IVG

Laigueglia, consegnati i grembiuli agli studenti: al via la seconda parte del Memorial Bartolomeo Marchiano

di **Redazione**

22 Febbraio 2019 – 12:45



Laigueglia. Con la consegna dei grembiuli agli otto studenti dell'Istituto Alberghiero "Giancardi" di Alassio prende il via la seconda parte del decimo Memorial Bartolomeo Marchiano. La consegna dei grembiuli, in pratica, è l'ufficializzazione dei giovani studenti, quattro aspiranti cuochi e quattro studenti di sommellerie, che hanno superato la fase preliminare e che, secondo la giuria, saranno i finalisti del Memorial, in cucina e in sala, che si concluderà il 19 marzo con una cena di gala all'Alberghiero di Alassio.

Ecco i finalisti. Per la cucina: Mariana Iaconianna, Iacopo Drago, Mattia Frigina e Raffaele Romani. Per la sommellerie: Martina Gatti, Gabriel Ruaro, Francesco Teodoro e Aurora Vinai. La consegna dei grembiuli è avvenuta all'Alberghiero di Alassio alla presenza del sindaco di Laigueglia Roberto Sasso Del Verme, della dirigente scolastica Simonetta Barile, della vicepreside dell'Alberghiero alassino Antonella Annito e dal presidente di Confagricoltura Liguria Luca De Michelis.

La gara, dopo il “2018 anno del cibo”, si concentra sulla promozione delle eccellenze agroalimentari dedicando il Memorial alla cucina e ai vini delle “Alpi del Mare”. Il nuovo format, ideato dal Centro Studi Sul Turismo dell’Istituto “Giancardi” di Alassio, mette in sfida i migliori studenti dell’alberghiero della Città del Muretto, con Stefano Rota, chef del Ristorante Vascello Fantasma di Laigueglia, in qualità di mentore.

Un viaggio pedagogico che, grazie a Confagricoltura, ai docenti e al maestro di cucina Stefano Rota, porterà i prodotti dell’agroalimentare ligure a varcare le Alpi e i prodotti piemontesi ad entrare nella cucina del mare. Il Piemonte presenterà anche una selezione di vini docg bianchi e rossi e di formaggi dop, tutti provenienti da aziende agricole di Confagricoltura.

“Si tratta di una interessante collaborazione tra la nostra organizzazione e l’istituto alberghiero di Alassio – spiegano il presidente di Confagricoltura Piemonte Enrico Allasia e quello della Liguria Luca de Michelis – L’obiettivo è avviare un percorso formativo coinvolgendo anche realtà scolastiche subalpine per approfondire lo scambio culturale e rafforzare il legame tra le due regioni attraverso le eccellenze agricole e la buona cucina”.

Matteo Zanoni, quarta generazione di imprenditoria turistica, racconta così il bisnonno Bartolomeo: “Senza dubbio è stato un pioniere. Da giovane ha lasciato Laigueglia, ha attraversato l’Oceano ed ha trovato lavoro come cuoco al Waldorf Astoria, a New York. Una esperienza che deve essere stata esaltante, ma che soprattutto gli ha aperto la mente. Quando è tornato in Riviera portava con se, sicuramente, una esperienza internazionale che in pochi potevano vantare. Quella del bisnonno è una figura che miha sempre affascinato, al punto che qualche anno fa sono andato a vedere da vicino il Waldorf Astoria, ancora oggi uno degli hotel più prestigiosi della Grande Mela”.

Il percorso formativo, fatto di didattica attiva, cooking team building a cura di grandi chef, che coinvolgerà food blogger e opinion leader della gastronomia; la scuola ha al suo fianco Federazione Italiana Cuochi, Regione Liguria, Comune di Alassio, Comune di Laigueglia, Associazione Italiana Sommelier, Condafricoltura, e FIDAPA BPW Italy Distretto Nord-Ovest e FIDAPA BPW Italy Sez. di Albenga.

Apprezzando la valenza dell’iniziativa, dichiara il Sindaco di Laigueglia, Roberto Sasso Del Verme: “L’amministrazione comunale ha patrocinato il Memorial Bartolomeo Marchiano, che ha anche la finalità di promuovere eccellenze del nostro territorio ed è di supporto alle nuove generazioni. E’ importante sostenere ed incoraggiare i giovani, che sono la vera risorsa del nostro futuro. Questa iniziativa ricorda una persona di grande intraprendenza e dedizione al proprio lavoro, requisiti che animano in fondo tutte le imprese di successo”.