

IVG

Migliore confettura extra di albicocche di Valleggia, a decretare il vincitore sarà lo chef stellato Ricchebuono

di **Elisa e Stefano Pezzini**

15 Luglio 2019 - 8:27



Sarà lo chef stellato Giuse Ricchebuono a decretare il nome del vincitore tra i 4 finalisti del concorso promosso da “Besio dal 1860” per premiare la migliore confettura extra di albicocche di Valleggia, che verrà prodotta da Besio in edizione numerata e limitata e distribuita sul mercato a partire dalla fine di questo mese.

“Sono cresciuto pensando al marchio Besio come a una delle eccellenze del savonese, soprattutto legata alla lavorazione e alla diffusione del chinotto, frutto principe del nostro territorio” ha commentato Giuse Ricchebuono. “Ho accolto pertanto con grande piacere il loro invito a prendere parte a questa loro iniziativa, che conferma e rafforza il loro rapporto col territorio, valorizzando un altro frutto prezioso, Presidio Slow Food, della nostra provincia”, ha aggiunto lo chef, noto, oltre che per la stella Michelin conquistata nel 2002 e da allora rinnovata ogni anno, anche per la sua idea di cucina naturale che fa uso solo delle migliori materie prime locali. “Selezionare, tra le 4 ricette finaliste, la confettura extra di albicocche di Valleggia vincitrice del concorso non sarà per nulla facile. L’assaggio é stato estremamente gratificante, e posso confermare che le nostre nonne e le nostre mamme in quanto a marmellate la sanno lunga!” ha commentato Ricchebuono. “Certamente proporrò la confettura vincitrice agli ospiti del Vescovado e sarò felice di poterla utilizzare per almeno uno dei nuovi dessert nel menu della nuova stagione”, ha concluso lo chef.

La premiazione del vincitore avverrà entro la fine di questo mese in occasione di un evento a cui verranno invitati gli oltre 50 partecipanti al concorso, le autorità del Comune di Quiliano, i Rappresentanti della Proloco di Quiliano, delle cooperative Ortofrutticola Valleggia-Quiliano e Le Riunite e i rappresentanti di Slow Food di Savona che hanno effettuato l' assaggio di tutte le confetture e hanno selezionato le 4 finaliste.

“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, ogni lunedì e venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).