

IVG

Sagralea, un successo per il primo show cooking

di **Redazione**

17 Agosto 2018 - 11:03



Albenga. Il primo show cooking di Sagralea, svoltosi ieri sera, è stato un successo. Gabriella Caratti, agrichef dell'AgriCamper Lo Zafferano di Albenga, ha rotto il ghiaccio con la collaborazione di Cinzia Chiappori, chef e patron dell'Osteria del Tempo Stretto di Albenga. I loro gnocchi allo zafferano con sugo di triglia al Pigato e triglie ripiene e fritte alla ligure hanno conquistato la giuria composta da Rosanna Barone, uno dei pilastri della cucina di Sagralea, Elisa Gatti, titolare della rubrica la Liguria del Gusto su Ivg e Stefano Pezzini, nel ruolo anche di conduttore dello show cooking. Ospite dell'evento Guglielmo Bonaccorti, della Camera di commercio Riviera Ligure, che cura il progetto Liguria Gourmet per mettere in rete sempre di più agricoltori e ristoratori. Questa sera protagonista ai fornelli è Giorgia Venturini, del ristorante il Boschetto di Villanova d'Albenga, con un piatto intrigante e strano: acciughe, bruss, pigato. Il risultato lo scoprire questa sera alle 21,30.

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.

IL PROGRAMMA DI VENERDI' 17

H 19 Apertura cucina, stand enologici, olivicoli e mostra mercato

H 20.30 Zona ristorante - Intrattenimento musicale con Paolo e Marina

H 21.30 Sala Calleri - Corso divulgativo O.N.A.O.O. : "Le virtù dell'olio extravergine d'oliva"

H 21.30 Serata danzante con l'Orchestra Tonya Todisco

H 21.30: Show cooking a cura di Ristorante il Boschetto di Villanova d'Albenga, con la Chef Giorgia Venturini

IL MENU'

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 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.

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).

GIORGIA VENTURINI: ORTO E CUCINA DI TRADIZIONE IN UN FINGERFOOD

Giorgia Venturini è nata ad Albenga nel 92, sin da bambina ha sempre vissuto tra ristoranti ed orti di famiglia. Subito dopo il diploma di decorazione ha rilevato il locale dei genitori, lo storico "il Boschetto" di Villanova d' Albenga e con mano d'artista lo ha rinnovato, creando un ambiente caldo, accogliente ed elegante, in stile shabby e vintage. Nell'ampio e ben curato giardino ha sistemato dei piccoli salottini all'aperto mentre, in cucina, si è specializzata in cerimonie e banchetti a base di trionfali buffet di fingerfood e tapas ricercati, decorati ad arte, per compiacere sia il palato che la vista. Spiega Giorgia: "Quando lavoro metto assieme le lezioni di cucina che ho visto applicare da quando sono nata da mio padre, con le conoscenze delle erbe e dei gusti che ho appreso e ho coltivato negli anni nell'orto della nonna in montagna. Tutto questo lo unisco e lo impiatto con il senso artistico, facendo diventare il piatto un po' la mia tela tridimensionale. Tante persone si mettono a ridere quando racconto il mio percorso di studi, ma io sono molto fiera e contenta di ciò che ho appreso, una attitudine nello spirito o nei sensi ad apprezzare e a fare cose belle".

