

IVG

Slow Food Liguria, nella top ten delle osterie anche “Mse Tutta” di Calizzano

di **Redazione**

17 Settembre 2019 - 11:23



Calizzano. Portano avanti la migliore cucina del territorio. Ecco il riconoscimento per le osterie italiane da parte di Slow Food.

Vince La Brinca di Né, cresciuta di giorno in giorno senza mai abbandonare la propria storia e quei sapori così tradizionali. E lo sforzo della famiglia Circella è stato ripagato. Ieri La Brinca ha ricevuto a Milano durante la presentazione della guida Slow Food Osterie d'Italia la targa per “miglior oste 2020”, la più ambita. Alla presenza del presidente dell'associazione Carlin Petrini e del sindaco Giuseppe Sala, La Brinca ottiene anche la consueta chiocciola.

Celebre per il suo preboggion ricchissimo e per la sua cantina sterminata, ma anche per tanti altri piatti preparati con sapienza e originalità, La Brinca è un'osteria a gestione familiare che resta nel cuore di chi l'abbia frequentata anche solo una volta.

Le osterie “chiocciolate” da Slow Food in Liguria quest'anno sono 10: un riconoscimento anche per il savonese, grazie all'osteria “Mse Tutta” di Calizzano, che entra nella top ten

ligure. I piatti sono quelli che hanno fatto affezionare molti a questo nome: il manzo battuto al coltello con insalata russa; lo sformato di broccoli e toma brigasca; l'insalata tiepida di verdure, baccalà e salsa aioli. Poi è il turno dei raviolini alla maggiorana e del manzo scottato con tapenade di pomodori secchi. Bel finale con la terrina di frutta con farina di mandorle e crostata di ricotta. Cantina essenziale ma "giusta".

Le altre: Badalucco, Cian de Bià; Bordighera, Magiargè Vini e Cucina; Castelnuovo, Magra Armanda; Dolceacqua, A Viassa; Lavagna, Raieü; Luni, Da Fiorella; Mele, Baccicin du Caru; Ne, La Brinca; Rapallo, U Giancu.