



Laboratori didattici e contest sui Social: l'Olio DOP Riviera Ligure coinvolge i giovani chef

leri a Gallarate. Oggi ad Arma di Taggia. Per arrivare fino a Bormio e Stresa. Tornano i laboratori negli Istituti Alberghieri di Liguria, Piemonte e Lombardia per far conoscere l'olio DOP Riviera Ligure ai futuri protagonisti della *hotellerie* e della ristorazione. E trovare le cinque ricette vincenti che insieme alle classi diventeranno protagoniste della nuova campagna Social su Facebook e Instagram.

Un vero e proprio tour che il Consorzio di Tutela dell'olio DOP Riviera Ligure rilancia - per il terzo anno consecutivo - con un programma intenso di attività didattiche nelle tre regioni sull'onda del successo ottenuto nelle scorse edizioni.

Sarà realizzato nel quadro del programma del PSR 2014-2020 grazie il sostegno della Regione Liguria e del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale "L'Europa investe nelle zone rurali". Si entra nelle scuole che formano i futuri chef, così come il personale di sala e di servizio nell'ambito dell'ospitalità, che avranno la possibilità di immergersi nel mondo dell'olio DOP Riviera Ligure - spiega il presidente del Consorzio di Tutela, Carlo Siffredi -. Gli alunni, con i loro insegnanti, avranno modo di compiere un percorso di tre ore, che comprenderà la consegna di un "kit didattico" creato per raccontare le peculiarità della DOP. Molta attenzione verrà dedicata anche alla tecnica di degustazione dell'olio extravergine di oliva. In particolare si assaggerà l'olio DOP Riviera Ligure nelle sue tre espressioni territoriali (Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese, Riviera di Levante), comprendendo così i comuni denominatori e le peculiari caratteristiche di ciascuno. Oltre a questo passaggio, ci sarà il confronto con altri due oli, in modo tale da sviluppare negli allievi una prima capacità di comprensione di quanto gli oli di oliva possano essere diversi e dunque variamente impiegabili in cucina".

I laboratori saranno solo la prima parte del progetto. Subito dopo scatterà il contest "Giovani Chef e olio DOP Riviera Ligure"

La classe vincitrice avrà la possibilità di diventare protagonista della nuova campagna Social e gli studenti saranno invitati in Liguria per l'evento finale in occasione della seconda edizione di Oliveti Aperti

" Un confronto fra preparazioni gastronomiche, tradizionali o innovative - conferma il presidente del Consorzio di Tutela, Carlo Siffredi - che abbiano in comune la nota distintiva dell'olio DOP Riviera Ligure. Saranno premiate le cinque ricette gastronomiche proposte dagli studenti maggiormente votate sul nostro sito Internet e sui social". Il termine ultimo per la presentazione delle ricette, descritte in forma video digitale, è il 17 aprile. E si è sicuri che i ragazzi faranno ottimi lavori a tutti i livelli, dando vita ad un vero e proprio "manuale" sulle piattaforme sociali Facebook e Instagram con tutte le idee innovative degli istituti alberghieri sull'utilizzo in cucina dell'olio DOP Riviera Ligure.