A Finalpia torna “Agrumare”, la festa del pernambucco e degli agrumi del finalese

di **Olivia Stevanin**
05 Febbraio 2019 – 11:42

Finale Ligure. Torna il 9 e 10 febbraio a Finalpia dalle 10 alle 19 la festa più profumata e

golosa dell'inverno. Giunta alla sua terza edizione "Agrumare" – manifestazione simbolicamente dedicata al pernambucco, varietà di arancia che a Finale Ligure ha trovato un microclima ideale per diventare eccellenza – è un appuntamento atteso sia dai residenti che dai turisti.

L'evento vede coinvolti produttori agricoli, aziende artigiane, forni e pasticcerie, botteghe agricole e produttori di specialità gastronomiche, ristoranti ed osterie, vivai e guide naturalistiche, tutte a raccontare il territorio e la sua preziosa biodiversità attraverso i profumatissimi agrumi.

Come sempre, il programma della due giorni sarà ricchissimo. Cuore dell'evento sarà l'Orangerie, un vero e proprio giardino di agrumi in città attraverso il quale passeggiare per scoprirne tutti i i segreti, condotti da un cicerone d'eccezione, il Conte Giorgio Gallesio! Dopo la calorosa accoglienza ricevuta l'anno scorso dai visitatori di AgruMare, il grande botanico ha deciso di tornare a raccontarci i suoi amati "frutti" ai quali oltre 200 anni fa dedicò il celebre "Traitè du Citrus".

In piazza Oberdan Il "Bistrot del Pernambucco" curato dell'Alberghiero Migliorini servirà a partire dalle 11 e fino alle 17 un menù dolce e salato a tema che vedrà protagonisti l'ormai famosissimo risotto al pernambucco, il raffinato "brandacujun" al limone, i deliziosi gobeletti alla marmellata di agrumi e la "goduriosa" torta "Colombo" simbolo dolce di AgruMare con il suo connubio di cioccolato e arance pernambucco.

Sempre in Piazza Oberdan sotto il tendone "Agrumarium – agrumi fantastici e dove trovarli" si svolgeranno incontri, interviste, degustazioni a tema, laboratori per grandi e piccini dedicati ed ispirati al meraviglioso mondo degli agrumi. L'area sarà coordinata ed animata da Stefano Pezzini, giornalista, fondatore di liguriaedintorni.it e Monica Maroglio fiduciaria della condotta Slow Food di Albenga, Finale, Alassio.

Ad aprire le due giornate di incontri alle 11 il vivaista Davide Michelini, vice Presidente di Confagricoltura della Provincia di Savona, che ci trasporterà tra racconti e immagini nel mondo infinito delle varietà di agrumi dalle più rare, alle più curiose. E ci insegnerà i segreti per la coltivazione domestica.

I bimbi (di tutte le età!) potranno imparare divertendosi grazie ai laboratori creativi di Cucina WOW e della "Playroom" dell'Istituto Alberghiero e al Gioco della Chiocciola. Mentre agli appassionati di cucina e gourmet saranno dedicati gli incontri con degustazione sull'arte della cioccolateria e sull'arte dolciaria sempre ispirati al tema. Quest'anno uno spazio sarà dedicato anche ai laboratori sensoriali sulle essenze, naturalmente agli agrumi e a scoprire le proprietà cosmeceutiche soprattutto del Chinotto di Savona, Presidio Slow Food.

Lungo via Porro e via Drione si terrà il "Mercato dei produttori" dove fare shopping a "km vero" acquistando arance, limoni, cedri, marmellate, miele, conserve, bibite e liquori agli agrumi ma anche cesti lavorati a mano e tessuti naturali. Per i veri gourmet sarà un piacere passeggiare e assaggiare le bontà proposte lungo il percorso gastronomico! Vi cattureranno le focacce e le torte dolci e salate, gli stuzzicanti aperitivi di mare e gli appetitosi taglieri di formaggi, per non parlare dei dolci e della pasticceria tradizionale…tutto dedicato ed impreziosito dagli agrumi.

Non mancherà come per le scorse edizioni il percorso turistico alla scoperta del territorio e del suo patrimonio naturalistico, culturale e paesaggistico. Quest'anno l'escursione,

inserita nel programma di “Finale Natura – landscape e archeotrekking” sarà curata dalla guida ambientale Francesca Magillo, esperta di erbe selvatiche. Partenza sabato 2 febbraio alle ore 15 da Piazza Oberdan e rientro intorno alle 17/1730 sempre in Piazza dove ad attendere gli escursionisti ci sarà una merenda “selvatica” e un corroborante vin brulè agli agrumi. Infine a scandire il ritmo delle due giornate la musica e i balli swing, che saranno colonna sonora di questa coloratissima e profumatissima festa.

Nato nel 2017 da un progetto del Comune di Finale Ligure dedicato a Finalpia, storicamente il quartiere agricolo del finalese, sviluppato in collaborazione con Slow Food – Condotta di Albenga, Finale e Alassio, l’Istituto Alberghiero Migliorini di Finale Ligure, l’Associazione I Garosci de Pia e Liguria&Dintorni e realizzato anche quest’anno dallo studio di Identità Territoriali “Bodoni” , AgruMare cresce ogni anno con l’intento di far conoscere il territorio attraverso i suoi prodotti, le sue realtà agricole e artigianali, le sue peculiarità dando vita ad un momento di festa ma anche di approfondimento in un periodo dell’anno solitamente poco incline agli eventi, a riprova che la Liguria in generale e il finalese in particolare sono attrattive in ogni stagione dell’anno.