

# IVG

## Varazze, domani al ristorante “Il Mulino” la festa dei Presidi Slow Food

di Red.

09 Febbraio 2010 - 10:55



**Varazze.** Saranno Andrea Carpi e Fulvio Santorelli con la loro più recente pubblicazione intitolata “La Liguria in 100 prodotti” ad “aprire le danze” domani sera, presso il ristorante Il Mulino di Varazze, in occasione del raduno dei Presidi liguri di Slow Food. Quella di domani sarà la prima tappa di un articolato viaggio tra le eccellenze enogastronomiche proposto da tre ristoratori del Levante savonese.

La Liguria in 100 prodotti è una pubblicazione edita in collaborazione con Slow Food Liguria, che si propone di far conoscere al grosso pubblico la cucina, le fragranze e le tradizioni della gastronomia regionale. Attraverso interessanti schede, il percorso si snoda da Ventimiglia Sarzana all’insegna delle specialità più tipiche che segnano il territorio “a chilometri zero”.

Cosa significhi ospitare la presentazione di questo libro-vademecum, lo dicono chiaramente Giorgio Verrando e Massimiliano Zanella, chef de Il Mulino: “Abbiamo voluto organizzare questa cena per dare voce e spazio ai piccoli produttori dei Presidi Liguri, sentendo, come ristoratori, il dovere morale di promuovere il cibo locale di qualità.”

Ma, ancora nello spirito Slow, al ristorante varazzino, ospiti d’onore saranno quattro produttori di altrettanti Presidi: Francesco Guglielmi per il carciofo di Perinaldo; Aldo Lo Manto allevatore di pecore brigasche e produttore del latte con il quale si produce l’omonima toma; Giovanni Arnaudo per l’aglio di Vessalico; Roberto Rebaudo per il fagiolo di Pigna.

Quattro specialità, e altrettanti punti fermi nel percorso di riscoperta della nostra terra più genuina e tipica che, in molti casi, rischiava di andare definitivamente perduta. E, naturalmente, per la serata Il Mulino propone un menù ispirato alla divulgazione dei Presidi Slow. E, dopo la tappa tra i Presidi Slow, sarà la volta di due eventi spumeggianti tra la birra artigianale ligure, che si snoderanno attraverso ben cinque appuntamenti distinti.

Il primo è fissato per il 19 febbraio al ristorante Da Sem di Albisola Capo. Ospite d’onore del locale sarà la produzione artigianale di qualità del Birrificio Maltus Faber di Genova. L’invito è per un assaggio, in una serata-incontro tra lo chef e il mastro birraio Massimo

---

Versaci che ci accompagnerà nella consapevolezza, oltre che nel gusto, di questa magica bevanda.