

# IVG

## A Ranzi e Ortovero vini innovativi, pesche e ricette della tradizione

di **Elisa e Stefano Pezzini**

11 Agosto 2017 - 10:24



*“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.*



Difficile fare delle scelte in questa puntata. La Riviera, infatti, offre una lunga serie di appuntamenti golosi e, di fatto, tutti da gustare. Ne sottolineiamo due (non se ne avranno a male gli altri) solo perché promuovono alcune eccellenze del nostro territorio: i vini, i piatti, i prodotti. Parliamo di Ortovero, dove sino a domenica è in corso la tradizionale sagra delle pesche e del Pigato, e di Ranzi di Pietra Ligure che, quest'anno, propone anche un eccellente vino bianco.

A Ortovero, una delle Città del Vino, dove si produce Pigato ma anche un ottimo Rossese di Albenga e, da qualche anno, della Granaccia di altissima qualità, la festa gira attorno alle pesche, vera eccellenza della sua pianura. Quest'anno, poi, la frutta (colpa/merito del clima) è ancora più zuccherina, anche se la produzione è stata in leggero calo. Accanto ai piatti della tradizione consigliamo, per chiudere la cena, un bel bicchiere di pesche annegate nel Pigato.

A Ranzi, invece, la sagra gira attorno agli stupendi ravioli (ricetta segreta nelle proporzioni), ma anche ad alcuni piatti che, in genere, non si trovano o si trovano difficilmente nelle feste e anche nei ristoranti. Come le lumache, ad esempio, cucinate a Ranzi in maniera eccellente.

Quest'anno, poi, la sagra si arricchisce di un nuovo vino, vinificato apposta per la festa: il 1919 (la data è quella di nascita dell'associazione Giovane Ranzi) bianco, un vino fresco e fruttato, nato da uve di vermentino che, sulla collina pietre se, prende profumi unici. Le cucine sono aperte sino a lunedì 14 per passare poi il testimone del gusto a Sagralea, che aprirà i battenti il 15 agosto.

*Liguria del Gusto è la rubrica gastronomica di IVG, con uscite al lunedì e al venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#)*

