

IVG

Sagralea, ultima serata: il premio “Salea e il vino” alla protezione civile di Albenga

di **Redazione**

19 Agosto 2018 - 8:32



Albenga. Andrea Milazzo, chef del ristorante hotel “Toscana” di Alassio, non ha deluso, la sua millefoglie di pesce lama con patate, olive taggiasche in crunch, finta besciamella al pigato brut della Vecchia Cantina, ha entusiasmato pubblico e giuria.



Questa sera, ultimo giorno di Sagralea 2018, lo show cooking vedrà protagonista lo chef Federico Scardina del ristorante “La Prua” di Alassio che presenterà il lanzardo (pesce azzurro da rivalutare), cuore di bue e pesto. Prima dello show cooking, previsto attorno alle 22, alle 20,30 si terrà la cerimonia di premiazione di “Salea e il Vino”, quest’anno assegnato alla protezione civile di Albenga.

Tante le persone che hanno frequentato ieri sera Sagralea, i suoi prodotti, i suoi sapori, le sue tante iniziative collaterali che da 51 anni rendono l’evento uno dei più attesi e frequentati della Riviera. Come sempre il centro dell’interesse è la cucina, condotta con sapienza dalle donne (e dagli uomini) di Sagralea, e gli stand dei produttori vitivinicoli della Riviera.

Quest'anno, nell'area degli espositori della mostra mercato, si trovano anche gli stand per chi prepara il matrimonio: fiorista, fotografo, ristorante, bomboniere e tutto quel che serve alla cerimonia più importante della vita sentimentale.

Ecco il programma di domenica 29 agosto

H 19 Apertura cucina, stand enologici, olivicoli e mostra mercato
 H 20,30 consegna del premio Salea e il Vino alle Protezioni Civile di Albenga
 H 21.30 Sala Calleri - Laboratorio di degustazione vini - A.I.S.
 H 21.30 show cooking dello chef Federico Scardina del ristorante La Prua di Alassio
 H 21.30 Serata danzante con l'ORCHESTRA CRISTIAN E LA LUNA NUEVA
 H 21.30 Intrattenimento musicale zona ristorante con i 3 GOTTI H.
 H 23 Estrazione Lotteria Sagrlea e premiazione dello chef vincitore dello show cooking

Questo il menù con relativi prezzi: 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 Sagrlea (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 Sagrlea con sacchetto € 2,50. Il vino, come sempre, è acquistabile allo stand dei produttori.

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 Sagrlea (ricavato devoluto alla croce bianca).



Federico Scardina, albenganese, studi all'alberghiero di Alassio, chef emergente con esperienze in ristoranti stellati in Australia, ama il contrastfood. Il giovane chef da circa un anno ha preso la guida del ristorante la Prua di Alassio. Chef Scardina si è già fatto notare dagli addetti ai lavori per i suoi abbinamenti non usuali e per l'uso mai banale dei fiori eduli nelle sue proposte. Ha partecipato, affiancando Giorgio Barchiesi il Giorgione televisivo, al Couscous fest di San Vito Lo Capo 2015 emozionando i giudici con il Couscous all'amatriciana. Alla Prua è arrivato dopo la positiva esperienza del SottoSale a Finale Ligure: "Per me è un onore guidare la cucina di uno dei ristoranti più prestigiosi della Riviera, ho cominciato a proporre alcuni piatti del mio repertorio, che abbina tradizione e fantasia". I suoi menù sono all'insegna del chilometro più vicino allo zero: il pescato del giorno, i tortelli di carciofi, il cappon magro rivisitato. "La mia filosofia di cucina, raccontata dalle mie proposte, è rivolta ad una clientela che vuole non solo pranzare o cenare, ma anche trascorrere un paio d'ore all'insegna del buon cibo, con gusto, sorprese e fantasia", racconta.