IVG

Ad Albenga tre giorni con i presidi Slow Food

di **Elisa e Stefano Pezzini**

28 Aprile 2017 – 10:32



"Liguria del gusto e quant'altro" è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici.



Tre giorni con i presidi Slow Food della Riviera a Fior d'Albenga da sabato 29 a lunedì primo maggio. In piazza piazza IV Novembre in un centro storico trasformato in giardino grazie alle aiuole di Fior d'Albenga, la piazzetta si trasforma in Piazza dei Presidi Slow Food. Si tratta degli strumenti "inventati" da Slow Food e dal suo visionario fondatore Carlin Petrini, per sostenere "le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta salvaguardando la biodiversità".

In Liguria sono presenti 15 presidi, sette saranno in piazza ad Albenga: l'Aglio di Vessalico, l'Asparago Violetto di Albenga, il Carciofo di Perinaldo, il Chinotto di Savona, il Fagiolo di Pigna, la Toma di Pecora Brigasca. Nelle bancarelle coordinate da Monica Maroglio, fiduciaria della condotta Slow Food di Finale, Albenga e Alassio, ci sarà anche un prodotto che è sull'Arca del Gusto (una possibile "anticamera" per diventare presidio): la Zucca di Rocchetta. A fianco dei presidi anche una proposta di birre artigianali prodotte dal Birrificio 44 di Albenga. I produttori si alterneranno nello stand, con brevi interviste, in una sorta di "Salotto di Slow Food".

Lunedi primo maggio alle 16 Rosanna Di Giuseppe della Gelateria artigiana Romea di Albenga, racconterà la sua storia ed il suo modo di "far gelato", e proporrà l'assaggio del gelato al gusto Asparago violetto di Albenga, uno dei Presidi. Alle 17 Giacomo Del Balzo i racconterà la sua ultima avventura: il primo supermercato in Liguria, ad Albenga, con al suo interno un caseificio a vista dove il latte di Bardineto viene trasformato in mozzarelle, burrate al basilico, primo sale alla rucola. I formaggi di Del Balzo verranno anche abbinati ai fiori eduli di Ravera Bio.

Liguria del Gusto è la rubrica gastronomica di IVG, con uscite al lunedì e al venerdì: clicca

qui per leggere tutti gli articoli