

→ IL PROGETTO

Alla scoperta dell'olio della Riviera Ligure



Gli studenti del Pollini attivi nel progetto

Dal 19 al 21 aprile presso la sezione alberghiera dell'istituto Ciro Pollini, le classi del triennio alberghiero, sala e vendita ed enogastronomia hanno partecipato al progetto "Incontro con l'olio di Riviera Ligure Dop". Tale proposta didattica consiste in una serie di laboratori di degustazione, di tre ore ciascuno, di cinque diversi tipi di olio. Le degustazioni sono state guidate da esperti del Consorzio di Riviera Ligure e della Coldiretti Liguria. Le classi si sono succedute a rotazione nei laboratori e dopo una approfondita trattazione della filiera oleifera hanno degustato oli provenienti sia della Riviera Ligure di ponente che di levante. I ragazzi hanno imparato la tecnica di assaggio e a riconoscere le diverse sensazioni gustative derivanti dai diversi tipi di olio dal delicato fino a quello più piccante. Senza dubbio una bella esperienza, interessante e al tempo stesso formativa, alla quale i giovani studenti dell'istituto mortarese hanno partecipato con la giusta dose di entusiasmo. (d.h.)

