IVG

Al via la 15^ edizione di Dolcissima Pietra. De Vincenzi: “Nuovi appuntamenti culturali per arricchire la rassegna”

di **Redazione**

14 Settembre 2019 – 11:19

Pietra Ligure. Con la cerimonia di inaugurazione tenutasi questa mattina in piazza San Nicolò, ha preso ufficialmente il via la 15^ edizione di Dolcissima Pietra, la celebre rassegna dolciaria che per tutto il fine settimana animerà il centro storico della cittadina rivierasca con tante manifestazioni per i più golosi.

Erano presenti il sindaco Luigi De Vincenzi, il vice sindaco di Pietra Ligure Daniele Rembado, il prefetto Antonio Cananà, l’onorevole Sara Foscolo, l’assessore regionale Gianni Berrino, i consiglieri regionali Angelo Vaccarezza e Giovanni Barbagallo, il consigliere provinciale Luana Isella ed i sindaci del territorio.

L’edizione di quest’anno ha avuto un gustoso “antipasto” ieri pomeriggio, quando ha fatto il suo esordio “Bellissima”, il nuovo contenitore culturale di Dolcissima Pietra, la cui direzione artistica è stata affidata al poeta Davide Rondoni, che ha parlato di bellezza come “armonia”.

In questo senso, il sindaco De Vincenzi commenta: “Dolcissima Pietra è nata nel 2004 durante il mio primo mandato. Dopo 15 anni credo che avesse bisogno di una rivitalizzazione. Ed è ciò che sta succedendo: infatti abbiamo implementato la rassegna con eventi culturali che si stanno svolgendo nella piazza del paese. E’ un segno nuovo e quindi credo che Dolcissima sarà e continuerà ad essere ancora di più una grande manifestazione attrattiva per Pietra Ligure”.

L’assessore regionale al turismo, Gianni Berrino, chiosa: “Stiamo godendo di un settembre fantastico ed eventi come Dolcissima Pietra, che ricorrono sempre nello stesso periodo, aiutano le località ad essere scelte anche per gli appuntamenti che offrono. I turisti che oggi sono nella nostra Riviera trovano qui a Pietra oltre alla bellezza del nostro mare una manifestazione molto bella, molto ben organizzata, particolare, che raggruppa al suo interno tantissime ricchezze dolciarie e specialmente legate al cioccolato. Una bella manifestazione in una delle capitali del turismo delle Riviere”.

IL PROGRAMMA COMPLETO DI DOLCISSIMA 2019

Prima della vendemmia si percorrono le fasce fra i vitigni raccogliendo solo l’uva migliore, quella integra, quella più baciata dal sole e più colorita. Si depone in piccoli cesti e trasportata in un ambiente pulito e arieggiato dove viene posata a seccare su appositi essiccatoi oppure viene appesa. Dopo circa due mesi di essiccazione l’uva, ormai disidratata, viene sgranata a mano per poter separare il raspo e gli acini marci da quelli integri che andranno a produrre uno dei passiti più rari, basti pensare che l’uva messa a seccare rende solo il 20% circa di prodotto finale, e che occupa un posto di pregio nel panorama italiano. La lavorazione seguente si avvicina a quella dei vini rossi: lasciato sulle bucce per un periodo che va dai venti ai quaranta giorni, subisce una leggera torchiatura e quindi viene lasciato fermentare naturalmente. Il risultato di tanto sforzo e passione è un vino unico, passito, dolce. Un vino decantato da grandi personaggi storici, da Carducci a Pascoli; da D’Annunzio a Plinio; da Boccaccio a Petrarca, fino a Signorini. Un vino per pochi, per coloro che possono comprendere, cogliere e gustare la fatica e le memorie che contiene, e vivere tutte le emozioni del territorio da cui proviene.

Sabato 14 settembre, dopo l'inaugurazione della manifestazione, si svolgerà, presso Piazza Vittorio Emanuele II, la degustazione guidata di due prodotti "eroici" della Liguria, il Moscatello di Taggia dell'Azienda Agricola Luca Calvini di Sanremo (IM) (un vitigno antico che nell'imperiese, da qualche anno, stanno coltivando, ottenendo un vino di qualità e raro) e lo sciacchetrà dell'Azienda Agricola Possa di Riomaggiore (SP). Nel pomeriggio si terranno le degustazioni di vino piemontese con l'Azienda Agricola Massano di San Martino Alfieri (AT) e prodotti a base di miele dell'Apicoltura Giuseppe Mortara di Ozzano Monferrato (AL), mentre alle ore 18.00, per la rassegna Bellissima, si terrà il secondo incontro dedicato alla degustazione di vini in abbinamento a letture di poesie e racconti a cura di Paolo Lagazzi, scrittore e docente universitario, accompagnato, nella degustazione, dall'enogastronomo Virgilio Pronzati.

