

IVG

A Celle Ligure il 1 settembre arriva la Notte Viola all'insegna del buon cibo: protagonista la melanzana

di **Redazione**

27 Agosto 2018 - 8:30



Celle Ligure. La notte cambia colore a Celle Ligure e da bianca diventa color melanzana, grazie al grande appuntamento gastronomico della Notte Viola in programma sabato 1 settembre. L'evento, alla sua terza edizione, è organizzato dal Consorzio Promotur, con il patrocinio del Comune di Celle Ligure, della Provincia di Savona, della Regione Liguria, della Camera di Commercio Riviera di Liguria e la partecipazione di 21 locali del centro storico e del lungomare.

La formula è quella che ha fatto il successo delle manifestazioni gastronomiche cellesi: l'eccellenza del cibo, la cultura del mangiare bene e la tradizione dello streetfood. A partire dalle ore 19 ristoranti, bar, stabilimenti balneari, gastronomie e focaccerie aderenti prepareranno piatti dedicati alla melanzana, abbinati ad altre eccellenze gastronomiche, da gustare in piedi, insieme ad un bicchiere di vino e ad una birra, come da tradizione del cibo di strada. I partecipanti saranno 21 ed il percorso comincerà dall'ingresso del centro storico con la Bistronomia di Emi (salsiccia alla melanzana, tartare di fassona con condimenti alla melanzana, caponatina alla siciliana, vermentino e pigato bio Sommariva, birra artigianale Altavia), il Bar Focacceria I Giascia (pizzette alla parmigiana, melanzane grigliate con focaccia, vermentino Muri Grandi Cantine Federici), il Ristorante 'A Lanterna (parmigiana di melanzane in crosta di pane nero su salsa di pomodorini datterini, cono di panissa frita, bruschetta con pomodorini, burrata e melanzane e basilico, lumassina Az. Agr. Sancio) ed il Ristorante 27 Food and Drinks (pasta fredda e melanzanine fritte, birra artigianale Oltrepò). Sull'altro lato di via Boagno si incontreranno Ricky e Mary Pasta

Fresca (melanzane alla parmigiana, panissa, pigato e vermentino), il Bar 'A Battigia (polpette di melanzane, pigato Az. Agr. Turco e bianchetta genovese Cantina Bruzzone) e il Bar 27 (melanzane alla parmigiana in carrozza e vermentino Colli di Luni).

Andando verso piazza Sisto IV si potranno gustare i piatti preparati da Hosteria La Pesca (saltimbocca di melanzane, vino Coronata della Cantina Bruzzone), Focacceria della Piazza (parmigiana Portofino e focaccia di melanzane), Bar Milano (melanzane impanate e fritte, vermentino e pigato) e Bagni Vittoria (frisceau di melanzane, pigato e vermentino, birra alla spina 4 luppoli Poretti). Sul lungomare Colombo troveremo i Bagni Olimpia (bombette di melanzane ripiene, vino Colli di Luni Az. Agr. La Colombiera, birra alla spina Poretti 4 luppoli), i Bagni Ellida (parmigiana di spada e mozzarella, hummus con crema di melanzane, fish and chips di melanzane, birra e vino alla spina) ed il Ristopub La Ghironda (pasta 'ncasciata di Adelina, birra chiara Foster, doppio malto Slalom Strong, ambrata Bulldog Strong Ale).

In piazza del Popolo parteciperanno il Roxy Bar (melanzane gratinate al forno, calamarata con melanzane, pomodorini, basilico e pepe rosa, aperitivo con bruschette a tema e non solo, vermentino e pigato), il Bar Focacceria Tutt'Intorno (focaccia alla parmigiana e parmigiana estiva) ed il Ristorante Il Bagatto (penne alla norma e parmigiana). Dirigendosi verso la zona di San Bastian, si incontreranno la Trattoria di Mare La Risacca (sandwich di melanzane fritte, mozzarella fiordilatte e pomodori confit, barchette di panissa, vermentino Colli di Luni), il Ristorante Mille Volte (calamari ripieni di melanzane e basilico, pizza gourmet con tonno scottato e melanzane fritte, Ormeasco di Pornassio Sciac-Trà Soc. Agr. Lupi), l'Osteria San Bastian (raviolone di branzino al tocco di spada e melanzane), il Public (trapizzino con caponata, parmigiana di melanzane al pesto, festa della birra con tanque di Pilsner Urquell da 500 litri).

Un percorso gastronomico ricco e vario, per andare dall'aperitivo a piatti più strutturati e curiosi, teso a valorizzare la cucina di qualità e a riscoprire prodotti della terra e ricette liguri, rivisitate con creatività. Un esempio è proprio la melanzana tonda genovese, una varietà di piccole dimensioni, con frutti viola scuro, lucidi, che vengono raccolti per confezionare le tipiche melanzanine ripiene, tradizionale piatto ligure dell'estate. La Notte Viola darà anche spazio ad una piccola rassegna di prodotti gastronomici di qualità, con una decina di banchi che saranno posizionati lungo via Boagno e piazza del Popolo, già dalle 18: saranno presenti Otre d'Or da Villa Faraldi e il Frantoio Garelo da Nasino con olio, olive taggiasche e prodotti tipici liguri, Giuseppe Buttiero da Rocchetta di Cairo con i dolci da forno prodotti con passione, Vivai l'Olmo da Noli e Guacciolo Lorenzo da Pontecurone (AL) con prodotti agricoli di stagione. E poi le mele antiche di Genola di Luciano Olivero, lo zafferano bio della Cooperativa Ghinghinelli, il miele ed i prodotti a base di cera di Il Foglio Cereo. Ed ancora la Canapina con i prodotti a base di canapa sativa, i salumi dell'Az. Agr. Revelli da Racconigi, le spezie ed aromi di Enodia ed i prodotti tipici di Delizia Lucana e quelli piemontesi di Ettore Cirio.