

IVG

Sagralea, la novità della 51a edizione sono gli show cooking

di **Redazione**

12 Agosto 2018 - 13:28



Albenga. La cucina della Liguria sposa i vini della Liguria, un matrimonio d'amore e di gusto. Mancano pochi giorni a Sagralea, la Rassegna del Vino Pigato e degli altri vini liguri organizzata a Salea d'Albenga dalla Cooperativa Macchia Verde dal 14 al 19 agosto.

Arrivata quest'anno all'edizione numero 51 Sagralea si presenta con tante conferme e una grossa novità: gli show cooking, condotti da Stefano Pezzini, con quattro protagonisti della cucina della Riviera. Una novità voluta per valorizzare locali e prodotti della Liguria di Ponente. I quattro chef, giudicati da una giuria di esperti, dovranno creare ricette utilizzando tre elementi tipici della Riviera: mare (pesce azzurro), terra (verdure, carni e formaggi), vini della Riviera Ligure Doc.

Parleremo dopo dei quattro chef, oggi, infatti, presentiamo il menù che per sei giorni "sfamerà" con gusto i tanti partecipanti alla rassegna di Salea d'Albenga. Un menù collaudato, preparato con maestria dallo staff di cucina della festa, guidato da Monica Maurizio, ma con l'apporto di tanti volontari e, soprattutto, dalla sapienza delle donne della frazione albenganese.

Questo il menù con relativi prezzi (accattivanti, non c'è che dire): Ravioli al sugo € 6; Polenta alla crema di tartufo € 6; Polenta Ubriaca alla Max Mariola (sugo con pomodoro, calamari cotti nel Pigato e pecorino) € 6,50; Trofie al pesto alla ligure € 4,50; Trofie nere

alla Giorgione (sugo con pomodori, calamari, gallinella e zucchine trombette) € 6,50; Buridda (stoccafisso in umido con patate) € 9; Coniglio alla ligure (con olive ed aromi di Liguria) € 7; Pan fritto € 3; Pan fritto con gorgonzola € 4,50; Frittura Orto e Mare (anelli, ciuffi, gamberetti e verdure) € 8; Pesce spada alla piastra € 8; Gamberoni alla piastra € 8; Spiedini di carne € 6; Salsiccia alla griglia € 4,50; Grigliata mista (würstel, salsiccia, pollo, spiedino) € 10; Patatine fritte € 3; Condiglione (insalata di pomodori con peperoni, cipolle, basilico, origano, olive) € 3,50; Baci al pigato € 3; Panna cotta (cioccolato, caramello, frutti di bosco) € 3; Crostata € 3,50; Pesche affogate nel pigato € 3,50; Pesche con gelato € 4,50; Torta Sagralea (torta paradiso con farcitura di crema al Pigato e pesche) € 4; Torta al cioccolato € 4. Per l'aperitivo: Tagliere di salumi e formaggi € 8; Calice da degustazione serigrafato Sagralea con sacchetto € 2,50. Il vino, come sempre, è acquistabile allo stand dei produttori.

Questi invece gli chef e le date dei loro spettacoli di gusto:

Martedì 14 ore 21.30: Chef Federico Scardina Ristorante La Prua di Alassio. Giovane talento, con esperienze in cucine internazionali (compresa l'Australia), nei suoi piatti sposa il mare e la terra di Liguria.

Giovedì 16 ore 21.30: Agrichef Gabriella Caratti Agricamping Lo Zafferano con la collaborazione dell'Osteria del Tempo Stretto di Albenga. Una delle prime Agrichef della Liguria, ha fatto di una passione la sua professione usando con sapienza soprattutto i prodotti della sua azienda.

Venerdì 17 ore 21.30: Chef Giorgia Venturini

Ristorante Il Boschetto di Villanova d'Albenga. È nata nel ristorante dei genitori e, dopo gli studi artistici, si è appassionata alla cucina, rivisitando senza stravolgerli i piatti della tradizione ligure e non solo.

Sabato 18 ore 21.30: Chef Andrea Milazzo Hotel Ristorante Toscana di Alassio. Una lunga carriera di successo, lavorando con grandi cuochi, tra tutti Ducasse, ed esperienze in Francia e Stati Uniti, per tornare in Italia a deliziarci con i suoi piatti.

Lo chef vincitore verrà proclamato domenica 19 sempre alle 21,30.

L'apertura degli stand gastronomici e della mostra mercato sarà, come sempre, dalle 19 alle 24, attivo il servizio navetta di andata e ritorno dalla festa, confermata la convenzione con i taxi di Albenga e Alassio. Non mancherà la tradizionale lotteria (in premio una Ford Ka) e la possibilità di acquistare il libro scritto da Flavio Maurizio, presidente della Cooperativa Macchia Verde, e Gerry Delfino sulla storia di Sagralea (ricavato devoluto alla Croce Bianca).