Alle ore 21.00 di sabato 14 settembre si terrà il concerto di Fabrizio Casalino "Per tutte le altre destinazioni". Casalino è un cantautore e comico genovese (Tenco '94, quattro targhe al premio Bindi 2012, autore per Cristiano de André e Mario Biondi), quindici anni di carriera nell'umorismo di marcata impronta musicale (Colorado, Gialappa's Band). Giunto ad una maturità più che altro anagrafica, ha deciso finalmente di scendere in campo: "per tutte le altre destinazioni" è il titolo del nuovo album. Un disco di atlantiche vastità e microscopiche claustrofobie, disillusioni suburbane, malinconie itineranti, slanci, miraggi azzurri, e qualche pugnalata. La band è composta da Fabrizio Casalino, voce chitarra; Andrea Maddalone, chitarre; Federico Bagnasco, basso e contrabbasso e Roberto Maragliano, batteria.

Tra gli eventi collaterali, presso l'Auditorium di Piazza la Pietra, sabato 14 settembre si terrà alle 17.00 una dimostrazione di flower design a cura di Federico Silvestri, che per l'occasione allestirà la chiesa e si cimenterà nella realizzazione di composizioni floreali e bouquet, mentre la domenica pomeriggio, sempre alla stessa ora, si terrà un laboratorio/incontro a cura di Renato Ansaldi della Selezione Ansaldi Club di Albenga, dedicato al rhum in abbinamento al cioccolato, partendo dalla terra di provenienza dei diversi rhum. Il programma completo dell'evento si può visionare su facebook e sul sito www.dolcissimapietra.org.

Il progetto per i 15 anni di Dolcissima prevede attività collaterali volte alla valorizzazione della qualità della vita del Territorio pietrese. Pietra Ligure si pone come un Paese dolcissimo per accoglienza, qualità della vita e saper vivere. Si svilupperà il tema della poesia in abbinamento a tematiche enogastronomiche e al Life Style.

Naturalmente Dolcissima è sempre esposizione di dolci in abbinamento a vini da dessert, con alcune novità in termini di allestimenti e di degustazioni. Il Contest Dolcissimo, la nota gara di Arte Dolciaria, si svolgerà la domenica 15 come evento conclusivo. Il tema del Contest 2019 è quello dei dolci della tradizione ligure, con una sezione dedicata alla torta di zucca, dolce tipicamente pietrese. Come di consueto potranno partecipare sia i professionisti del settore sia semplici appassionati, in due sezioni distinte.

Piazza Vittorio Emanuele II diventerà teatro della parte culturale di Dolcissima. Inoltre, si svolgeranno, presso Piazza San Nicolò, corsi di cucina e dimostrazioni a cura dell'Associazione Ristoratori Pietresi e della Val Maremola e di alcuni chef ospiti; presso le Aree Incontri si terranno i Meeting della Dolcezza e l'enogastronomo Virgilio Pronzati curerà tutti gli incontri tematici.

In alcuni momenti saranno organizzati interludi musicali, non dimenticando lo spazio ChokoBimbo con l'animazione per bambini. In piazza San Nicolò si svolgeranno i laboratori per bambini dedicati all'arte pasticcera e al disegno.

Per le due giornate i commercianti allestiranno le vetrine a tema e gli spazi “selfie” da pubblicare su FB o Instagram. Lo spazio dell’Associazione Ristoratori di Pietresi e della Val Maremola gestirà gli spazi di Show cooking con laboratori a cielo aperto durante le due giornate. In particolare segnaliamo il laboratorio sui Chifferi a cura degli Chef del ristorante Cà di Giurni di Tovo San Giacomo, sul Croccante ai capperi con crema al limone e finocchio candito a cura degli Chef del ristorante Al 17 di Pietra Ligure, dedicato alla torta Stroscia con cremoso allo yogurt e basilico a cura del ristorante La Taverna del Pirata di Pietra Ligure e dedicato al latte fritto con sorbetto fresco al basilico a cura del ristorante Il Vecchio Cuoco di Pietra Ligure.

Ricordiamo che domenica 15 settembre si svolgerà il Contest Dolcissimo, la gara di arte dolciaria divisa in due sezione: professionisti e non professionisti. Quest’anno il tema è dedicato ai dolci liguri della tradizione; inoltre ci sarà una sezione dedicata alla torta di zucca, una piatto tipico della tradizione della Val Maremola e di Pietra in particolare. L’iscrizione è gratuita e aperta a tutti. Basta inviare un’email di richiesta a info@dolcissimapietra.org o telefonare al numero 019.6898607.