

# IVG

## Savona, l'antica cucina della montagna a bordo della Costa Deliziosa

di Red.

18 Novembre 2013 - 17:43



**Regione.** La cucina bianca delle vallate e le montagne del Ponente ligure diventa un libro, “Il bianco della cenere”, in pratica la storia di una comunità. E per raccontare uno straordinario viaggio nella memoria dentro la cultura gastronomica, le tradizioni, il lavoro secolare di uomini e donne, che intreccia le storie dei pastori dell’Alta Valle Arroscia e delle terre occitane gli autori hanno scelto, in mattinata, a Savona, la nave Costa Deliziosa di Costa Crociere.

Scelta non casuale, quella del comune di Mendatica e dell’ufficio di parità della Provincia di Imperia insieme con l’assessorato al Turismo della Regione Liguria, perchè nel Ristorante Club della Costa Deliziosa, il sindaco Piero Pelassa, la consigliera di Parità Laura Amoretti e l’assessore regionale al Turismo Angelo Berlangieri, dopo il benvenuto del comandante Francesco Serra, accanto ai loro assaggi della cucina bianca, hanno trovato i piatti della cucina ligure.

“La cucina ligure tradizionale, insieme con quella delle altre regioni italiane, è parte integrante, la spina dorsale dell’offerta gastronomica a bordo delle nostre navi, in ogni angolo del mondo.

La cucina ligure è fra quelle più apprezzate e tra le varie dimostrazioni di cucina che si fanno a bordo delle nostre navi c’è anche quella del pesto fatto con il mortaio”, ha spiegato Stefano Fontanesi, Corporate Executive Chef di Costa Crociere.

---

E prendendo spunto da questa integrazione fra sapori e saperi, Berlangieri ne ha anticipato un'altra, spiegando che la Regione Liguria, in vista di Milano Expo 2015, "si appresta a proporre a Costa Crociere e al mondo crocieristico che coinvolge i porti liguri di valorizzare nei ristoranti di bordo i menu tradizionali della cucina di Liguria nei sei mesi (da maggio a ottobre) dell'esposizione universale milanese per uno scambio promozionale con l'Expo, il territorio ligure e le crociere".