

IVG

Palio storico Albenga, oltre duemila commensali alla "Taberna dei forzieri"

di **Redazione**

23 Luglio 2018 - 9:31



Albenga. "Grazie, grazie, grazie". Con queste parole i volontari della Taberna dei Forzieri hanno chiuso, alle 3 della notte, i battenti di Via Episcopio 2, pronti già a lavorare in vista del prossimo Palio storico di Albenga edizione 2019.

Oltre due mila commensali si sono seduti a tavola, all'ombra del Battistero paleocristiano, godendo della bellezza di uno degli angoli più caratteristici del centro storico ingauno. In questi quattro giorni, hanno lavorato senza sosta 3 cuoche, Francesca, Anita (titolare della ditta Autotrasporti Fenoggio) e Giovanna, ognuna responsabile per preparare tre piatti tipici della cucina ligure tradizionale, riadattati all'epoca medioevale: lo zemino, il cinghiale e le trippe.

Alla Taberna dei forzieri, poi, a cuocere e farcire le tigelle e a impastare e friggere la panizza, Eugenio, Nicola ed Elena, Renata con Roberto, Eraldo con Francesca, Guido con Alina, Piermario con Ginetta. Preziosissimo anche il supporto tecnico dei ragazzi, Giacomo,

Veronica e Nicolò.

“Se tutto ciò è potuto avvenire, con ricavi da destinare alle attività del Centro Aiuto Vitalinguano per aiutare le mamme in difficoltà alle prese con i neonati, lo si deve agli sponsors di questa avventura - spiegano i volontari - che hanno contribuito con donazioni enogastronomiche di elevata qualità e di inimitabile eccellenza: il Raviolificio San Giorgio di Ceriale, l'Oleificio Fratelli Carli di Imperia, il Salumificio Chiesa di Finale ligure, l'Ipercoop di Albenga, la Macelleria Piraldo di Villanova, l'Azienda agricola Flavio Sanguineti, l'Enoteca Malandrone di Salvatore Salsano. Per essere la prima volta, la Taberna dei forzieri ha davvero centrato l'obiettivo, fare del bene con l'aiuto di molti amici. Arrivederci al prossimo anno”.