IVG

Al via gli appuntamenti con “Asparago Violetto di Albenga, la Verdura dei Santi”

di **Redazione**

05 Aprile 2017 – 17:00



Albenga. Si intitola “Asparago Violetto di Albenga, la verdura dei santi” il calendario di appuntamenti elaborato dalla Condotta Slow Food di Albenga Finale Alassio, col patrocinio e il sostegno dell’assessorato al turismo del Comune di Albenga.

Il nome della rassegna, dedicata a questo prodotto di straordinaria qualità che è presidio Slow Food dal 2000, nasce dalla sua stagionalità: tradizionalmente, difatti, la raccolta inizia il 19 marzo giorno di San Giuseppe e termina il 24 giugno giorno di San Giovanni.

“Questo prezioso prodotto, morbido, burroso e delicato, deve il colore viola intenso che gradatamente sfuma scendendo verso la base, non alla tecnica di coltivazione, come succede per i suoi “cugini” ma al suo patrimonio genetico. E’ proprio una ragione scientifica (il suo numero di cromosomi, doppio rispetto alle altre varietà di asparago) che ne preserva la purezza non rendendone possibile l’incrocio. Vani sono stati difatti i tentativi di ‘copiarlo’ in tutto il mondo”.

Primo appuntamento, il 7 aprile, sarà con il primo “Memorial Lorenzo Montano”, una “sfida in cucina” tra gli istituti alberghieri di Finale ed Alassio, che si affronteranno davanti ad una giuria di esperti, per rendere omaggio alla verdura e ricordare con affetto e gratitudine Lorenzo Montano, l’agricoltore ingauno che fortemente volle dare vita al Presidio dell’Asparago Violetto di Albenga proprio per scongiurarne l’estinzione.

La giuria d’eccezione sarà composta da Daniele Buttignol (segretario nazionale di Slow Food Italia), Giuseppe Ricchebuono (chef stellato del ristorante Vescovado di Noli), Grazia Pallotti (responsabile della Liguria delle “Lady Chef”), Stefano Pezzini (firma del giornalismo italiano), Alberto Passino (assessore al turismo e alla cultura del Comune di Albenga).

Il contest, introdotto da Lorenzo Montaldo, referente regionale dei Presidi Slow Food e Monica Maroglio, fiduciario e referente del Presidio sul territorio, si terrà in piazza San Michele alle 17. Al termine, alle 18.30, sarà aperto al pubblico il bistrot dell’alberghiero di Finale Ligure che servirà un delizioso aperitivo “violetto” a base di focacce e quiche all’asparago violetto accompagnate da vini del territorio selezionati dall’Enoteca Regionale di Ortovero. Durante il pomeriggio inoltre, sempre in piazza San Michele, sarà possibile acquistare l’asparago violetto nel “Piccolo marchè dei produttori del Presidio”.

Il ciclo di appuntamenti continuerà dal primo al 31 di maggio, periodo durante il quale si svolgerà la ottava edizione della rassegna “Maggio, il mese dell’Asparago Violetto di Albenga”, con l’intento di valorizzare questa eccellenza del nostro territorio a tavola (maggiori info sulla pagina Facebook “La verdura dei Santi”). Il ciclo di appuntamenti si chiuderà il 24 giugno con l’invio di un cesto di Asparagi a Papa Francesco.

La Condotta Slow Food di Albenga, Finale, Alassio, da sempre al fianco dei pochi eroici produttori, cerca di diffondere sul territorio la filosofia di Slow Food a partire dal motto enunciato da Carlin Petrini: Buono, Pulito e Giusto. Il fiduciario, Monica Maroglio, e l’intero comitato di condotta, sono impegnati su diversi fronti per cercare di divulgare e concretizzare gli obiettivi dell’associazione e per quanto concerne l’organizzazione degli eventi ha trovato nello “Studio Bodoni – Progetti di identità territoriale” un partner affidabile e altamente creativo.