

# IVG

## A Celle Ligure torna “Vin per Focaccia”

di **Redazione**

17 Aprile 2018 - 18:01



**Celle Ligure.** Domenica 29 aprile grande appuntamento nel centro storico di Celle Ligure con “Vin per Focaccia” evento enogastronomico itinerante, dedicato alla regina ligure dello streetfood abbinata al vino di qualità, organizzato dal Consorzio Promotur, con il patrocinio del Comune di Celle Ligure, della Provincia di Savona, della Regione Liguria, della Camera di Commercio Riviere di Liguria. Venti fra ristoranti, bar, gastronomie, stabilimenti balneari e panifici prepareranno la focaccia in mille modi diversi, con fantasia e creatività, inventando abbinamenti curiosi e talvolta insoliti: accanto alla focaccia, ogni locale proporrà un vino ligure, in modo da creare una tappa completa di un ricco percorso enogastronomico.

Il percorso comincerà in via Colla, con il Gipsy Queen Bar (focaccia con mozzarella, acciughe e fiori di zucca, pigato Majè dell’Azienda Agricola Bruna, di Ranzo, IM) e continuerà nel centro storico con La Bistronomia di Emi (frisceu della Catte, fantasie di torte salate anche per celiaci, pigato e vermentino biologici di Sommariva, di Albenga, SV, e a merenda krapfen e frittelle di mele), che si posizionerà in via Boagno insieme al Bar Focacceria I Giascia, in trasferta dai Piani (focaccia al pesto, vermentino Golfo dei Poeti delle Cantine Federici, di Ortonovo, SP). In piazza Sant’Antonio ci sarà la Pescheria Friggitoria Franca Stelin (pan focaccia imbottiti di calamari, focaccette di patate, vini Bullezzumme e Maniman della Cantina Bruzzone, della Valpolcevera, GE). Continuando su

via Boagno si incontreranno il Ristorante 'A Lanterna (focaccine di patate con crema di baccalà mantecato, cono di panissa frita e lumassina dell'Azienda Agricola Sancio, di Spotorno, SV), il Ristorante Torre, in trasferta dalla via Aurelia (Hot Polp in focaccia, vino bianco Tabaka, di Ka Manciné, di Soldano, IM) e il Ristorante 27 Food and Drinks (focaccina con pere e gorgonzola, focaccina crudo e stracchino e pigato). Sull'altro lato di via Boagno saranno presenti Ricky e Mary Pasta Fresca (pasqualina di carciofi o erbe, panissa frita, pigato Terrae Riviera Ligure di Ponente), il Bar 'A Battigia (focaccia ai cereali con cipollata o con stracchino e pesto, o con prosciutto e formaggio, pigato dell'Azienda Agricola Innocenzo Turco, di Quiliano, SV e bianchetta genovese della Cantina Bruzzone, della Valpolcevera, GE) e il Bar 27 (focaccette di patate farcite con salsiccia di pesce e prescinseua, cono di panissa frita e pigato riserva Palmetta, della Cascina Feipu dei Massaretti, di Albenga, SV).

Piazza del Popolo parteciperà con Celle Carni/Pappa e Ciccia (focaccia curcuma e pepe nero, focaccia pere e cioccolato, focacce classiche, mozzarella da passeggio, triathlon dei formaggi, pigato Riviera Ligure di Ponente, Ormeasco di Pornassio e birra artigianale.), Roxy Bar (focaccia radicchio rosso, speck e gorgonzola, focaccia di patate con gocce di pesto, pomodori secchi e scaglie di grana, focaccia bianca con gamberi, zucchine, pomodori pachino, rosato Mea Rosa, delle Cantine Lunae, di Ortovero, SP e vermentino Colli di Luni, delle Cantine Federici, di Ortovero, SP), il Bar Focacceria Tutt'Intorno (focaccia al formaggio, pigato, vermentino e rossese dell'Azienda Agricola La Ginestraia, di Cervo, IM) e la new entry Ristorante Meta (kebab alla ligure, bianchetta genovese della Cantina Levante, di Sestri Levante, GE e rossese di Dolceacqua dell'Azienda Agricola Enzo Guglielmi, di Soldano IM). Sul lungomare, all'altezza della foce del rio Ghiare ci sarà il Ristopub La Ghironda (focaccelle con salsiccia, salsiccia aglio e prezzemolo o salsiccia tricolore, birra Foster's Lager, Bulldog Strong e Blanche de Bruxelles). La zona di levante del centro storico parteciperà con la Focacceria della piazza (fantasia di focacce dello chef), il Bar Milano (focaccette dolci e salate, pigato e vermentino Le Creuze Riviera Ligure di Ponente, di Ortovero, SV), i Bagni Vittoria (focaccette di patate con farina integrale e al profumo di basilico e pigato Calvini di Sanremo e dopo le ore 16 dolce merenda) la Gelateria il Gelso Nero (sorbetto di lumassina dell'Azienda Agricola Sancio, focaccia con gelato di mozzarella di bufala e pomodoro) ed il M'ama Caffè (focaccelle al profumo di mare e vermentino Colli di Luni delle Cantine Bosoni, Ortonovo, SP).

