IVG

Cibo e lezioni di benessere a “Dolcissima Pietra”

di **Redazione**

10 Settembre 2010 – 11:58



Pietra Ligure. Restare in forma mangiando cioccolata. Si potrebbe riassumere così la “filosofia” dell’edizione 2010 di “Dolcissima Pietra”, la rassegna nazionale di produzioni dolciarie e vini e liquori da dessert che si terrà sabato 18 e domenica 19 settembre a Pietra Ligure, in provincia di Savona.

La manifestazione, che arriva quest’anno alla sesta edizione, è dedicata ai cinque sensi e vedrà la partecipazione di oltre cento espositori provenienti da tutto lo stivale – pasticceri, aziende dolciarie, cantine e associazioni legate al mondo della ristorazione – che proporranno nel centro storico della cittadina rivierasca le loro migliori produzioni. Moltissime le specialità che si potranno assaggiare ed acquistare. Tra queste: cioccolato e praline, sfogliatelle napoletane, cioccolato di Modica, torta Sacher, cartoline e lecca-lecca di cioccolato, fragole al cioccolato, strudel della Val Venosta, confetti, zabaione, cremini a taglio, torte di torrone e pasta di mandorla, cassate e cannoli, baci di dama, torte di nocciola, amaretti, frutta candita ricoperta di cioccolato, cioccolato speziato, pasta al cioccolato e alla cannella, pandolci e dolci da forno, marron glacé, crema di nocciola e crema di cioccolato, vaniglia bourbon e spezie del Madagascar, marmellate, miele, miele aromatizzato al cioccolato e al pistacchio, Moscato, Recioto, Malvasia, vini passiti, liquori al cioccolato e al caffè e pandolce genovese.

Le principali novità dell'edizione 2010 si collegano al rapporto fra il cibo e il benessere e, in particolare, al miglioramento della qualità della vita che si raggiunge attraverso una regolare attività fisica, un approccio mentale positivo e una corretta alimentazione. Questi argomenti saranno sviluppati nel corso della tavola rotonda che sabato 18 darà il via alla rassegna in piazza Castellino (ore 10,30). I relatori saranno il produttore di cioccolato Luca Lavoratti, dell'omonima azienda varazzina, l'omeopata Gianguglielmo Bergamaschi, il chirurgo plastico Patrizia Matano e l'osteopata Giuseppe Totaro. All'incontro parteciperanno anche il sindaco di Pietra, Luigi De Vincenzi, l'assessore regionale allo Sviluppo economico, Renzo Guccinelli, l'assessore regionale al turismo, Angelo Berlangieri, e il presidente della Provincia di Savona, Angelo Vaccarezza. Moderatore sarà il caporedattore de Il Secolo XIX Roberto Onofrio.

Nel corso della rassegna il legame fra alimentazione e wellness sarà sviluppato attraverso dimostrazioni di massaggi al cioccolato, massaggi con le pietre (stone massage) e massaggi shiatsu, oltre a dimostrazioni di attività motorie, come il Power Yoga e il Pilates, che consentono di bruciare le calorie assunte consumando dolci. Nell'area wellness sarà anche possibile richiedere una valutazione posturale globale gratuita all'osteopata Giuseppe Totaro. Appuntamento immancabile di "Dolcissima Pietra" sono i Meeting della dolcezza, laboratori di degustazione che quest'anno sono dedicati al Moscatello di Taggia, ai vini delle Langhe, del Monferrato e del Roero, al miele, al caffè e alle tradizioni enogastronomiche della Riviera di Ponente. In programma anche corsi di confezionamento per imparare a realizzare bouquet di fiori con caramelle e cioccolatini, scatole con dolci e bijoux, cestini natalizi e pacchetti nei colori autunnali e ad addobbare l'albero di Natale. Anche quest'anno tornerà lo spazio Chokobimbo, in cui i bambini saranno guidati nella creazione di una particolare ricetta attraverso attività di gioco e intrattenimento. Nove gli appuntamenti in cartellone in piazza Rosselli: sabato 18 alle 11,30 – 15 – 17 – 19 e 21 e domenica 19 alle 11,30 – 15, 17 e 19.

Al Largo degli Chef di piazza San Nicolò gli chef del Team Regione Liguria – Associazione Cuochi Liguri si alterneranno nell'arco delle due giornale presentando e realizzando piatti legati al tema dei cinque sensi. Le ricette saranno presentate con mise en place ispirate ai colori e ai sapori della manifestazione. In quest'area sono previste esibizioni di intaglio di frutta e verdura e un'esposizione permanente. Il pubblico sarà chiamato a giudicare i partecipanti alla Gara di Arte Dolciaria. Ritirando presso l'infopoint di Piazza San Nicolò la mappa del "Percorso goloso" e i moduli per esprimere le proprie preferenze, i visitatori potranno valutare le creazioni in concorso e votarle. Una partecipazione all'evento è prevista anche da parte dei commercianti che, come nelle precedenti edizioni, sceglieranno per le loro vetrine degli addobbi legati al tema e ai colori della manifestazione, che quest'anno sono il beige e il rosso rubino. Una giuria di esperti voterà la vetrina più creativa e determinerà l'assegnazione di un premio alla fine della manifestazione.

In piazza San Nicolò saranno proiettate su maxischermo le immagini delle precedenti edizioni della rassegna e sabato 18, alle 21, saranno consegnate le targhe fedeltà agli espositori più affezionati, quelli che partecipano a "Dolcissima Pietra" fin dalla prima edizione. Gli spazi espositivi, allestiti nelle principali vie e piazze del centro storico (piazza San Nicolò, piazza Rosselli, piazza Martiri della Libertà, piazza La Pietra, piazza Castellino, via Matteotti e via Garibaldi), saranno aperti sabato dalle 10 alle 23 e domenica dalle 10 alle 20. Il taglio del nastro, alla presenza delle autorità, è in programma sabato, alle 10, in piazza San Nicolò. "Dolcissima Pietra" è organizzata dal Comune di Pietra Ligure con il patrocinio della Regione Liguria e della Provincia di Savona. La

manifestazione e tutti gli eventi sono ad ingresso libero. I Meeting della dolcezza sono gratuiti ma è necessaria la prenotazione (tel. 019 6898607, e mail info@dolcissimapietra.org).