

Al via il IX Memorial Bartolomeo Marchiano dedicato al “2018 anno del cibo italiano”

Presentazione ufficiale dei partner del concorso dedicato all'hotellerie e alla ristorazione sotto l'egida di FIC, AIS, CONFAGRICOLTURA, AMIRA, AIBES, SOLIDUS e il patrocinio di FIDAPA BPW Italy Distretto Nord-Ovest e FIDAPA BPW Italy Sez. di Albenga.

Giunta al nono anno manifestazione gourmet laiguegliese, promosso i principi e dell'Associazione Servizio

per questa edizione sull'evento “2018 voluto da MIBACT e In questo percorso fatto di didattica team building e magistrali a cura di food blogger e della gastronomia, la

suo fianco Federazione Italiana Cuochi, Regione Liguria, Comune di Alassio, Associazione Italiana Sommelier, CONFAGRICOLTURA, AMIRA, AIBES, SOLIDUS, FIDAPA BPW Italy Distretto Nord-Ovest e FIDAPA BPW Italy Sez. di Albenga.



consecutivo, la dedicata al dopo aver i valori Volontari Internazionale, si concentra anno del cibo”, MIPAF.

pedagogico, attiva, cooking lectiones grandi chef, opinion leader scuola avrà al

Il nuovo format, voluto da Angelo Marchiano, già leader degli albergatori liguri, in onore del padre Bartolomeo, grazie all'anno del cibo, acquisterà anche una valenza didattica 2.0 e, attraverso i canali social e #annodelciboitaliano, un respiro nazionale ed internazionale.

In questa azione di valorizzazione, i talenti della IX edizione del Memorial B. Marchiano giocheranno un ruolo da protagonisti attraverso il concorso “INNOVAZIONE” che FIDAPA BPW Italy Distretto Nord-Ovest e FIDAPA BPW Italy Sez. di Albenga, Federazione Italiana Cuochi, AIBES e Associazione Italiana Sommelier hanno pensato di istituire per premiare la migliore chef lady, il migliore chef e i migliori barman e sommelier emergenti.

Se l'obiettivo dell'anno del cibo italiano nel mondo sarà quello di valorizzare e mettere a sistema le straordinarie produzioni agricole del “Bel Paese” abbinate al patrimonio storico-artistico, il memorial 2018, grazie alla collaborazione con le aziende aderenti a Confagricoltura Liguria, porterà ad essere protagoniste le colture e la cultura della nostra Regione, attraverso le prove speciali del concorso.

Saggi di hotellerie curati dai docenti del “Giancardi”, coadiuvati dagli chef e dai sommelier della FIC e dell' AIS di Savona, che contribuiranno a fornire ai futuri chef e maitre le necessarie conoscenze per essere ambasciatori del gusto ligure nel mondo.

La rassegna organizzata dal Centro Studi dell'Alberghiero di Alassio è incentrata sul mix cibo, arte e colture e vedrà la realizzazione di tre cene didattiche, prove speciali di hotellerie e una serie di video ricette che, attraverso #annodelciboitaliano, andranno a contribuire alla promozione della cucina ligure nel mondo.

Il progetto è coordinato dai docenti Antonella Annitto, Michela Calandrucchio, Paolo Madonia, Rita Baio, Katuscia Giuria, Monica Barbera, Nello Simoncini, Sara Ceccatelli, Stefania Violino, Giovanni Marellò e Franco Laureri.