

Genova, master sul pesto in tre lezioni

di **Redazione**

13 Ottobre 2010 - 15:29



Genova. Arriva un Master sul Pesto Genovese, riservato a una parte di quanti hanno già frequentato i precedenti corsi della Provincia per “Degustatori di Pesto Genovese” (chef, sommelier, amatori). La finalità dell’iniziativa è di formare una nuova figura professionale in grado di valutare la qualità e la tipicità della storica salsa genovese. Il Progetto si articola in 3 lezioni di due ore ciascuna, da tenersi presso il C.P.F.P. “L. Trucco”, diretto da Fulvio Tassistro, nei sabati: 16, 23, 30 ottobre 2010.

Saranno impegnati nel corso come docenti Virgilio Pronzati (giornalista e enogastronomo) e Giovanni Minuto (direttore del CeRSA Centro di Sperimentazione ed Assistenza Agricola di Alberga). Luigi Barile, coordinerà i lavori e farà attività di assistenza. Pietro Bellantone, docente del C.P.F.P. “L. Trucco”, sarà il tutor del Master.