



SCUOLA DI CUCINA EDIZIONE 2008

Anche quest'anno, nell'ambito di OliOliva, la manifestazione dedicata all'olio extra vergine di oliva di qualità, Confcommercio, con il proprio Gruppo ristoratori, Coldiretti, Confagricoltura e Confederazione Italiana Agricoltori e in compartecipazione con la Camera di Commercio di Imperia, realizza la scuola di cucina, l'appuntamento per tutti coloro che desiderano conoscere i segreti di alcuni tra i migliori chef della nostra città. Come da tradizione, ogni pomeriggio, dal 26 al 30 novembre, alle ore 15.00 e con termine alle ore 17.00 si terranno le lezioni.

Tra i ristoranti partecipanti vi sono molte conferme, segnale che l'iniziativa è ritenuta interessante e di appeal, e alcune novità di tutto rispetto. Gli chef di storici ristoranti, quali Rosa Anna Sartorelli di Chez Braccioforte, Enrico Calvi di Salvo Cacciatori, Delio Viale di Apricale da Delio, Marcello Panizzi de La Capanna dei Celti, Daniela Frascetta dell'Osteria dell'Anima Golosa, saranno affiancati, da Gianna Greco di Didù, Roberto Rollino de La Femme e Marco Ballo del Ristorante Giunchetto.

Quest'anno la kermesse vedrà un ospite di eccezione: uno dei migliori chef di Francia, due stelle Michelin, insignito del titolo di Cavaliere dell'ordine del merito e da quest'anno del titolo di Cavaliere delle arti e delle lettere. Jacques Chibois, vincitore di innumerevoli premi e proprietario e gestore de La Bastide Saint Antoine a Grasse, sabato 29 novembre, svelerà alcuni dei suoi segreti ai presenti. Inoltre, con tutti gli chef della scuola, giornalisti specializzati italiani e stranieri, darà vita ad un dibattito.

segue programma

Ecco il programma delle lezioni, che quest'anno non si terranno nell'ex deposito franco, ma nella struttura di Banchina Calata Cuneo.

Mercoledì 26 novembre.

"Chez Braccioforte" – Chef Rosa Anna Sartorelli – Imperia e "La capanna dei Celti" – Chef Marcello Panizzi – Montalto Ligure

Giovedì 27 novembre

"Salvo Cacciatori" – Chef Enrico Calvi – Imperia e "Apricale da Delio" – Chef Delio Viale – Apricale

Venerdì 28 novembre

"Giunchetto" – Chef Marco Ballo – Bordighera e "La Femme" – Chef Roberto Rollino – Diano Marina

Sabato 29 novembre.

Ospite internazionale "La Bastide Saint Antoine" – Chef Jacques Chibois – Grasse Francia

Domenica 30 novembre.

"Didù" – Chef Gianna Greco – Imperia e "Osteria dell'Anima Golosa" – Chef Daniela Frascetta – Dolcedo.

Come sempre, il vero protagonista sarà l'olio extra-vergine d'oliva Cultivar Taggiasca, vero trait d'union tra la cucina della costa e quella dell'entroterra ed elemento principe per legare tra loro i prodotti tipici dell'agricoltura IGP e DOP.

Gli otto Ristoranti coinvolti esalteranno e valorizzeranno i diversi *sapori* che la cultura culinaria del nostro territorio e del nostro mare ci offrono.