La birra di Savona e il sorbetto del maestro varazzino Marco Venturino protagonisti a Marassi

di **Redazione**
28 Agosto 2017 – 16:50

Genova. Buona la prima al Luigi Ferraris: l'iniziativa di promozione delle eccellenze artigiane liguri, nata dalla collaborazione tra Genoa Cfc e Confartigianato Liguria, ha riscosso un notevole successo in occasione della partita Genoa – Juventus. Quattro le "punte" che Confartigianato Liguria ha "schierato" nelle aree Hospitality dello stadio, in un primo appuntamento tra calcio e gusto. Tra i protagonisti la birra, l'olio e il gelato.

Il Birrificio di Savona ha proposto su ogni tavolo della corporate hospitality una serie di birre di produzione artigianale. Immancabile il sorbetto "Limone e Basilico", campione d'Italia nel 2014 e vicecampione d'Europa nel 2015, una creazione del maestro artigiano Marco Venturino de "I Giardini di Marzo" di Varazze, protagonista, tra l'altro, di uno "showcooking" permanente: in una macchina originale del 1870 ha realizzato una crema all'uovo con gli ingredienti della ricetta tradizionale.

Presenti anche Eugenio e Pier Giorgio Boccardo dell'azienda genovese Romeo Viganotti, specializzata nella produzione di cioccolato con macchinari dell'800 e, recentemente, anche di gelato, proposto in un originale carrettino d'epoca: tra gli altri gusti, le specialità tiramisù con grano saraceno, cioccolato primitivo e il dissetante ananas e zenzero.

Queste ultime due imprese godono anche del prestigioso marchio della Regione Liguria "Artigiani In Liguria", sinonimo di controllo e qualità.

Olio Anfosso di Chiusavecchia (provincia di Imperia) ha invece preparato degustazioni di olio extravergine di oliva, olive e pasta di olive nere taggiasche, oltre al pesto.

“Il grande successo dell’iniziativa – sottolinea Luca Costi, segretario regionale Confartigianato Liguria – testimonia ancora una volta che la qualità delle nostre produzioni è sempre apprezzata, soprattutto da un pubblico attento e selezionato. Siamo pertanto grati al Genoa Cfc che ha deciso di aprire le porte della sua Hospitality alle nostre microimprese, contribuendo in modo concreto, durante tutto il campionato, a valorizzare i prodotti di eccellenza della nostra regione. Se sport e artigianato fanno squadra possono essere un altro atout vincente della nostra regione”.

“Ringraziamo Confartigianato Liguria – dichiara invece Daniele Bruzzone, responsabile dell’area Marketing rossoblù – per aver creato un ponte tra il Genoa e le eccellenze del territorio che potranno così utilizzare il prestigioso palcoscenico della Serie A come vetrina. Questa sinergia nasce con l’intento, da parte del club di calcio più antico d’Italia, di valorizzare ed esaltare le migliori realtà liguri che potranno esporre e promuovere i propri prodotti all’interno delle aree Corporate dello stadio Ferraris in occasione delle gare interne del Genoa Cfc”.