IVG

La pioggia non ha fermato “La Gastronomica” di Pietra Ligure: edizione da record

di **Redazione**

03 Settembre 2018 – 14:32



Pietra Ligure. “La Gastronomica”, appuntamento che ogni anno riunisce a Pietra Ligure le ricette della tradizione ligure ha vinto il maltempo, la pioggia, e in tre giorni ha raccolto da un successo senza precedenti, con gli stand gastronomici che, ogni sera, hanno esaurito i loro prodotti, soddisfacendo le migliaia di visitatori accorsi per gustare i grandi piatti della tradizione pietrese, Val Maremola e della Liguria intera.

Giustamente soddisfatto l’assessore al turismo di Pietra Ligure Daniele Rembado, che sulla rinascita de “La Gastronomica”, storica kermesse risalente al 1955, ma che dagli anni ’70 era scomparsa, ha sempre creduto: “E’ piaciuta, ancora una volta, la formula della manifestazione, non una sagra, ma un appuntamento tra osti e cuochi capaci di proporre gli antichi piatti della Liguria. Il turismo enogastronomico, siappur di nicchia, è in forte espansione, siamo contenti di avere intercettato questo pubblico che, oltretutto, allunga la stagione turistica e non si fa impaurire da un po’ di pioggia”.

“La Gastronomica” ha visto, tra gli altri, il coinvolgimento degli albergatori e dei ristoratori pietresi, riuniti in associazione, “costola cittadina” dell’associazione cuochi liguri aderenti alla Federazione italiana cuochi. C’è stata, come sempre, una sorta di gara

tra i piatti proposti, sia quelli preparati nei ristoranti del centro storico, sia quelli degli stand nelle piazze cittadine. La giuria ha premiato Cristina Di Tanno, che con il suo tonno a scabeccio su letto di pomodoro e cipolla, piatto della cucina tabarchina, ha convinto i giudici, chiamati ad un difficilissimo compito. Premio speciale ad Angelo Barone, docente all'Istituto Migliorini, che con i suoi ravioli di maggiorana con ripieno di pinoli abbrustoliti e pecorino ha interpretato in maniera magistrale lo spirito de "La Gastronomica".



Grande successo anche per i laboratori organizzati da Slow Food per i più piccoli, da "Giochiamo con le farine" all'insegnamento del pesto al mortaio, e per gli show cooking presentati nell'area "Storie di Fornelli", con le ostesse e gli osti capaci di insegnare antichi piatti come il bagnun d'acciughe o le lattughe ripiene, accompagnati dai vini proposti dai sommelier Fisar che hanno gestito gli stand dell'Enoteca regionale.

Appuntamento al prossimo anno.