

IVG

A Loano Slow Food diventa solidale

di **Elisa e Stefano Pezzini**

12 Marzo 2018 - 8:34

Piatti Spaiati
LE MARIONETTE
OSTERIA

LIGURIA DEL GUSTO

SAPORI, RICETTE E PERSONAGGI

IVG.it

**RUBRICA A CURA DI
ELISA E STEFANO PEZZINI**

“Liguria del gusto e quant’altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici.



La Condotta Slow Food di Albenga, Finale Ligure e Alassio, organizza una cena tra gusto e solidarietà venerdì 16 marzo alle 20,30 al ristorante Piatti Spaiati-Le Marionette.

Spiega Monica Maroglio, funambolica Fiduciaria della Condotta: “Per il terzo anno consecutivo abbiamo il piacere di tornare in quel di Loano nelle sapienti mani della chef Marilena Marinelli, dell’ampliato ristorante Piatti Spaiati - Le Marionette, che dall’incontro con le loanesi ricette di Gian Riccardo Ferrari “U Caban” ci propone un’esperienza sensoriale strepitosa. Anche questa volta saranno disponibili per l’acquisto i tre libri da cui sono state tratte le portate della cena stessa che ha lo scopo di raccogliere fondi per l’Associazione DopoDomani Onlus che Gian Riccardo, figlio di pescatore, appassionato ricercatore delle tradizioni, amante della cucina ha contribuito a fondare”.

L’incontro tra Marilena e Gian Riccardo ha fatto nascere il menù della serata: Purpette de ruscetti cun ancioe pine e ancioe impanè (Polpettine di rossetti accompagnate da acciughe ripiene ed impanate; pag.44 de Profumo d’arziglio e pag. 30 de Ina arbanela de ancioe) con Lumassina Az.Agr. Ruffino - Punta Crena Varigotti;

Picagge au tuccu de purpu (Pasta fatta a mano con ragù di polpo, pag.86 de Profumo d’arziglio) con aggiunta di carciofi e Vermentino Az. Agr. Durin Ortovero

A Menestrina du Caban (Zuppa di pesce di tramaglio, pag.106 de “Ina arbanela d’ancioe) Cigliegiolo Az. Agr. Pino Gino Castiglione Chiavarese

Spungata del Levante Ligure e Panera in semifreddo con Moscato Az. Agr. Patrone Cortemilia.

I vini in accompagnamento sono a cura del sommelier Filippo Brunengo.

Il costo sarà di 30 euro per i soci Slow Food e di 35 per i loro ospiti. Per prenotare 349/5593472 o 3488765551. Durante le serate Gian Riccardo Ferrari racconterà aneddoti, curiosità e motivazioni di questo suo importante lavoro. Sarà possibile acquistare i libri.

Liguria del Gusto è la rubrica gastronomica di IVG, con uscite al lunedì e al venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#)