

IVG

Spiagge Didattiche: le eccellenze liguri tra lettini ed ombrelloni con gli studenti dell'Alberghiero di Alassio

di **Redazione**

23 Maggio 2018 - 16:52



Arma di Taggia. I bagnanti del Lido Germana si sono trasformati in chef e sommelier per la "prima" delle tappe del brand, patrocinato da Regione Liguria e sostenuto da Confagricoltura, che porta tra lettini ed ombrelloni le eccellenze del territorio, tra cui i prodotti DOP e IGP. L'evento ha visto la partecipazione degli studenti dell'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Giancarlo-Galilei-Aicardi" in collaborazione con il Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola di Albenga nell'ambito del progetto Interreg Alcotra Antea relativo alla filiera dei fiori eduli nel territorio transfrontaliero Italia-Francia.

Una grande prova d'orchestra che ha visto unite aziende del comparto agricolo e turistico nella promozione del segmento enogastronomico ligure nell'anno che i ministeri di turismo e agricoltura hanno dedicato alla promozione dell'abbinamento cibo-cultura. L'obiettivo dell'"anno del cibo italiano nel mondo" sarà quello di valorizzare e mettere a sistema le straordinarie produzioni agricole del "Bel Paese" abbinate al patrimonio storico-artistico in contesti nuovi come quelli degli stabilimenti balneari dove è possibile presentare le

tantissime produzioni tipiche e di nicchia dell'entroterra ligure.

Ai Bagni Germana, grazie al progetto Interreg Alcotra Antea (www.interregantea.eu), fiori eduli e cucina ligure hanno potuto promuoversi grazie all'hashtag voluto dal MIBACT e dal MIPAAF per la campagna 2018 di valorizzazione dei brandi italiani: #annodelciboitalianonelmondo.

In questa sfida l'Alberghiero di Alassio, con il progetto Spiagge Didattiche, ha iniziato a mettere in campo, coadiuvato dalle aziende, un progetto di content marketing che, come nel caso della cucina della lavanda, attraverso uno storytelling efficace, possa raccontare la cultura autentica del cibo ligure, personificata non solo nei sapori, ma soprattutto nei saperi legati alle colture della nostra terra.

I laboratori didattici del gusto di Antea, coordinati da Cesare Bollani e dallo chef Loris Dolzan brand ambassador dell'Ordine Gastronomico Della Lavanda Riviera Ligure, hanno impegnato i turisti dei Bagni Germana e dei giovani chef dell'Alberghiero di Alassio nella preparazione di una degustazione dirisotto alla lavanda, triangoli del pastore con ragù di coniglio alla lavanda, frisceu ai fiori zucca e lavanda e il gelato alla lavanda della gelateria Da Aldo, il tutto accompagnato dall'etichetta N1.B il Brut della cantina Lunae Bosoni di Ortonovo (SP).

L'educational enogastronomico rientra nelle azioni di comunicazione del progetto Antea, Interreg Alcotra, e ha visto impegnati gli alunni dell'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Giancardi-Galilei-Aicardi" per la promozione di imprese e territori orientati verso la produzione di fiori eduli, attraverso percorsi didattici, gastronomici, culturali e culturali.

Ai fornelli per questo cooking show, sotto la guida dello chef Loris Dolzan, si sono alternati gli alunni del biennio enogastronomico Stefano Marino, Jacopo Fischietti, Francesco Brando, Sofia Portomauro, Alessia Comitangelo, Francesca Turri, Aurora Bianco, ErindaSfinjari, Martina Enrico e i maturandi Matteo Cacciò, Daniel Bonanato e Lorenzo Siffredi, coordinati dai docenti Antonella Annitto, Monica Barbera, Maria Elisabetta Corradi e Franco Laureri.