

IVG

Cucina ligure in luce a Roma: trofie al pesto, testaroli, Pigato e Vermentino i più gustati

di **Redazione**

02 Marzo 2015 - 11:15



Liguria. Grande successo delle eccellenze dell'agroalimentare e della cucina di Liguria in vetrina e ai tavoli, per tutto il mese di febbraio, al ristorante di Eataly di Roma Ostiense.

“A due mesi dall'apertura di Expo Milano 2015, aver potuto promuovere, grazie a una iniziativa di operatori privati di assoluto spicco, i prodotti di qualità, i vini, la cucina della Liguria nella Capitale è stato un formidabile biglietto da visita per l'enogastronomia dei nostri territori, diventata in questi anni una motivazione turistica costantemente in crescita, dopo Roma, anche Milano Expo 2015 profumerà di basilico e di pesto alla genovese” commenta Angelo Berlangieri, assessore al Turismo e alla Cultura della Regione Liguria che aveva partecipato, a gennaio, alla presentazione dell'iniziativa.

Tremiladuecento clienti hanno affollato lo spazio ristorazione al secondo piano della struttura (70 posti) affidato alla chef Marina Perna, del ristorante “genovese” La Regola, a Roma, in Piazza San Paolo alla Regola. Fra i primi, il piatto più richiesto sono state le trofie condite con il pesto genovese fatto con il basilico di Prà, scelte da un cliente su quattro, il 26%.

Due clienti su cinque hanno puntato invece sui testaroli del Levante ligure e i ravioli di boragine. Il baccalà alla genovese e le frittelle hanno conseguito un brillante 34%, un cliente su tre, il polpo con patate è stato servito a un cliente su cinque.

Fra i vini di Liguria, Pigato e Vermentino sono stati i più richiesti, con circa duemila bicchieri versati. Un successo che ha convinto gli organizzatori a replicare l'iniziativa.