

IVG

Oggi e domani i percorsi golosi di Dolcissima Pietra

di **Redazione**

20 Settembre 2008 - 9:39



[thumb:9185:]Pietra Ligure. Al via oggi, sabato 20 settembre, l'atteso appuntamento con Dolcissima Pietra. Il taglio del nastro sarà tenuto dal sindaco Luigi De Vincenzi, dal presidente della Provincia Marco Bertolotto, dall'assessore provinciale Carlo Scrivano, dall'assessore regionale Margherita Bozzano e dal vicepresidente della Regione Massimiliano Costa presso gli spazi espositivi di Piazza San Nicolò.

Il tema del 2008 saranno i 7 peccati capitali e ad ogni area espositiva sarà abbinato un peccato: presso Piazza Castellino ci saranno la Lussuria e la Gola, presso Piazza San Nicolò l'Invidia e la Superbia, Presso Piazza Martiri della Libertà l'Accidia, presso Piazza la Pietra l'Ira e presso Piazza Rosselli l'Avarizia. Il colore della manifestazione 2008 sarà il rosso rubino.

Durante la prima giornata il calendario degli eventi collaterali sarà già molto fitto. l'Area Meeting della Dolcezza "I 7 peccati capitali" sarà inaugurata dall'evento dedicato all'accidia dal titolo "A come Accidia... A come Apicoltura" a cui seguiranno "A come Avarizia... A come Arachidi", "G come Gola... G come Gioie del Colle" e per l'Invidia "La Malvasia aromatica, un solo vitigno per tre vini: frizzante, vendemmia tardiva e passato". Presso Piazza San Nicolò si terrà il "Concorso di confezionamento curato da Silvana Spitale" e l'evento serale dedicato ai cocktail acrobatici con l'esibizione di flair bartending acrobatico con Riccardo Mastromatteo di Flair Academy di Milano a cura di Minuto Caffé di Savona.

I laboratori di domenica 21 settembre saranno: "I come Ira Modicana", degustazione guidata di cioccolata di Modica aromatizzata al peperoncino; la Lussuria sarà

rappresentata dal laboratorio proposto da Minuto Caffé di Savona che proporrà cocktail classici e nuovi a base di caffè con il nuovo liquore 50²; infine la Superbia sarà contraddistinta dal laboratorio “S come Superbia... S come Spezie” con degustazione del dolce Baci Bourbon con vaniglia del Madagascar.

Presso Piazza San Nicolò sarà allestito il Largo degli Chef che proporrà una due giorni di corsi di cucina e degustazione a cura della Federazione Italiana Cuochi della Provincia di Savona. Oggi alle ore 10,00 si partirà con un “omaggio alla zucca” con corsi e degustazione di prelibatezze a base di zucca a cura dello Chef Mamo Strobino dell’Hotel Miramare di Pietra Ligure a cui seguiranno “Sculture d’Autore: intaglio di zucca”, a cura di Luca Fabio di Loano 2 Village e Giovanni Gangi del G. Hotel Lido di Loano, un corso sulle antiche ricette liguri a base di zucca a cura di Benedetto Sottile dell’Hotel Paco di Pietra Ligure e poi apertivi e dolci per celiaci a cura di Augusto Lavassero dell’Azienda Mulino Rivetti di Maclodio.

Domenica 21 settembre alle ore 10.00 si ripartirà con i corsi di cucina con alcune novità, oltre ai corsi sui dolci per celiaci, si terranno delle dimostrazioni sulle nuove tendenze al cucchiaino “Finger food dolci e salati” a cura degli Chef Gregorio Meligrana, Francesco Indimberge, Franco Zaniboni, Giovanni Ganci dell’Hotel Garden Lido di Loano. Inoltre si terranno altri corsi sulle ricette a base di zucca a cura dello Chef Benedetto Sottile e un corso-dimostrazione sui dolci al piatto a cura dello Chef Luca Salamini del Ristorante Wave Club di Pietra Ligure.

Presso il Largo degli Chef si terranno dimostrazioni sulle “Nuove tendenze per una cucina d’avanguardia, i macchinari a disposizione degli chef creativi” a cura di Mamo Strobino dell’hotel Miramare di Pietra Ligure e Luca Salamini del Ristorante Wave Club di Pietra Ligure. In Piazza Rosselli i più piccoli potranno conoscere il Mago Mr. Ogam presso il ChokoBimbo e partecipare ai giochi e agli spettacoli proposti dallo spazio animazione.

[image:4145:c:s=1]