

IVG

Il “Pestato ai profumi di Liguria” dell'alberghiero di Alassio alla festa delle De.Co a Cairo

di **Redazione**

15 Giugno 2019 - 12:21



Cairo Montenotte. L'amministrazione di Alassio e i giovani chef e maître del progetto “Eccellenze” dell'alberghiero F. M. Giancardi, in collaborazione con l'Amministrazione comunale, Confagricoltura Savona, l'azienda agricola Pamparino Senu di Finale Ligure e Velier S.p.A, lanciano per l'estate 2019, dalla festa dei prodotti a denominazione comunale, il “pestato ai profumi di Liguria”.

La partecipazione dei giovani talenti dell'hotellerie nello stand della “Città del Muretto” rientra nell'ambito del progetto la cultura alassina in tavola, inserito dall'Assessorato al commercio e alle politiche scolastiche a sostegno del progetto De.CO della giunta comunale per valorizzare e promuovere nei confronti delle nuove generazioni le ricette della tradizione. Il “pestato” ideato dalla docente Stefania Violino, su indicazione del presidente Confagricoltura Liguria Luca De Michelis, e promosso dal Centro Studi sul Turismo dell'alberghiero, formalizzerà a breve la domanda per essere inserito tra i prodotti a Denominazione Comunale.

“Durante l’estate sarà pubblicizzato con laboratori e degustazioni con il brand Spiagge Didattiche durante la campagna di promozione delle aromatiche liguri del sindacato degli agricoltori con #aromidiliguria. Il drink combina in modo sapiente il nettare e il frutto sciroppato di chinotto dell’azienda Pamparino di Finale Ligure con l’effervescenza del ginger ale Fever -Tree unito a salvia, rosmarino, timo e timo al limone.

È una bevanda ideale per l’estate in quanto dissetante e può essere proposta sia come aperitivo sia come digestivo e, grazie alle proprietà officinali delle aromatiche, svolge anche un’azione eupeptica. Il pestato ai profumi di Liguria è frutto delle sinergie tra la scuola alberghiera e il territorio, un mix sapiente tra bere responsabile e saperi antichi della nostra agricoltura, ed è sostenuto da Velier S.p.A. Genova, dall’Azienda Agricola vivaistica Pamparino Vincenzo “Sensu” di Finale Ligure e dall’Azienda Agricola Roberto Enrico di Albenga. I futuri ambasciatori dei saperi e dei sapori liguri, coordinati dai docenti Antonella Annitto, Stefania Violino, Monica Barbera e Franco Laureri, hanno tenuto un laboratorio didattico, sul comfort drink, in collaborazione con la pasticceria Balzola e la Cooperativa Mare di Alassio con i prodotti De. CO della “Città del Muretto”: Baci di Alassio e l’Acciugotto Panino Ghiotto” spiegano dall’alberghiero allassino.