

IVG

Una serata dedicata alle “eccellenze savonesi” in attesa della Douja D’or

di **Redazione**

07 Settembre 2015 - 8:06



Savona. La Camera di Commercio di Savona ha organizzato per lunedì 14 settembre, nell’ambito della Douja d’Or 2015 di Asti, una serata dedicate alle “Eccellenze del Savonese: vini e prodotti rari del territorio”. Un’occasione originale quanto gradevole per fare conoscenza con alcuni tra i migliori prodotti del territorio.

Vini savonesi di prestigio e vasta notorietà saranno abbinati con alcuni piatti preparati da esperti ristoratori che hanno perfezionato una particolare proposta di cucina adattandola alle esigenze di una vita moderna e consapevole, legata alla tradizione. Un percorso che è stato accompagnato dal sistema camerale che attraverso i progetti “Ristorante del Cuore” e “Liguria Gourmet” hanno individuato chef e locali che puntano a rispettare uno stile di vita “sobrio con gusto” seguendo le buone regole di una corretta alimentazione attraverso l’utilizzo della inesauribile varietà di prodotti della terra sani e genuini.

Parteciperanno alla serata gli chef Marilena Marinelli del ristorante Piatti Spaiati - Le Marionette di Loano, Ivano Ravera dell’hotel ristorante Pian del Sole di Sassello e Lucio Iadanza del ristorante Terracqua di Varazze. **I loro piatti saranno ai vini dell’azienda agricola biologica Biovio di Bastia d’Albenga e della Cooperativa Viticoltori Ingauni di Ortovero.** Si tratta dei savonesi premiati quest’anno con la Douja d’Or per le loro produzioni di Pigato e Granaccia.

I premi dei vincitori del 43° Concorso Nazionale Douja d'Or per vini Doc e Docg organizzato dalla Camera di Commercio di Asti **saranno consegnati sabato 12 settembre alle ore 10 presso il teatro comunale "Vittorio Alfieri".**