

# IVG

## Albenga, la food blogger Lorenza Giudice e Carla Simondo di “Campagna Amica” a Spiagge Didattiche

di **Redazione**

04 Settembre 2017 - 13:27



**Albenga.** Iniziata con un cooking show sul finger food con gli ortaggi della piana la campagna estiva di Spiagge Didattiche, il brand ideato dal Centro Studi sul Turismo dell’Alberghiero per promuovere le eccellenze agroalimentari e la cultura del cibo tra i turisti che soggiornano nella nostra riviera.

Il progetto ha visto attivarsi i giovani chef e maitre del “Giancardi”, guidati dai docenti e dagli esperti, che di volta in volta hanno portato il loro contributo di esperienza, come in febbraio sulle piste da sci della Valtellina, dove è stato protagonista sempre il basilico genovese DOP con i testaroli al pesto.

A concludere i percorsi didattici sotto l’ombrellone saranno Lorenza Giudice e Carla Simondo, affiancate dai giovani talenti dell’Istituto alberghiero F.M. Giancardi e dell’agrario D. Aicardi, che convoglieranno i turisti del lido Miramare in due laboratori: il basilico genovese DOP nella cucina creativa, a cura della food blogger, e l’arte del

bouquet, a cura della socia di Campagna Amica. Appuntamento venerdì 8 settembre dalle 17.30 alle 18.45 con il laboratorio creativo al lido albenganese per “re basilico” con percorsi didattici legati alla cucina e all’arte del bouquet di ortaggi.



L’iniziativa rientra nella campagna di promozione del Basilico Genovese D.O.P. #basilicogenovesedop, finanziata dal programma di sviluppo rurale 2014 - 2020 del Fondo Europeo Agricolo per lo sviluppo rurale, ed è patrocinata dall’Assessorato comunale all’Agricoltura con il sostegno del Consorzio di basilico genovese DOP, di Coldiretti Savona e dell’azienda agricola Le Roveri.

L’evento vedrà impegnati gli alunni del progetto “Laboratorio Permanente delle Eccellenze” coordinati dai docenti Giuseppe Rossi, Mariella Gaudenti, Monica Barbera, e Franco Laureri.

“L’iniziativa rappresenta l’esempio perfetto del prodotto testimonial del territorio - afferma l’assessore Mariangelo Vio - L’eccellenza delle produzioni agroalimentari promosse in riva al mare con una sinergia tra i due comparti turismo e agricoltura che vede protagoniste le nuove generazioni di chef, futuri ambasciatori delle nostre produzioni agricole in Italia e all’estero”.

