

Alassio, fiori e piante in cocktail e menù: al via la sfida degli studenti dell'Alberghiero

Mercoledì 11 aprile 2018



Alassio. Partita ufficialmente la sfida dell'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Giancardi-Galilei-Aicardi" per la promozione di imprese e territori impegnati nella produzione di fiori eduli attraverso percorsi didattici, gastronomici, colturali e culturali del progetto Interreg Antea.

Un piano articolato in azioni che spaziano dal supporto alla filiera alla creazione di aree dimostrative, con educational e corsi di formazione. In quest'ottica s'inserisce il focus dell'agronomo Federico Tinivella del Cersaa, partner del progetto, sulle caratteristiche sensoriali, aspetto, forma, colore e sapore e sulle proprietà organolettiche dei fiori eduli.

Obiettivo dell'intervento formativo, coordinato dal Centro Studi sul Turismo F.M. Giancardi, la preparazione di un cocktail, in collaborazione con l'Associazione Italiana Barman e Sostenitori, da presentare nell'ambito dell'educational del prossimo 20 aprile dalle ore 10.30 alle ore 12.30, nel corso della manifestazione Fior d'Albenga presso l'aiuola realizzata dall'Istituto Agrario D. Aicardi in Largo Doria.

L'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Giancardi-Galilei-Aicardi" è impegnato, in qualità di collaboratore del Cersaa nel progetto Interreg Antea, con il coinvolgimento diretto di docenti ed alunni in attività di promozione e supporto alla filiera con la realizzazione di aree dimostrative presso l'azienda agricola della scuola agraria e i

laboratori di cucina e sala bar della scuola alberghiera.

I workshop, gli educational e gli eventi gastronomici, rientrano nelle azioni del progetto "Io Sono Un Brand" del Piano di Miglioramento, e sono coordinati dal team di progetto composto dai docenti Giuseppe Rossi, Mariella Gaudenti, Antonio Talarico, Antonella Annitto, Stefania Violino, Sara Ceccatelli, Marta Mammola, Nando De Angelis, Rita Baio, Monica Barbera, Franco Laureri e dal tecnico Aurelio Pepe.