Via Boagno, piazza del Popolo, piazza Sisto IV e via Montegrappa saranno dedicate ad un piccolo mercato di prodotti gastronomici di qualità: dai salumi ai formaggi, dal miele alle confetture, passando per olio, erbe aromatiche e prodotti da forno. Le aziende presenti saranno: Agrozen (prodotti antiossidanti), Apicoltura Pitarresi (miele), Araba Fenice (libri su cibo ed alimentazione), Az. Agr. Barbero Giuseppe (vino e prodotti della terra), Az. Agr. Bergaglia (prodotti per celiaci e diabetici), Az. Agr. Bonansea (patate, noci, castagne secche, asparagi), Az. Agr. Destefani (olio, vino, aglio di Vessalico), Az. Agr. Fernandez (marmellate), Az. Agr. Gaglione (olio e prodotti tipici liguri), Az. Agr. Gatta (miele), Az. Agr. I calici (vino), Az. Agr. L'Esonerato (fontina e formaggi valdostani), Az. Agr. La Capra campà (formaggi di capra), Az. Agr. Longo Giuseppe (agrumi e prodotti siciliani), Az. Agr. Martini Nino (aglio e frutta trasformate), Az. Agr. Maurino Massimo (prodotti della terra), Az. Agr. Olio del casale (olio, olive e derivati), Az. Agr. Pesce Walter (zafferano), Az. Agr. Ramasso Erika (prodotti della terra), Az. Agr. Ratto Claudia (farine e marmellate), Az. Agr. Revelli (salumi), Az. Agr. Sapori del Turchino (salumi), Az. Agr. Varaldo (olio, olive derivati), Az. Agr. Viva l'oliva (olio, olive derivati), Bagliardi Cinzia (vino, pasta di Meliga), Birrificio Elissor (birra artigianale), Buttiero Giuseppe (dolci da forno), Calorio Vini (vini del Roero), Camporese Tiziana (miele, candele, cosmesi), Cascina Carlen (vini Astigiano),

Cascina del vento (vini dell'Alto Monferrato), Cirio Ettore (prodotti tipici di Langa), Coop. Agr. La Poiana (castelmagno e formaggi della valle Grana), Cucumazzo Giovanni (formaggi e salumi), D. e G. di Mainero (Basin d'vila), D'Antino Andrea (frutta essiccata), Erbe di Montagna (spezie, te, tisane), Erboristeria Il Convento (miele, caramelle, propoli), Grappe Morini (grappe), Il foglio cereo (prodotti in cera), Il giardino fiorito (piante), La Canapina (prodotti con canapa sativa), La Delizia Lucana (prodotti tipici lucani), Le antiche ricette della nonna (dolci da forno), Orlandi Paolo (formaggio), Ortocircuito soc. coop. (verdura e trasformati), Oltre d'or (olio, olive derivati), Ottonello Mauro (vino), Pensabene Pietro (caramelle), Soc. Agr. Gabello (farine e derivati), Soc. Agr. Nicoletta (formaggi freschi e stagionati), Soc. Agr. Paschetta (vino), Urbinati tartufi (tartufi), Vivai L'Olmo (frutta e verdura a Km zero).

“Vin per focaccia” sarà anche eventi collaterali, cultura gastronomica, animazione ed attività per i bimbi: una domenica di primavera da passare tutti insieme a Celle, per aprire la stagione delle manifestazioni! Prossimi appuntamenti saranno la “Cena delle Rose” (via Consolazione 20 maggio), “A Spasso nel tempo” (centro storico e coinvolgimento dei Comuni di Varazze, Cogoletto ed Arenzano, 1/3 giugno), Acciugalonga (centro storico e lungomare, 8/9 giugno).