Porte aperte al Bergese, all'alberghiero show cooking e laboratori venerdì 18 dalle 17 alle 20

di **Redazione**

16 Gennaio 2019 – 8:58

Genova. Porte aperte in via Giotto venerdì 18 gennaio dalle 17 alle 20 all'Istituto alberghiero Nino Bergese di Sestri Ponente, che partecipa, con un'apertura serale straordinaria, alla "Giornata degli alberghieri", organizzata dalla Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri per promuovere la cultura del cibo e del territorio.

I laboratori di cucina e sala bar saranno aperti per ricevere i visitatori, mentre gli studenti, guidati da chef e insegnanti si eserciteranno in dimostrazioni pratiche, offrendo al pubblico assaggi e degustazioni.

A confermare lo stretto legame tra l'Istituto e il territorio circostante, saranno ospiti della serata e interverranno con i loro prodotti tre aziende produttrici di specialità genovesi: "**Il Pesto di Prà**" di Bruzzone e Ferrari; "**Vini Allara**" di Tiziana e Mauro Allara di Prà, depositari della ricetta originale dell'aperitivo dell'Asinello, ovvero il "Corochinato"; La premiata "**Macelleria Torrigino**" di Vobbia dell'omonima famiglia.

"Condividiamo volentieri con altre scuole italiane quest'esperienza – spiega **Angelo Capizzi**, preside dell'Alberghiero Bergese – non solo perché ci consente di far conoscere all'esterno le nostre attività didattiche aprendo le porte ad aziende, professionisti e

appassionati, ma anche perché testimonia il forte legame dell'istituto con il territorio e l'impegno nella valorizzazione delle sue eccellenze produttive".

La serata prenderà il via con la lettura di un messaggio rivolto ai giovani scritto da Gualtiero Marchesi, uno dei più famosi chef al mondo, padre della "nuova cucina italiana".