IVG

Fior d'Albenga: in piazza sette presidi Slow Food

di **Redazione**
28 Aprile 2017 – 17:26

Albenga. Nei giorni 29 e 30 aprile e 1 maggio, in piazza IV Novembre (a fianco della Cattedrale), nel centro storico di Albenga, nell'ambito della manifestazione Fior d'Albenga organizzata in collaborazione con il comune di Albenga si aprirà la Piazza dei presidi Slow Food.

Questa la definizione di Presidio Slow Food (tratta dal sito della Fondazione per la Biodiversità): "I Presidi sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta salvaguardando la biodiversità".

In Italia i presidi sono 278, nel mondo oltre 500; in Liguria sono presenti 15 presidi. In piazza ad Albenga ne troverete sette (7): l'Aglio di Vessalico, l'Asparago Violetto di Albenga, il Carciofo di Perinaldo, il Chinotto di Savona, il Fagiolo di Pigna, la Toma di Pecora Brigasca. Con noi ci sarà anche un prodotto che è sull'Arca del Gusto (una possibile "anticamera" per diventare presidio): la Zucca di Rocchetta.

Durante le tre giornate dell'evento i produttori si alterneranno, con brevi interviste, in quello che ho definito il "Salotto di Slow Food".

Lunedi 1 maggio avremo, inoltre, alcuni "ospiti": alle 16.00 l'artigiana Rosanna Di Giuseppe della Gelateria Romea di Albenga, racconterà la sua storia ed il suo modo di "far gelato", quindi proporrà l'assaggio del gelato al gusto Asparago Violetto di Albenga – Presidio Slow Food.

A seguire, ore 17.00 circa, avremo ospite Giacomo Delbalzo che, dal vivo, ci racconterà la sua ultima avventura: ha aperto da pochi giorni, vicino al casello autostradale di Albenga, il primo supermercato in Liguria con al suo interno un caseificio in cui, a vista, viene trasformato il latte vaccino in deliziose mozzarelle, burrate al basilico, primo sale alla rucola …

In questa occasione ci sarà una sorpresa: l'incontro tra i formaggi di Giacomo e i fiori eduli dell'azienda Ravera Bio di Campochiesa. In anteprima si potrà assaggiare il primosale al…Chi ha piacere di ascoltare racconti e assaggiare delizie venga a trovarci nel week-end dalle 10.00 alle 19.00.

La condotta Slow Food di Albenga Finale Alassio, con la preziosa collaborazione dello Studio Bodoni di Finale Ligure e col patrocinio ed il sostegno del Comune di Albenga, ha lanciato il calendario di appuntamenti “asparago violetto di Albenga, la verdura dei santi” .

Proprio lunedì 1 maggio prenderà il via l’ottava edizione della manifestazione, “Maggio”: il mese dell’asparago violetto d’Albenga.

L’iniziativa coinvolgerà numerosi cuochi di ristoranti del territorio (ma anche fuori

regione!). Poiché i cuochi hanno un ruolo fondamentale nella salvaguardia della diversità biologica e culturale del nostro cibo, essi possono valorizzare i prodotti locali con sapienza e creatività. Quindi i ristoranti aderenti all'iniziativa avranno in menù, per tutto il mese di maggio, uno o più piatti (o, addirittura, un intero menù) a base di Asparago Violetto di Albenga; riceveranno una vetrofania e saranno rintracciabili tramite social.

L'anteprima di questa iniziativa è stato, lo scorso 7 aprile, il primo Memorial Lorenzo Montano (che è stato produttore e fondatore del Presidio nel 2000, deceduto prematuramente dieci anni fa) L'evento ha visto le due scuole Alberghiere di Alassio e di Finale Ligure, scontrarsi in un contest di cucina in piazza, tutta a base di Asparago Violetto. Tutto ciò per far si che i giovani studenti di oggi, chef di domani, tocchino con mano l'importanza della biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e si rendano protagonisti della sua salvaguardia.