

IVG

“Terramare”, a Finalpia i sapori dell’entroterra incontrano i profumi del mare

di **Redazione**

07 Dicembre 2018 - 9:38



Finale Ligure. Finalpia, antico quartiere agricolo di Finale Ligure, ma anche borgo affacciato sul mare. Storie e sapori, quelle dei campi e quelle dei gozzi, che si fondono sabato 8 e domenica 9 dicembre in TerraMare, manifestazione che vedrà nel centro storico, riqualificato e pedonalizzato, un vero mercato di eccellenze enogastronomiche di Finale, del suo entroterra, del suo mare.

Dopo AgruMare e Pesto d’Amare, questo è il terzo appuntamento voluto dal Comune di Finale Ligure, che si è avvalso della collaborazione dei Garosci de Pia, l’Istituto Superiore Migliorini-Da Vinci e Slow Food affidando la parte organizzata allo Studio Bodoni. Il risultato è un programma ricco di appuntamenti, di prodotti tipici, di incontri e talk show, condotti dal giornalista enogastronomo Stefano Pezzini, con cuochi, produttori, storici. Si parlerà di antiche tecniche di pesca, di “cultivar”, di castagne vero pane che ha sfamato generazioni di liguri ma anche di Ormeasco, vino rude, di montagna, che bagnò in Valle Arroscia gli artisti e gli intellettuali (da Jorg a Debord, da Peggy Guggenheim a Pinot Gallizio) che da Albissola andarono “in gita” a Cosio d’Arroscia e stesero il manifesto del Situazionismo, vero “papà” intellettuale del ‘68 francese. Cucina di mare e di terra “sposata” dall’oro della provincia di Savona, l’olio extravergine di oliva, che sarà

presentato nell'anteprima "È arrivato l'olio nuovo" ospitata nella tensostruttura di Piazza Oberdan. Un'occasione per poter degustare l'olio evo della provincia di Savona appena franto e scoprirne caratteristiche e valore unici.

Certo, in una manifestazione enogastronomica, non possono mancare le occasioni per una ristorazione di qualità. Due le proposte: l'osteria di TerraMare dove, in una ampia tensostruttura riscaldata, i visitatori potranno gustare a pranzo la cucina di terra e di mare realizzata con i prodotti del territorio dallo chef Jacopo Lovisolo dell'Osteria La Briga coadiuvato dall'brigata di cucina e dell'Istituto Migliorini. E poi lo "street food" alla ligure, un percorso gastronomico lungo il quale degustare le uova al tartufo, i taglieri di salumi e formaggi, la tradizionale farinata di ceci, gli antipasti di mare, le torte salate con le verdure di stagione, la torta di riso, la sardenaira, le frittelle, dei Volontari feglinesi di Orco Feglino e tanti dolci per grandi e piccini. Infine domenica una sorpresa: l'osteria di TerraMare ospiterà il piatto simbolo della via del sale, la bagnacauda realizzata dalla storica finalese Compagnia di San Pietro.

Non mancherà un'area dedicata ai più piccoli con i Laboragiochi dove imparare divertendosi.

Si comincia sabato con una giornata piena di grandi emozioni: alle 11.30 inaugurazione ufficiale e tavolo conviviale tra i sindaci dei comuni coinvolti nell'evento in Piazza Oberdan sotto la tensostruttura. Alle 17 la Corale di Calizzano composta da 25 elementi intonerà canti di montagna e natalizi. Al termine tante candeline accese segneranno il percorso fino a Piazza Donat Cattin dove alle 18.30 si accenderà un albero di Natale in pieno spirito ligure: sarà difatti un grande ulivo illuminato il simbolo delle feste a Finalpia.

TerraMare aspetta i suoi ospiti a Finalpia in Piazza Oberdan, via Porro e via Drione sia sabato che domenica, dalle 10 alle 19.

IL PROGRAMMA

SAPERI & SAPORI - STORIE, CIBI E NOTE

Piazza Oberdan dalle 11 alle 18

A cura di Stefano Pezzini, La Stampa - Liguriaedintorni.it

In collaborazione con BRG Radio

SABATO 8 ORE 11. S.O.S. TATA NATURA consigli dalla madre terra per genitori e bimbi consapevoli, con Viviana Siviero

SABATO 8 ORE 11.30 PROFUMO DI ARZIGLIO l'antica cucina dei pescatori liguri con Gian Riccardo Ferrari "u Cabàn".

SABATO 8 ORE 15.00 LA RIVOLUZIONE DEL FILO DI PAGLIA coltivare nel rispetto della natura, con Christian Ivaldo e Mario Buccella. A seguire: pinzimonio biologico con l'olio nuovo e degustazione di antiche varietà di mele.

SABATO 8 ORE 16.00 OLIO EVO E DIETA MEDITERRANEA un aiuto prezioso a tavola, con Anna Cricenti.

SABATO 8 ORE 17.00 CONCERTO DELLA CORALE DI CALIZZANO con i canti di Bepi De Marzi, della tradizione alpina e di Natale.

