



Gli studenti di Alasso realizzano un biscotto da abbinare all'olio extravergine di Arnasco

Gli studenti dell'Alberghiero di Alassio che quotidianamente conducono la caffetteria didattica multimediale dell'istituto, guidati dal professor Leonardo Nappi e dai tecnici di cucina Aurelio Pepe, Lillo Mendola e Luigi Natale, proveranno, attraverso una "didattica esperienziale", a vincere la sfida lanciata dalla cooperativa olivicoltori di Arnasco realizzando un biscotto che valorizzi le caratteristiche dell'olio extra vergine prodotto con l'oliva arnasca e, nel contempo, sia in grado di trasmettere ai ragazzi lo spirito di squadra e l'esperienza dei loro maestri chef.

Un percorso formativo che vede impegnati docenti di sostegno ed educatori e che porterà gli studenti a valorizzare le proprie competenze e abilità con l'intento di contribuire tangibilmente alla valorizzazione di questa varietà di olive coltivate ad Arnasco, piccolo centro dell'entroterra della bassa Valle Arroscia, famoso anche per la sua scuola di muretti a secco. Una produzione promossa e sostenuta dalla Cooperativa Olivicola di Arnasco, grazie alla quale negli anni, da piccola realtà, ha saputo raggiungere importanti traguardi come la realizzazione del Museo didattico sull'arte olearia e la civiltà contadina locale e in ultimo ottenere la certificazione biologica per il suo extra vergine d'oliva Arnasca. L'iniziativa, sostenuta dal Centro studi sul Turismo del "Giancardi", è coordinata dai docenti Rosaria Di Martino, Monica Barbera, Franco Laureri e dagli educatori Manuela Barisone e Katia Pesce.