Alassio, per la festa patronale arriva il De.C.O. in versione Street Food

di **Redazione**
18 Settembre 2018 – 9:44



Alassio. Un ritorno alle origini, alle tradizioni per rivitalizzare la Festa Patronale. De.C.O. ovvero Denominazione Comunale di Origine, le eccellenze della nostra tradizione: è l'idea dell'assessore al Commercio, Fabio Macheda.

"La Festa Patronale – spiega – coinvolgerà tutta la città e sarà la festa di tutta la comunità. Stamani, dopo il saluto del sindaco, che ha illustrato il progetto di massima che prevede l'unione delle tipicità alimentari e culturali alassine, insieme ai rappresentanti delle frazioni e delle associazioni cittadine abbiamo cercato di ricordare cose che accadevano un tempo, ma anche ricette tipiche della nostra tradizione".

E all'invito dell'amministrazione comunale hanno davvero risposto tutti: la SMS di Moglio, quella di Solva, gli Amici di Borgo Coscia, l'Associazione Borgo Barusso, la Parrocchia di San Vincenzo, la Confraternita di Santa Caterina, l'Istituto Salesiano, ma anche il Consorzio Un Mare di Shopping, l'Istituto Alberghiero e le cooperative Mare, San Filippo e Città di Alassio del Porto Luca Ferrari.

"L'idea è semplice – aggiunge Macheda – vorremmo riproporre la storica fiera specializzata nel settore alimentare nella quale festeggeremo l'istituzione della Denominazione Comunale di Origine dei prodotti ad alto valore storico della tradizione locale. Parlo dei Gumeletti di Sant'Anna per Borgo Barusso, della Ventre e delle Mugnarelle di Moglio, delle Biscette di Solva e delle Frittelle di Mele di Borgo Coscia,

delle Gallette e delle Pajette di Santa Caterina, delle ricette col pesce azzurro dell'ittiturismo alassino, del "Purpu e Sciűrette" della Fenarina… ma anche dei Baci di Alassio, del Pane del Marinaio e del Galletto di Natale. E non è detto che sian tutte qui. Infatti mi piacerebbe invitare tutti gli alassini a segnalarci un piatto o una ricetta tipica che rischia di cadere nell'oblio".

Stamani nel corso della riunione, per esempio, la SMS di Moglio ha ricordato la "tumatetta" una salsa al pomodoro stracotta per ottenerne un concentrato ove intingere le fritture di pesce. "Un vero e proprio invito a collaborare perché quest'anno la festa patronale torni ad essere una festa della città e delle sue tradizioni, partecipata e unica". Un'idea che ha trovato il pieno riscontro dei partecipanti all'incontro che hanno confermato la propria partecipazione.

"L'Associazione Vecchia Alassio – prosegue Macheda – dai propri archivi selezionerà materiale fotografico dedicato e lo elaborerà in un percorso espositivo; l'Istituto Alberghiero realizzerà una video ricetta per ciascuna specialità, da inserire nella propria banca dati e il Consorzio Un Mare di Shopping coinvolgerà gli iscritti con vetrine e iniziative di coinvolgimento a 360 gradi".

"Visto il gradimento della proposta, contestualmente porteremo avanti un apposito regolamento comunale per 'la valorizzazione delle attività agro-alimentari e tradizionali locali' con l'istituzione della De.C.O. la Denominazione Comunale di Origine che sottoporremo quanto prima al Consiglio Comunale alassino" conclude.