SABATO 8 ORE 18.30 ACCENSIONE DELL'ALBERO DI ULIVO

DOMENICA 9 ORE 11 STORIE DI INGEGNO E FATICA. I muretti a secco, sentinelle dell'entroterra ligure a cura della Scuola di Muretti a secco di Arnasco

DOMENICA 9 ORE 11.30 LA PESCA IN LIGURIA TRA IERI E OGGI antiche ed attuali tecniche di pesca e biodiversità del nostro mare, con la Compagnia di San Pietro e Nadia Repetto membro comitato regionale Slow Food Liguria.

DOMENICA 9 ORE 15.00 DI CHE CULTIVAR SEI? Alla scoperta della biodiversità dell'ulivo ligure, con Davide Michelini.

DOMENICA 9 ORE 15.30 L'ORMEASCO, IL VINO DEL '68 arte, vino e ribellione nel situazionismo in Liguria, con Francesca Bogliolo, Augusto Manfredi, Giorgio Amico e Marco Temesio.

DOMENICA 9 ORE 17.00 DEGUSTAZIONE GUIDATA DI OLIO per distinguere un prodotto di qualità e riconoscere le differenze gustative e olfattive tra le diverse cultivar .

DURANTE TUTTO IL GIORNO: COSTRUZIONE DAL VIVO DI UN MURETTO A SECCO a cura della Scuola di Muretti a secco di Arnasco

LABORAGIOCO - IMPARIAMO DIVERTENDOCI

Via Porro - dalle ore 11 alle ore 18

Facciamo i NODI MARINARESCHI con il Circolo Nautico del Finale - Scuola Velica

Prepariamo una buonissima TRECCIA DI NATALE con la Condotta Slow Food Albenga, Finale, Alassio.

Giochiamo al GIOCO DELLA CHIOCCIOLA con la Condotta Slow Food Albenga, Finale, Alassio.

Costruiamo il TRENINO DELLA NEVE con i doni della natura, con Viviana Siviero del Ludogarden Vivai Michelini.

Creiamo un CENTROTAVOLA INVERNALE con i doni del bosco con Viviana Siviero del Ludogarden Vivai Michelini.

Facciamo il PICCOLO PRESEPE con materiali naturali con Viviana Siviero del Ludogarden Vivai Michelini.

Sabato e domenica alle 16: FACCIAMO MERENDA con pane, burro, miele e mamellata dell'Abbazia dei Benedettini di Finalpia

IL MERCATO DEI PRODUTTORI

GRANDE FESTA DEI SAPORI DI TERRA E DI MARE

Via Drione e via Porro - dalle ore 10 alle ore 19

MERCATO AGRICOLO

Venite ad acquistare dai piccoli produttori della riviera e dell'entroterra che lavorano nel rispetto della natura e delle tradizioni: antichi ortaggi, verdure bio, zucche, formaggi, miele e prodotti dell'alveare, patate di Bardinetto, Calizzano e Rialto, cipolla DeCo di Rialto, antiche varietà di frutta, farine di castagna essicata nei tecci (Presidio Slow Food) e mais molite artigianalmente, salumi, funghi porcini e tartufi, zafferano di montagna, conserve di terra e di mare, confetture, marmellate.

PERCORSO GASTRONOMICO

Voglia di stuzzicare qualcosa mentre passeggiate per le vie del centro? Venite a gustare: la tradizionale farinata, le uova al tartufo, i taglieri di salumi e

formaggi, gli antipasti di mare, le torte salate con le verdure di stagione, la torta di riso, la sardenaira, le focacce di farro e grano saraceno, la focaccia dolce alle castagne, i dolci con le confetture autunnali, le scandure (biscotti di castagne), le frittelle di mele, le caramelle al miele.

E DA BERE? Le birre artigianali ai profumi di terra e di mare e il vin brulé.

L'OSTERIA DI TERRAMARE - CUCINA DI TERRA E DI MARE

Piazza Oberdan - Finalpia - dalle ore 10 alle ore 19

Ospitata nella grande tensostruttura riscaldata, la cucina a tema proporrà piatti della tradizione ligure e di confine realizzati con prodotti della terra e del mare impreziositi dall'olio evo della provincia di Savona.

Ai fornelli sabato e domenica lo staff dell'Osteria La Briga, affiancato dagli allievi di cucina e sala dell'Istituto Alberghiero Migliorini, capitanati dal Prof. Angelo Barone.

E domenica in aggiunta, gustosissima proposta de La Compagnia di San Pietro che presenterà il piatto simbolo della Via del Sale: la Bagnacauda!

Vini rigorosamente del territorio accompagneranno i piatti.

IL MENÙ:

Osteria La Briga - Chef Jacopo Lovisolo

Gnocchi fatti a mano con crema di zucca e polpo

Tajarin 40 tuorli scorzonera di Albenga e tartufo nero della Valbormida

Zemin di ceci

Buridda di stoccafisso

Dolce cremoso alla panissa

Torta taggiasca all'olio evo