

Andora e il suo basilico protagonisti di “Coloratissimo Autunno” a Fossano

Venerdì 12 ottobre 2018



Andora. Basilico Genovese Dop di Andora, tipicità, olio extravergine d’oliva e offerta elioterapica, protagonisti a Fossano di “Coloratissimo Autunno”, la fiera in programma per il 13 e 14 ottobre.

L’amministrazione del Comune piemontese e la locale Condotta Slow Food hanno chiesto ad Andora, con cui hanno stretto da tempo una proficua collaborazione, di partecipare alla fiera delle tipicità del fossanese organizzata in collaborazione con Coldiretti, Campagna Amica e Catac.

Andora avrà a disposizione due stand. In quello istituzionale saranno promosse le tipicità locali con degustazione di olio, pesto e prodotti sott’olio offerti da produttori della Val Merula. Sarà presentata anche l’offerta elioterapica di Andora e le attività sportive che è possibile praticare 365 giorni all’anno.

Nell’altro stand, il preparatissimo Simone Peirano proporrà il laboratorio di pesto al mortaio che tanto successo aveva già ottenuto la primavera scorsa nell’ambito della manifestazione di Fossano Expoflora. Con una batteria di mortai tradizionali, l’andorese insegnerà a fare il pesto, utilizzando le tecniche e i sette ingredienti tradizionali, spiegando anche le qualità particolari del Basilico Genovese Dop coltivato ad Andora.

“Lo stand sarà un invito a scoprire l’Andora invernale, disponibile all’accoglienza con le

sue proposte enogastronomiche, culturali e sportive in ogni periodo dell'anno - ha dichiarato Maria Teresa Nasi, assessore alla cultura del Comune di Andora - Ringraziamo il sindaco di Fossano Davide Sordella per l'invito, Marco Barberis e i suoi collaboratori della Condotta Slow Food che ci ospitano e con cui ci accomuna una sensibilità verso i temi della promozione reciproca dei territori che sono il nostro bacino turistico per eccellenza. A primavera abbiamo già partecipato ad un evento a Fossano, riscontrando un grande interesse da parte del pubblico”.