

IVG

Fiori eduli di Albenga nella cornice della Baia del Sole: torna il format “Scuola di cucina sotto l’ombrellone”

di **Redazione**

10 Luglio 2019 - 14:15



Alassio-Albenga. Si conferma un format di successo la “Scuola di cucina sotto l’ombrellone”, il brand ideato dagli imprenditori alassini nell’ambito del progetto formativo Italian Riviera Experience, realizzato dall’Ats Focus, con il Fondo Sociale Europeo (OB. SPEC.11 DEL PO FSE 2014-2020), che per l’occasione è stato inserito dal sindacato dei balneari della “Città del Muretto” nel programma nazionale “Tipici da spiaggia”.

Protagonisti dell’educational, che punta a promuovere le eccellenze enogastronomiche del “Made in Liguria”, sono stati “il pasticcere dei fiori eduli” Simone Rupil e l’enologa-produttrice Caterina Vio, con un cooking team building abbinato ad un winetasting experience e con la partecipazione straordinaria del vignettista professor Umberto Padovani.

Nella straordinaria cornice della “Baia del Sole” per “Cooking School on the beach”,

nell'ambito della campagna di promozione dei prodotti esperienziali, è stata la volta del giovane talento Simone Rupil che, insieme al suo staff, ha coinvolto i turisti delle spiagge di Borgo Barusso in una performance collettiva di pasticcini decorati con i fiori eduli del progetto Interreg Alcotra Antea, in abbinamento a winetasting di vini Dop Liguri: Pigato, Vermentino, Rossese e Granaccia della cantina BioVio recentemente premiati con i "tre bicchieri" del Gambero Rosso.

Il format "Scuola di cucina sotto l'ombrellone" si ispira al cooking team building con coach e consegne da rispettare, dalla performance con il sac à poche alla decorazione con i fiori eduli, associato alla degustazione guidata dei vini e all'arte del caricaturista Umberto Padovani docente di Disegno e Storia dell'arte al Liceo G. Bruno di Albenga che fissa in modo ironico su pergamena il lavoro di squadra.

"L'evento, organizzato in collaborazione con l'associazione Bagni Marini di Alassio, ha rappresentato una sorta di test in previsione della Borsa Internazionale del Turismo Esperienziale di Venezia del prossimo Novembre 2019, in occasione della quale gli imprenditori alassini, unitamente all'amministrazione, intendono presentare i nuovi prodotti agli operatori turistici internazionalizzati nelle diverse aree del turismo di tipo esperienziale", hanno fatto sapere gli organizzatori.

Il nuovo prodotto esperienziale, costruito intorno allo straordinario mondo dei fiori commestibili, è stato realizzato grazie alla partnership con l'azienda RaveraBio, leader della piana albanese per la produzione di fiori eduli e piante aromatiche biologiche, e l'Istituto Agrario Aicardi di Albenga che, insieme al Centro Studi dell'Istituto Alberghiero di Alassio, promuove la filiera dei fiori eduli nell'ambito del progetto Interreg Alcotra Antea.

L'educational è stato organizzato con il patrocinio di Confagricoltura Savona, degli assessorati al Turismo, al Demanio, al Commercio e alle Politiche Scolastiche, con il contributo dell'azienda RaveraBio, di Alassio Frutta, dalla Cantina BioVio, dei Bagni Pierinella e dei pasticceri Simone Rupil ed Eugenia Camilli della pasticceria "Simo" di Alassio.

Il cooking show e il wine tasting è stato gestito dai corsisti delle aziende turistico ricettive Hotel del Corso, Residence Villa Firenze, Agriturismo Lavanda in Fiore, Azienda agricola La Crosa, Azienda agrituristica Le Giare, Azienda agrituristica Il Colletto, Azienda agrituristica Il giardino del Sole, Agriturismo del Pigato BioVio e Agriturismo U Beriun, partecipanti al corso Italian Riviera experience, coordinati dai docenti Stefano Pezzini, Massimo Fornasier, Franco Laureri e dal tutor Daniela Righi.