

La frutta protagonista al Memorial Marchiano



2014-04-07 --->[AGROALIMENTARE](#)

Il quinto Memorial Bartolomeo Marchiano si conferma come occasione per nuove partnership tra aziende e scuola per la promozione dei prodotti Dop e Igp dell'ortofrutta italiana tramite i talenti della provincia. Venerdì scorso l'Istituto Alberghiero F. Maria Giancardi di Alassio è stato teatro di una competizione gastronomica organizzata in collaborazione con Conad-Nordiconad, l'organizzazione di produttori Ortofruit Italia e la Scuola Internazionale della Cucina Italiana di Gualtiero Marchesi, da Lions Club "Baia Del Sole" in collaborazione con Fidapa, **Zonta**, Alassio Donna e Donne del Vino. Il progetto educativo si ispira alla straordinaria esperienza di Bartolomeo Marchiano, grande cultore del cibo e della cucina ligure che, nella lunga carriera di chef ed imprenditore turistico, ha sempre coltivato nelle sue cucine i giovani talenti; oggi suo figlio Angelo intende ancora ribadire questa rassegna con il coinvolgimento delle migliori allieve della scuola alberghiera della Città del Muretto.

L'evento, ideato per fare emergere le giovani promesse dell'Istituto Alberghiero F. Maria Giancardi, ha visto sfidarsi i giovani chef nella preparazione di un dessert a base di frutta con il compito di promuovere i prodotti tipici dell'ortofrutta italiana. Ad aggiudicarsi il primo premio di "Arte e Frutta", attribuito con unanimità di giudizio, il piatto della studentessa Samira Alessi, che ha creato una composizione di frutta presentata come origami. Il Memorial ha ottenuto il patrocinio della Regione Liguria e della Provincia di Savona.