

IVG

Promozione dell'enogastronomia: i prodotti savonesi hanno incontrato le terre di Borgogna

di **Redazione**

19 Dicembre 2014 - 15:13



Savona. La Confederazione Italiana Agricoltori di Savona con la collaborazione della Associazione Mutuo Soccorso Fratellanza Quilianese ha partecipato sabato 13 e domenica 14 dicembre ad un'iniziativa di valorizzazione territoriale promossa e organizzata dalla Comunità dei Comuni del Mâconnais presso la struttura di Promozione turistica del comune di Fleurville, nella Borgogna del Sud, in Francia.

La Comunità dei Comuni del Mâconnais è da anni gemellata con il Comune di Quiliano. Nello stesso periodo si è sviluppato un progetto di scambio di esperienze e di promozione dei prodotti e dei territori delle rispettive comunità italiane e francesi, particolarmente nel settore dei prodotti agricoli di qualità. Infatti da circa quattro anni i viticoltori della grande cantina di Lugny Chardonnay del Sud Borgogna (una delle più grandi di Francia) partecipano alla Festa provinciale della CIA a Garlanda, facendo conoscere una importante selezione dei loro vini bianchi con la degustazione del famoso vino spumantizzato denominato Cremant.

All'iniziativa di Fleurville, svoltasi nella casa del turismo locale, hanno partecipato diversi produttori francesi di qualità con vini tipici bianchi, con il mitico Cremant, con il formaggio tipico Raclette e con conserve tradizionali della Borgogna, mentre la CIA di Savona organizzava la propria presenza presentando una rassegna dei vini rossi del territorio: partendo dal Rossesse dell'azienda Sancio (Spotorno), alla Granaccia della Cascina Feipù

di Massaretti (Albenga), alla granaccia dell'azienda Riasca (Quiliano), concludendo con la Granaccia dell'azienda Turco Innocenzo (Quiliano).

Oltre a ciò non mancava un'ampia selezione di tutti i prodotti tipici della terra savonese: olio extra vergine d'oliva, olive in salamoia, sottolio, pomodori secchi, pesto, miele, confetture e diverse altre conserve e gli amaretti di Sassello.

Centrale nell'evento è stata la presenza di un laboratorio del gusto, per la lavorazione del basilico ligure fresco realizzando in diretta e con il coinvolgimento dei visitatori francesi il pesto nell'antica ricetta genovese. Il laboratorio si avvaleva del basilico fresco offerto dall'azienda agricola Bertolotto Enrico (Quiliano). I visitatori francesi sono stati seguiti passo a passo da operatori italiani nella loro scoperta del pesto, ed onestamente più volte siamo rimasti colpiti dalla loro disponibilità e dall'entusiasmo dimostrato nel cimentarsi nella nota preparazione tradizionale ligure. Massiccia è stata la presenza dei sindaci dei Comuni appartenenti alla Comunità del Mâconnais e della cittadinanza, interessata a conoscere i prodotti savonesi più particolari.

In un altro locale è stata allestita una sala di promozione turistica del territorio savonese, direttamente con la proiezioni di video e filmati sulle eccellenze e con la messa a disposizione di materiale pubblicitario turistico in lingua francese.

“E' stata una esperienza molto riuscita - dice Valter Sparso, responsabile dell'area Savonese della CIA - sia sul piano della partecipazione (nei due giorni si sono potuti contare diverse centinaia di visitatori), sia dal punto di vista della promozione dei prodotti che dalla reciproca conoscenza dei territori. Si è così consolidato ulteriormente un rapporto di amicizia e di collaborazione tra le persone, tra le aziende che sicuramente produrrà altri eventi come testimoniano i contatti avvenuti tra le due delegazioni territoriali. Tanto da far pensare ad un gioco di squadra importante tra queste due regioni di Francia ed Italia ricche non solo di bellezze naturali, prodotti di qualità ma ricche anche di storia e cultura”.