

IVG

Carcare, all'Antica fiera del bestiame anche un Expo di gusti e sapori nella piazza dedicata ai laboratori

di **Redazione**

28 Agosto 2019 - 7:50



Carcare. “C’è pesto... per te”, “Rosso carne e rosso pomodoro”, “Dal latte al formaggio: le Langhette al lavoro”, “Tartufo e razza piemontese: Valbormida in tavola”, “Vini e bovini lungo le vie del sale”: questi gli ingredienti dello spazio informativo e degustativo dell’Antica Fiera del bestiame di Carcare. Ai box di partenza l’edizione 2019 della più antica rassegna legata al settore della zootecnia, e tra le novità l’allestimento, in piazza Caravadossi, di un’area dedicata ai Laboratori gastronomici.

Il Largo dei golosi, così battezzato dagli organizzatori, (Mercato della Terra in collaborazione con l’Amministrazione comunale) prevede per sabato 31 agosto e domenica 1 settembre, a partire dalle ore 11 fino alla prima serata, un susseguirsi di dimostrazioni culinarie, lezioni di alta cucina per abbinare al meglio il prodotto attorno al quale ruota da

decenni la rassegna carcarese, ossia la carne del bovino di razza piemontese, il cui marchio IGP abbraccia anche il centro valbormidese che lo valorizza.

Domenica, inoltre, sarà ospite d'onore Gabriella Caratti, titolare dell'Agricamping Lo Zafferano di Albenga, una delle prime agrichef della Liguria, che con la sua passione e inventiva riesce a traghettare i piatti della tradizione locale ai giorni nostri. Sempre nella piazza centrale, il viale del gusto (sotto i platani) ospiterà il mercato dei produttori, dove si potranno trovare formaggi, vini, salumi, ortaggi, frutta, miele, olio e quant'altro, tutto a km 0, sul modello della filiera corta. Si ringraziano l'Unione Regionale Cuochi Liguri e l'Associazione Cuochi Savona.