

LA CUCINA DI SPAGNA, LETTONIA E FINLANDIA ARRIVA A BARDOLINO

Nell'ambito del Palio del Chiaretto, Parco Carrara ospiterà la tappa finale di Culinary Caravan, progetto che coinvolge gli istituti alberghieri europei, tra cui il bardolinese IPSAR Carnacina

Dal 2 al 3 giugno 2018 l'area food del Palio del Chiaretto si allarga per ospitare il progetto "Culinary Caravan on the Move" proposto dall'Istituto IPSAR Carnacina, che porterà a Bardolino, nel meraviglioso Parco Carrara Bottagisio la cucina tipica di Finlandia, Lettonia, Spagna e Italia.

La tappa bardolinese sarà anche il punto di arrivo di questa iniziativa che ha coinvolti istituti e docenti di tutta Europa, mettendo a confronto studenti e metodi di lavoro.

Erasmus+/KA2 "Building Up International E-learning Entrepreneurship Platform with Pop-Up Restaurant Module" è il nome del progetto ideato con il contributo dell'Unione Europea, che parte dall'idea di 9 scuole di diverse nazioni (due istituti italiani, due spagnoli, due lettoni, tre finlandesi).

"Culinary Caravan" si pone l'obiettivo di rafforzare negli studenti le competenze imprenditoriali e collaborative in un gruppo internazionale: ideare, gestire e realizzare un punto vendita temporaneo con cucina a tema.

Nella due giorni bardolinesi verranno allestiti degli stand in collaborazione con il Comune di Bardolino e la Fondazione Bardolino Top, che proporranno diverse tipologie di cucina e verranno gestiti interamente dai ragazzi. L'originale proposta da parte della Finlandia saranno delle piadine di segale con salmone marinato, aneto e crema di stracchino, germogli di piselli, cipolle rosse sottaceto, crumble di finocchi e uova di trota; i ragazzi della Lettonia serviranno una barbabietola in glassa di miele con crema di formaggio e acetosella. La Spagna offrirà la possibilità di assaporare un panzerotto con "sobrassada" (salsiccia di maiale piccante di Majorca) e formaggio Belpaese, e per quanto riguarda l'Italia, si potrà degustare una ciabattina con salame veronese, spuma di ricotta e scaglie di parmigiano, con spiedino di giardiniera. I giovani spagnoli e italiani offriranno la possibilità di una variante vegetariana: per la Spagna sarà possibile avere un panzerotto con verdure al forno e formaggio di capra, salsa di peperoni verdi e germogli di cipolla. Per l'Italia si gusterà lo stesso piatto senza il salame veronese.