:53



Balestrino. Un project-work per promuovere tutte le qualità del tartufo, vera e propria eccellenza “made in Liguria”. E’ quello che si terrà lunedì 20 marzo alle 14.30 nella zona del santuario di Monte Croce a Balestrino e a cui prenderanno parte i partecipanti al corso per gestori di agriturismo organizzato da Elfo Liguria, Lgo di Varazze e Cescot di Savona. Il corso è finanziato dal fondo sociale europeo in collaborazione con l’Associazione Tartufai e Tartuficoltori Liguri.

L’evento “sfrutterà” l’esperienza dei tartufai e dei loro cani per realizzare un video che racconti per immagini non solo le emozioni della ricerca, ma anche la cucina legata al Bianchetto. Grazie allo chef Renato Grasso (discepolo di Escoffier) che interverrà all’educational, saranno realizzate alcune ricette in lingua russa con protagonista il tartufo di Balestrino.

Il prossimo mese di aprile tutto il materiale fotografico e video prodotto grazie alla collaborazione con circolo fotografico San Giorgio di Albenga e a TeleVarazze sarà presentato dal titolare del ristorante Santa Caterina agli chef moscoviti, nell’ambito dei corsi di cucina liguri che terrà nella capitale della federazione russa.

La consegna data ai corsisti dal docente di marketing Franco Laureri e da quello di

agronomia Matteo Zerbini è quella di trasformare “il bianchetto in testimonial del territorio”.

In questa sfida i futuri gestori di agriturismi Roberto Allegra, Chiara Ascheri, Giada Bonfiglio, Anna Domenica Codino, Luigi Marengo, Marinela Negoita, Donatella Nocerino, Alina Olinici, Silvia Terragno e Caterina Vio avranno al loro fianco (oltre naturalmente ai tartufai con il loro presidente regionale Maurizio Bazzano) le responsabili dell'area social dell'agenzia “In Liguria”, i fotografi del prestigioso circolo fotografico albenganese e soprattutto il sindaco di Balestrino Gabriella Ismarro.

L'educational a numero chiuso, coordinato dal blogger e giornalista Stefano Pezzini e dai docenti del corso, rappresenta un primo test per valorizzare a fini turistici le eccellenze agroalimentari dei territori al di là del mare, con pacchetti rivolti ai segmenti esperienziale ed enogastronomico.