

IVG

Ad Albenga si cena tra i filari di pigato

di **Elisa e Stefano Pezzini**

24 Agosto 2018 - 8:19



“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.



Cenare tra i filari dell'agriturismo Torre Pernice di Albenga, realtà vitivinicola di rilievo, che sino a fine settembre propone, ogni fine settimana, dal venerdì alla domenica, le cene tra i filari di pigato, vermentino, rossese, con la cucina del giovane e talentuoso chef Francesco Santinato che abbina mare e monti con i vini dell'azienda che fa parte di Vite in Riviera. I vigneti, tra l'altro, sono dominati dall'antica torre di avvistamento del '500.

La cena ha due possibilità, due menù degustazione, antipasto, primo, secondo a 25 o a 30 euro a seconda siano abbinati ad un calice o a tre calici di vini dell'azienda Torre Pernice. Alla carta, invece, i prezzi variano. L'antipasto costa 12 euro e si può scegliere tra millefoglie di trombette, pane carasau e basilico; girello al rosa sulla misticanza, pomodori secchi e ricotta salata; frisceui di baccalà e ortiche; bruschetta di pane ai cereali con catalana e gamberi. Tra i primi, a scelta, i prezzi variano dagli 8 ai 12 euro, si spazia dalle classiche trofie al pesto, fagiolini e patate al risotto alla pescatora, passando dagli gnocchi di pane, branzino, porcini e guazzetto di cuore di bue, i tagliolini all'uovo con spek e trombette mantecati al pecorino per finire alle melanzane alla parmigiana rivisitate. I secondi vanno dai 9 agli 11 euro, si può scegliere tra la ratatouille alla ligure e crostoni di pane al farro, il bianco di branzino al forno sulla passatina di trombette, l'arrosto di maialino al latte con patate al forno, i calamari alla piastra in guazzetto di cuore di bue, taggiasche e pinoli, il coniglio ripieno alle melanzane con crema di carciofo. Un solo, goloso, dolce, la stroschia all'extravergine con nocciole piemontesi e gelato alla crema. La prenotazione è obbligatoria allo 0182 20042. Le altre sere lo stesso menù viene proposto all'interno del ristorante.

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

