

IVG

Alassio, i piatti della tradizione “in sfida” nel memorial “Marchiano”

di **Olivia Stevanin**

07 Marzo 2011 - 10:54



Alassio. I piatti della tradizione dei “borghi alassini” si sfideranno nel II “Memorial Bartolomeo Marchiano”. Ai fornelli dell’Alberghiero “Giancardi” di Alassio a gareggiare tra loro ci saranno nonni e alunni. Saranno Solva e Coscia ad aprire il match il 9 marzo: coniglio per i Survaïrin, polpo in umido per i Cosciarelli. Seguiranno, il 15 marzo, Moglio e Fenarina, rispettivamente con ventre da una parte, panizza e farinata dall’altra. A concludere la “singolar tenzone”, il 22 marzo, il Centro con il cappon magro e Barusso con la sua cima.

Il 29 marzo Slow Food promuoverà la grande serata finale in cui verranno ripresentati tutti i piatti in concorso. “L’ Istituto Alberghiero è impegnato da sempre nella riscoperta delle ricette della tradizione e, da un decennio, in collaborazione con Enti, Aziende ed Associazioni, svolge una serie di iniziative sociali finalizzate alla valorizzazione dei nostri prodotti e della nostra cultura culinaria. I nuovi fenomeni legati ai flussi migratori che stanno interessando il nostro paese e la globalizzazione rischiano di cancellare le differenze tra le tradizioni alimentari che hanno caratterizzato le peculiarità dei nostri territori” spiegano gli organizzatori.

“Gli eventi e le testimonianze ci insegnano che la cucina del territorio non rappresenta solo la storia e la cultura di quel luogo, ma è l’esempio, ancora tangibile, dell’uso razionale delle risorse alimentari ed ambientali che quella civiltà nel tempo si è data. Riprendendo lo spirito e le finalità degli Istituti delle Pro Loco: ‘promuovere lo sviluppo turistico, dell’eno-gastronomia, del tempo libero, tutelare il patrimonio ambientale, paesaggistico, urbanistico, monumentale, storico-etnografico, folcloristico e culturale’, la Scuola alberghiera, il Comune di Alassio, assessorato alle politiche sociali, la Vecchia Alassio, con il patrocinio della Regione Liguria, in collaborazione con Slow Food, l’Associazione Albergatori e Nordiconad, intendono promuovere un ‘viaggio pedagogico’ nella storia della nostra città per riscoprire segreti, curiosità e ricette della tradizione gastronomica” aggiungono ancora gli ideatori dell’iniziativa.

L’occasione, il II Memorial Bartolomeo Marchiano, vedrà competere gli alunni del corso di cucina, coadiuvati dai custodi della tradizione culinaria della città di Alassio, in una sfida “ai fornelli” che coinvolgerà anche le scuole di I grado del Comune di Alassio. Una competizione volta ad unire tre generazioni, valorizzando lo spirito e i piatti della tradizione dei “borghi alassini” nel ricordo di un grande Chef della Baia del Sole: Bartolomeo Marchiano. L’obiettivo primario del memorial è quello di consentire alle giovani generazioni di ri-appropriarsi della nostra civiltà attraverso la riscoperta delle origini della tradizione gastronomica, per passare alle generazioni future di chef la gloria e i sapori della nostra cucina tipica.

Grazie al contributo dell’associazione Vecchia Alassio, dell’associazione Albergatori, di Nordiconad, della delegazione FISAR di Imperia e Savona e di Slow Food, la Eccoci eventi produrrà uno speciale video servizio TV con le testimonianze e le ricette dei protagonisti della tradizione culinaria della città di Alassio che verrà trasmesso sul portale web TGEVENTS.IT oltre che all’interno del programma di TGEVENTS TELEVISION sezione “GUSTO” in onda sul canale SKY 931.