

IVG

Il basilico di Andora conquista Fossano: successo per i laboratori del pesto al mortaio e per l'olio extravergine

di **Redazione**

14 Ottobre 2018 - 18:12



Andora. Record di pestate per Andora, ospite a Fossano di "Coloratissimo Autunno". Il Comune ha presentato il Basilico Genovese Dop coltivato nella piana, la tradizione del Pesto al Mortaio oltre alla proposta turistica e culturale offerta anche fuori dal periodo estivo con l'elioterapia e gli sport di mare, come surf e windsurf.

Simone Peirano ha guidato un sempre affollatissimo laboratorio di pesto al mortaio, spiegando le qualità del basilico andorese.

La Fiera piemontese dedicata alle tipicità locali è stata anche l'occasione per presentare al pubblico la "Camminata fra gli ulivi" in programma ad Andora domenica 28 ottobre, con partenza da località Conna e arrivo in Borgata Duomo, dove si svolgerà una degustazione di prodotti tipici.

"Il pesto e l'olio extravergine d'oliva dei nostri produttori, dato in degustazione è stato molto apprezzato - ha spiegato l'assessore alla Cultura, Maria Teresa Nasi - ringraziamo il

Comune di Fossano per l'invito, Marco Barberis e la locale Condotta Slow Food che ha organizzato questa due giorni dedicata alla straordinaria cultura contadina e gastronomica, suggellando gemellaggi in cucina fra Piemonte, Liguria e Sicilia con i comuni di Palazzolo Acreide e Castelbuono. Straordinario è stato l'interesse verso il laboratorio proposto dal Comune grazie alla grande disponibilità di Simone Peirano. La collaborazione promozionale con il comune di Fossano e la locale condotta Slow Food è nata la scorsa primavera con Expoflora ed è destinata a proseguire visto il grande successo e l'interesse che il pubblico ha dimostrato verso i nostri prodotti locali".