

IVG

Al via Sagralea, show cooking con lo chef Federico Scardina

di **Redazione**

14 Agosto 2018 - 10:11



Albenga. E' il grande giorno per gli amanti dei vini e dei sapori liguri. Oggi, martedì 14 agosto, infatti, prende il via Sagralea, la rassegna del vino Pigato e degli altri vini liguri organizzata a Salea d'Albenga dalla Cooperativa Macchia Verde dal sino al 19 agosto. Arrivata quest'anno all'edizione numero 51 Sagralea si presenta con tante conferme e una grossa novità: gli show cooking, condotti da Stefano Pezzini, con quattro protagonisti della cucina della Riviera.

Una novità voluta per valorizzare locali e prodotti della Liguria di Ponente. I quattro chef, giudicati da una giuria di esperti, dovranno creare ricette utilizzando tre elementi tipici della Riviera: mare (pesce azzurro), terra (verdure, carni e formaggi), vini della Riviera Ligure Doc.

L'apertura degli stand gastronomici e della mostra mercato sarà, come sempre, dalle 19 alle 24, attivo il servizio navetta di andata e ritorno dalla festa, confermata la convenzione

con i taxi di Albenga e Alassio. Non mancherà la tradizionale lotteria (in premio una Ford Ka) e la possibilità di acquistare il libro scritto da Flavio Maurizio, presidente della Cooperativa Macchia Verde, e Gerry Delfino sulla storia di Sagralea (ricavato devoluto alla Croce Bianca).

IL PROGRAMMA DI MARTEDI' 14

21.00: Sala Calleri - Consegna premio Salea e il Vino 2018 al gruppo comunale volontari di protezione civile di Albenga

21.30: Serata danzante con l'Orchestra Giorgio Villani

20.30: Intrattenimento musicale zona ristorante con I Lamberts

21.30: Show cooking a cura del ristorante La Prua di Alassio con lo chef Federico Scardina

IL MENU' DEGLI STAND GASTRONOMICI

Questo il menù con relativi prezzi (accattivanti, non c'è che dire): Ravioli al sugo € 6; Polenta alla crema di tartufo € 6; Polenta Ubriaca alla Max Mariola (sugo con pomodoro, calamari cotti nel Pigato e pecorino) € 6,50; Trofie al pesto alla ligure € 4,50; Trofie nere alla Giorgione (sugo con pomodori, calamari, gallinella e zucchine trombette) € 6,50; Buridda (stoccafisso in umido con patate) € 9; Coniglio alla ligure (con olive ed aromi di Liguria) € 7; Pan fritto € 3; Pan fritto con gorgonzola € 4,50; Frittura Orto e Mare (anelli, ciuffi, gamberetti e verdure) € 8; Pesce spada alla piastra € 8; Gamberoni alla piastra € 8; Spiedini di carne € 6; Salsiccia alla griglia € 4,50; Grigliata mista (würstel, salsiccia, pollo, spiedino) € 10; Patatine fritte € 3; Condiglione (insalata di pomodori con peperoni, cipolle, basilico, origano, olive) € 3,50; Baci al pigato € 3; Panna cotta (cioccolato, caramello, frutti di bosco) € 3; Crostata € 3,50; Pesche affogate nel pigato € 3,50; Pesche con gelato € 4,50; Torta Sagralea (torta paradiso con farcitura di crema al Pigato e pesche) € 4; Torta al cioccolato € 4. Per l'aperitivo: Tagliere di salumi e formaggi € 8; Calice da degustazione serigrafato Sagralea con sacchetto € 2,50. Il vino, come sempre, è acquistabile allo stand dei produttori.