

IVG

Prodotti e vini tipici, a Pietra Ligure c'è "Un po' di cucina, un po' di cantina"

di **Redazione**

04 Maggio 2018 - 15:03



Pietra Ligure. Sabato 5 e domenica 6 maggio presso gli stabilimenti balneari e i bar dell'associazione Nuova Balnearia Pietrese si svolgerà "Pietra Ligure Food & Wine. Un po' di cucina, un po' di cantina", l'evento dedicato alla buona cucina ligure in abbinamento ai vini del Piemonte e ad alcuni prodotti tipici da abbinare ai vini.

Le attività aderenti al progetto dell'associazione proporranno un menu dedicato. I Bagni San Giovanni offriranno la degustazione di lasagne di melanzane al basilico e torta di verdure; i Bagni Pucci prepareranno gli gnocchi alle noci e Castelmagno e gli sgombri ai piselli; il Bar Gino preparerà la focaccia ligure; i Bagni Giardino prepareranno le lasagne al pesto. Ai quattro stabilimenti/bar balneari saranno abbinati alcuni espositori che, ospiti delle attività aderenti animeranno i loro dehor con degustazione e vendita di vini, birra, salumi e formaggi.

Si tratterà di una degustazione tra Liguria e Piemonte in particolare l'Alto Monferrato Acquese con alcune aziende agricole metterà in degustazione una chicca 2017/2018 l'Asti secco, già presentato in occasione del Salone dell'Agroalimentare Ligure lo scorso 18 marzo a cura dei sindaci di Castel Rocchero, Alice Bel Colle, Ricaldone e Cassine, oltre al

presidente della Provincia di Alessandria.

Il pubblico potrà degustare un menu completo passando da uno stabilimento all'altro ed innaffiarlo con vini bianchi spumantizzati, secchi, rossi pregiati e vini da dessert tra i quali il famosissimo moscato d'Asti.

A questo primo evento di maggio, seguiranno altri eventi tra i quali "Un mare in pentola". L'evento si svolgerà dalle 10 alle 19.