

IVG

Varazze, successo per la festa dei Presidi Slow Food di Redazione

11 Febbraio 2010 - 11:52



Varazze. Ieri sera il ristorante il "Il Mulino" di Varazze ha ospitato la festa dei Presidi Liguri Slow Food. La serata è stata un'occasione per compiere un primo passo verso l'Alleanza tra i cuochi liguri e i Presidi Slow Food. I prodotti dei Presidi Liguri Slow Food hanno conquistato i commensali e anche gli chef Massimiliano Zanella e Giorgio Verrando tanto che, nel nuovo menù del Ristorante Il Mulino, troveranno spazio la Toma di Pecora Brigasca, i Carciofi di Perinaldo, i Fagioli di Pigna, l'Aglio di Vessalico e il Chinotto di Savona.

Tutti prodotti liguri al 100% per promuovere il cibo locale di qualità, dando voce e spazio ai piccoli produttori liguri. I cuochi sono considerati tra gli ambasciatori più preziosi nel divulgare i contenuti della filosofia Slow Food ed è per questo motivo che il progetto Slow Food dell'Alleanza riunisce i cuochi che valorizzano il territorio con sapienza e creatività, protagonisti ed interpreti di una cucina buona e autentica.

L'Alleanza è una grande rete solidale all'interno della quale i cuochi incontrano e stringono un patto con i Presidi Slow Food, impegnandosi a cucinare e valorizzare i loro prodotti. I cuochi dell'alleanza uniscono il piacere di realizzare grandi piatti alla responsabilità verso chi produce le materie prime. Perché il loro cibo sia buono, ma anche genuino, naturale, pulito. E non solo: giusto, rispettoso verso chi lo ha prodotto, coltivato,

allevato.