Unione Regionale Cuochi Liguri al Salone Agroalimentare

di **Redazione**
08 Maggio 2015 – 8:57

Finale Ligure. Durante il Salone dell'Agroalimentare Ligure, in programma a Finalborgo dal 8 al 10 maggio, l'Unione Regionale Cuochi Liguri sarà presente per promuovere, attraverso dei laboratori, i prodotti del territorio, la filiera corta e l'enogastronomia in generale.

I laboratori saranno realizzati in collaborazione con i "Mercati della Terra di Cairo Montenotte", organizzazione tra produttori di eccellenze enogastronomiche della costa e dell'entroterra e l'Enoteca Regionale Ligure , che proporrà vini del territorio in abbinamento ai piatti realizzati con i prodotti forniti dagli associati ai "Mercati della Terra".

Unione Regionale Cuochi Liguri e Mercati della Terra hanno già lavorato insieme in precedenza, durante il convegno dei Maestri di Cucina tenutosi nello scorso Aprile a Spotorno, con grande successo di pubblico; quest'anno, l'evento è stato programmato per il Salone dell'Agroalimentare Ligure, organizzato da Oroargento group. I produttori metteranno a disposizione alcune delle eccellenze regionali agli chef che, con l'aiuto degli

allievi della Scuola Alberghiera di Finale Ligure, trasformeranno in piatti durante i laboratori, abbinando il tutto alle eccellenze enologiche messe a disposizione da produttori associati a Confederazione Italiana Agricoltori.

“Questo incarico da parte di Camera di Commercio per la realizzazione dei laboratori presso la sala delle Colonne è prestigioso per le Associazioni di Savona e Imperia che coinvolgono gli associati alla condivisione delle esperienze”, commenta **Stefano Beltrame**, Presidente di Unione Regionale Cuochi Liguri.

“L’esperienza di Spotorno è stata positiva – dice il responsabile dei Mercati della Terra di Cairo Montenotte, **Walter Orsi** – è importante che chi trasforma ascolti chi produce, stiamo rischiando di perdere la memoria storica. Se non recuperiamo la stagionalità, le eccellenze e la tradizione, avremo perso a favore di prodotti sempre più omologati, ecco il perchè abbiamo accettato volentieri di far parte di questo gruppo di lavoro per i laboratori del Salone”. **Mirco Mastroianni**, Produttore e dirigente CIA, aggiunge: “Una buona pietanza deve essere accompagnata da un bicchiere di vino che valorizzi il pranzo o la cena; in questi anni, l’enologia in Liguria ha sempre lavorato per dei prodotti di qualità con particolare attenzione alle diversità tra terreni, microclima, esposizione per vini che segnano una forte richiesta anche all’estero”.

Altrettanto soddisfatti i Presidenti delle Associazioni Provinciali di Savona, **Gregorio Meligrana** (“E’ una festa per sapori e profumi, i due ingredienti base della cucina ligure, da sempre attenta a qualità, territorio e tradizione”) e Imperia, **Roberto Verta**: “Trovo che oggi, più che mai, ci sia bisogno di far ritrovare ai cultori della cucina italiana, i sapori autentici dei prodotti che si utilizzano nelle pietanze che con sapienza e rispetto per la materia prima vengono create in cucina per riassaporare i piatti e i ricordi della tradizione e del territorio ai quali la mente e il gusto ci riportano”.