

# IVG

## Festa dei presidi Liguri Slow Food: anche il Chinotto di Savona protagonista

di Red.

04 Febbraio 2010 - 9:04



**Varazze.** Saranno il Chinotto di Savona, la Toma di Pecora Brigasca, i Carciofi di Perinaldo, i Fagioli di Pigna, l'Aglio di Vessalico protagonisti della Festa dei Presidi Liguri Slow Food. L'evento sarà ospitato, mercoledì 10 Febbraio, alle 20,30, dal ristorante "Il Mulino" di Varazze. I prodotti saranno raccontati da Andrea Carpi e Fulvio Santorelli scrittori del libro "La Liguria in 100 Prodotti".

Ospiti d'eccezione i referenti di tre Presidi liguri Slow Food: Francesco Guglielmi (Presidio del Carciofo di Perinaldo), Roberto Rebaudo (Presidio del Fagiolo di Pigna), Aldo Lo Mando (Presidio della Toma di Pecora Brigasca). I Presidi sono nati per tutelare i piccoli produttori e per salvare i prodotti artigianali di qualità e in Liguria sono 8: Aglio di Vessalico, Asparago Violetto di Albenga, Carciofo di Perinaldo, Castagna essiccata nei tecci di Calizzano e Murialdo, Chinotto di Savona, Ciccirelli di Noli, Fagioli di Badalucco, Conio e Pigna e le Tome di pecora Brigasca.

Questo il menù della serata: Aperitivo di Benvenuto; Antipasto: Sformatino ai Carciofi di Perinaldo con vellutata all'aglio di Vessalico; Primo: Ravioli fatti a mano, ripieni di ricotta di Sciarborasca, erbe e boraggine su crema di Toma di pecora Brigasca; Secondo: Filetto di baccalà accomodato alla Ligure su purea di fagioli di Pigna; Dolce: Soufflè caldo di cioccolato fondente ai Chinotti di Savona. In abbinamento Vini Liguri.

"Abbiamo voluto organizzare questa cena - spiegano Giorgio Verrando e Massimiliano Zanella, chef del Ristorante "il Mulino" - per dare voce e spazio ai piccoli produttori dei Presidi Liguri, sentendo, come ristoratori, il dovere morale di promuovere il cibo locale di qualità".

