

IVG

“Pesto d’Amare”, ambiente protagonista alla grande festa del basilico e delle aromatiche di Liguria a Finalpia

di **Redazione**

03 Settembre 2019 - 9:16



Finale Ligure. Venerdì 6 e sabato 7 settembre Finalpia ospita la grande Festa di Pesto d’Amare, la rassegna dedicata alla salsa principe della cucina ligure, al basilico e alle aromatiche di Liguria.

Tante le novità di questa edizione a cominciare dai laboratori, tutti gratuiti, dedicati alla conoscenza della biodiversità e all’ambiente, realizzati in collaborazione con il CEA Finale Natura, con Finale Ambiente e con la condotta Slow Food guidata da Monica Maroglio.

Aperti a bambini dai 4 ai 99 anni i laboratori insegneranno a creare un erbario delle aromatiche liguri, a riconoscere le erbe non solo dalla loro forma ma dai loro profumi, a impastare e fare i sali aromatici con le erbe, giocare al “Pampano del pesto” e al “Gioco della chiocciola” Slow Food (giochi della tradizione rivisitati in onore della salsa ligure) con basilico, olio, aglio di Vessalico, pinoli, parmigiano e pecorino, sale grosso).

Novità anche nell’Osteria di Re Basilico, con diversi protagonisti della cucina ligure ai fornelli: antipasti (torte salate, focacce e frittini) a cura della Focacceria artigianale da Cicci di Finalpia. Primi e secondi sono a cura dell’Oste “chiocciolato” Andrea Risso

dell'Osteria da O Colla di Genova. Primi: trofie fresche del pastificio artigianale Fiorini al pesto alla genovese (verrà utilizzato il pesto dei 6 migliori produttori della Provincia di Savona, selezionati dalla giura di Pesto d'Amare) e corzetti della Val Polcevera al pesto di pinoli e maggiorana; secondi baccalà mantecato con crema di patate e gocce di pesto; vitella all'uccelletto ai profumi di erbe liguri e, in accompagnamento, bocconcini alle erbe aromatiche del panificio Giorgio il Fornaio di Finalpia. Infine dolci delizie alle erbe aromatiche e fiori eduli a cura di Liquirizia Bakery caffè di Finale Ligure.

Durante la festa sarà possibile degustare i migliori pesti della Provincia di Savona, comprare gli ingredienti per fare il vero pesto nel mercato dei produttori, seguire incontri (dalle 19 alle 22, a cura di Stefano Pezzini di liguriadintorni.it), interviste e racconti con i protagonisti dei "pestatori" di salse liguri.

Non mancheranno musica e folklore, nei due giorni con i Barbagrammi, gruppo musicale itinerante che da grande spazio alla musica dialettale genovese, riarrangiando classici di Trilli, Natalino Otto, Sensasciou, Lauzi, De André, mentre sabato ci sarà lo spettacolo con lo storico Gruppo Folkloristico Citta di Genova che ripropone canti e musiche dell'antica Genova in costume d'epoca.

Inoltre, altra novità dell'edizione 2019 sarà un info point dedicato a comprendere, divertendosi, l'importanza della raccolta differenziata e cosa nel nostro piccolo ciascuno di noi può fare per rispettare l'ambiente.

Oltre ad essere un evento completamente "plastic free", in ottemperanza e seguendo la filosofia che ha ispirato il regolamento per la riduzione dei rifiuti plastici nel territorio comunale di Finale Ligure, Pesto d'Amare vuole combattere lo spreco alimentare grazie all'utilizzo di due compostiere, perchè anche gli scarti possono essere ridotti e riutilizzati in natura per concimare il terreno grazie ad una semplice compostiera.

Anche gli sponsor sono legati allo spirito della manifestazione: da RaveraBio, con la sua produzione biologica e sostenibile di erbe aromatiche e fiori eduli, a Naturdet che fornisce tutto il materiale per cucina e servizio ai tavoli completamente biodegradabile, Casanova acque minerali che fornisce il servizio di acqua in bottiglia con vuoto a rendere per evitare l'uso di bottigliette di plastica che poi spesso vengono disperse nell'ambiente, e i produttori locali che trasmettono la tradizione ligure e si impegnano nella qualità del prodotto.

E se non bastasse...durante la settimana dell'evento le botteghe, i ristoranti, i bar del Rione Pia aderenti all'iniziativa proporranno piatti dedicati, originali e gustosi abbinamenti gastronomici, come la focaccia alal genovese o il gelato al basilico dop, aperitivi a tema e tanto altro! Ci saranno vetrine a tema e il rione profumerà di basilico ed erbe aromatiche.

Ad organizzare l'evento il Comune di Finale Ligure, i Garosci de Pia, la Condotta Slow Food Albenga, Finale e Alassio e lo studio Bodoni.

Inaugurazione venerdì 6 settembre, alle ore 18.30, all'ingresso di via Molinetti dove le autorità si sfideranno in una gara di pesto al mortaio che darà il via ufficiale alla festa. Per maggiori info, per scaricare il programma e per iscriversi ai laboratori è online il sito <https://eventi.bodoni.it/>.