



## **Città di Albenga**

### **Ufficio Stampa**

**Albenga, 08 Ottobre 2010**

#### **PALAZZO ODDO, PROGETTO DI COLLABORAZIONE CON SLOW FOOD** **Master in 4 serate sulla conoscenza delle qualità del pesce**

Slow Food Liguria, in collaborazione con la Palazzo Oddo S.r.l. organizza un Master in 4 serate finalizzato all'approfondimento della conoscenza delle qualità del pesce; il corso si terrà ad Albenga presso la struttura di Palazzo Oddo sita in Via Roma, n° 58, nelle serate dell'11, 14, 18 e 19 di Ottobre.

Gli argomenti trattati saranno relativi ai pesci di mare e di acqua dolce ed ai crostacei, ai metodi di pesca, conservazione, confezionamento e cottura, agli aspetti igienico sanitari, alla tossicologia ed alle modalità di riconoscimento delle frodi in materia; ogni serata si comporrà di una parte teorica, la cui relatrice principale sarà la Dott.ssa Barbara Nani, biologa marina ed esperta di educazione ambientale, guida ambientale escursionistica e fondatrice del primo centro di Whale Watching in Italia, ed una parte pratica, realizzata in collaborazione con l'Osteria dei Leoni di Albenga.

Il costo del corso, davvero modesto se paragonato alla qualità degli insegnamenti, al copioso materiale didattico che sarà consegnato, e comprensivo della tessera di iscrizione annuale allo Slow Food, è di 70 Euro, che saranno interamente devoluti alla fondazione sulla Biodiversità; per ulteriori informazioni è possibile contattare i numeri 331-6263880 oppure 328-8710604, il numero massimo previsto di partecipanti è di 30 persone e sono ancora disponibili alcuni posti.

Così presenta l'iniziativa il Presidente della Palazzo Oddo S.r.l., Avv. Alessandro Chirivì, anche a nome dell'amministratore delegato Paolo Torrenco e della consigliera Isabella Vasile, "il Consiglio di Amministrazione della società aveva già individuato il settore delle eccellenze enogastronomiche, di cui la nostra città è particolarmente ricca, come un interessante ambito dove andare a promuovere e valorizzare la cultura del territorio, della tradizione e della tutela della biodiversità; non appena è arrivata la proposta da parte di Slow Food di realizzare il master sul pesce ad Albenga, presso la struttura di Palazzo Oddo, abbiamo iniziato a mettere in cantiere un tavolo di discussione finalizzato all'organizzazione di conferenze, laboratori, eventi tematici, presentazioni dei prodotti tutelati dai Presidi Slow Food, che saranno realizzati nei prossimi mesi e che consentiranno di far affluire esperti e produttori di eccellenze di nicchia nella nostra città, e di momenti di scambio e di promozione turistica, che ci consentiranno di essere presenti nelle più importanti manifestazioni di settore, allo scopo di rendere sempre più note sul panorama nazionale ed internazionale le bellezze artistiche, culturali ed ambientali della Città di Albenga, nonché le eccellenze enogastronomiche presenti sul nostro territorio".