

# IVG

## Carcare in festa: tutto pronto per la tradizionale “Antica Fiera del Bestiame”

di **Redazione**

30 Agosto 2019 - 13:02



**Carcare.** Maestria, prodotti d'eccellenza a km0 e ricette che faranno venire l'acquolina in bocca ai presenti: scaldati i fornelli l'Agrichef della Liguria Gabriella Caratti, che questa domenica presenterà piatti della tradizione contadina locale traghettati al giorno d'oggi per incantare i visitatori dell'edizione 2019 della Fiera del bestiame di Carcare (31 agosto - 1 settembre piazza Caravadossi, Carcare).

È quanto specifica Coldiretti Liguria nell'annunciare che proprio un Agrichef Campagna Amica della squadra ligure questa domenica sarà impegnata ad intrattenere e stupire turisti e visitatori, con Showcooking e la sua presenza ai laboratori del gusto, tra i quali si citano "Tartufo e razza piemontese: Valbormida in tavola" e "Curiosi abbinamenti: Vini e bovini lungo le vie del sale". La carne di bovino di razza piemontese è la grande protagonista attorno alla quale ruota da decenni la rassegna carcarese, e anche le ricette dell'Agrichef Gabriella, titolare dell'Agricamping Lo Zafferano di Albenga, si baseranno su questo ingrediente abbinato con fantasia alle verdure di stagione a km0. La ricetta svelata

---

per lo Showcooking è Filetto con crema di fichi, purè di patate e cipolle caramellate.

Ma non solo dimostrazioni culinarie alla Fiera savonese: sempre nella piazza centrale, il “viale del gusto” ospiterà il mercato dei produttori, tra i quali si contano numerose aziende di Campagna Amica Liguria che porteranno in vendita diretta tutte le eccellenze locali, dai formaggi agli ortaggi di stagione fino all’olio.

“Il settore agriturismo - afferma il presidente Coldiretti Savona e di Terranostra Liguria, Marcello Grenna - è un settore fondamentale per la Liguria, che ogni anno attira un numero sempre maggiore di viaggiatori che vogliono vivere realmente il nostro territorio. Questa attività connessa a quella in campo, permette a molte aziende agricole di portare avanti la propria impresa e gli dà modo, inoltre, di far conoscere, al turista la realtà aziendale, le grandi eccellenze che produce nonché i sapori della nostra terra. L’Agrichef di campagna Amica in ogni momento, che sia nella sua cucina o presso feste come questa riesce sempre con il suo lavoro a “vendere” assieme al piatto anche l’intero territorio, fatto di storia e tradizione”.

“La cucina tradizionale della nostra regione - affermano il presidente di Coldiretti Liguria Gianluca Boeri e il delegato confederale Bruno Rivarossa - riesce a rispecchiare il lavoro degli agricoltori, allevatori e pescatori, e attirare ogni anno sempre più turisti interessati ad assaggiare realmente i sapori della terra ligure. L’Agrichef di Campagna Amica è una figura che all’interno della propria struttura agrituristica dà questa possibilità, preparando le ricette tradizionali della cucina contadina locale, arricchite grazie all’estro che lo contraddistingue. I loro agriturismi sono agriturismi veri, presidio di cultura, sapere e produzioni agroalimentari ricche di biodiversità, biglietto da visita importante per la nostra regione”.

“Manifestazioni come questa sono importanti per portare in piazza i prodotti e la cucina ligure, in modo da farla apprezzare ancora di più e conoscere a quanta più gente possibile. Non ci resta che invitarvi a questo importante evento che punta alla valorizzazione del territorio, e scoprire assieme alla nostra Agrichef come abbinare sapientemente gli ingredienti per ricreare anche a casa le ricette che presenterà, ricordandosi di usare sempre e solo prodotti a km0 Made in Liguria”, conclude.