

# IVG

## “Pesto d’Amare”, dal 9 al 14 luglio a Finalpia un appuntamento dedicato al pesto artigianale

di **Redazione**

05 Luglio 2018 - 15:27



**Finale Ligure.** A Finalpia un appuntamento dedicato al Pesto artigianale è una realtà che esiste, grazie all’associazione Garosci de Pia, già dal 2000. La “Serata del Pesto” fu istituita allora come concorso tra professionisti produttori di Pesto del Finalese e si chiudeva festosamente con una “trofiata di mezzanotte”. Negli anni la serata era diventata un appuntamento atteso dell’estate finalese.

Oggi la festa rinasce come “Pesto d’Amare” e si presenta, dal 9 al 14 luglio, con grandi novità, prima fra tutte l’estensione della selezione dei migliori produttori a tutta la provincia di Savona, resa possibile dalla preziosa collaborazione delle due Condotte Slow Food, quella di Finale, Albenga ed Alassio e quella Savonese. E non più una sola serata ma un’intera settimana in cui Finalpia si trasformerà nel Rione del Pesto.

Nelle botteghe e nei ristoranti del Rione Pia aderenti si potranno trovare, dal 9 al 14 luglio, menù a tema, pesto artigianale, basilico DOP e tutti gli ingredienti per fare a casa il vero pesto genovese. E dalle 18 alle 20, in via Molinetti e in via Porro, laboratori per imparare a preparare il pesto al mortaio e giocare insieme al “Pampano del pesto” (gioco della tradizione rivisitato con basilico, olio, aglio di Vessalico, pinoli, parmigiano e pecorino, sale grosso) e al “Gioco della chiocciola” Slow Food.

Venerdì 13 e sabato 14, infine, la grande Festa di Pesto d’Amare, con la cucina guidata dall’Oste “chiocciolato” Andrea Rizzo dell’Osteria da O Colla di Genova, couadiuvato dalla

brigata dell'Associazione no profit NoiperVoi che proporranno un menù a tema tra antipasti, primi piatti fatti a mano, come i buonissimi "mandilli" dalla caratteristica forma a fazzoletto o le "Piccagge matte", secondi tra sapori di mare e terra e un delizioso dolce alla crema di basilico e pinoli creato dallo chef pasticciere Mirco Zunino della panetteria pasticceria Parodi di Finale; durante la festa sarà possibile degustare i migliori pesti della Provincia di Savona, comprare gli ingredienti per fare il vero pesto nel mercato dei produttori, seguire incontri, interviste e racconti, partecipare a laboratori per i più piccoli, assistere alla sfida tra mortaio e minipimer e tanto altro per una due giorni dedicata al Principe del gusto ligure. Non mancheranno folklore con lo storico Gruppo Folclorico Città di Genova, musica per un festa del gusto ligure. Ad organizzare l'evento il Comune di Finale Ligure, i Garosci de Pia, la Condotta Slow Food Albenga, Finale e Alassio, la Condotta Slow Food del Savonese e lo studio Bodoni.

Pesto d'Amare è parte del calendario di eventi finalese sulle eccellenze gastronomiche e agricole "Succede solo A Finalpia"