

IVG

Vino e poesie per la speciale anteprima di Dolcissima Pietra: il poeta Davide Rondoni inaugura la 15^a rassegna dolciaria

di Redazione

13 Settembre 2019 - 19:19



Pietra Ligure. E' stato il nuovo appuntamento culturale "Bellissima" tenutosi questo pomeriggio in piazza Vittorio Emanuele II l'evento di "inaugurazione" della quindicesima edizione di Dolcissima Pietra, la rassegna dolciaria in programma questo fine settimana nella cittadina rivierasca.

Il protagonista di "Bellissima", il poeta Davide Rondoni, ha intrattenuto il numeroso pubblico presente parlando del legame tra vino e poesia, una unione speciale e poca conosciuta. "In vino veritas: l'ebbrezza della poesia", questo il titolo del suo intervento, ha mescolato aneddoti, lettura di poesie, richiami culturali sul vino, spazi musicali e una jam-session musicale con Fabio Tessieri dell'Accademia del Rock di Finale Ligure. Al termine una degustazione guidata di vini alla presenza dell'enogastronomo Virgilio Pronzati. Il vino in degustazione era il pregiatissimo Sclacchetra dell'Azienda Agricola Possa di Riomaggiore (SP).

Tra il pubblico di "Bellissima" il sindaco di Pietra Ligure Luigi De Vincenzi ed i suoi colleghi di Giustenice e Tovo Mauro Boetto e Alessandro Oddo insieme all'onorevole Sara Foscolo ed altri esponenti dell'amministrazione comunale pietrese.

L'inaugurazione ufficiale, in programma domani mattina alle 10.30 presso Piazza San

Nicolò, darà ufficialmente il via all'apertura delle aree espositive della quindicesima edizione di Dolcissima Pietra.

Il programma prevede una novità assoluta all'interno di un evento enogastronomico, la presenza di un palinsesto che accosti poesia e arte al programma di eventi collaterali di Dolcissima.

IL PROGRAMMA COMPLETO DI DOLCISSIMA 2019

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 pugnolata. 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 Analdi della Selezione Analdi 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 pasticceria 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 Stroschia 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 sezioni: 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, un 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.

L'appuntamento è dal 13 settembre con Bellissima e dal 14 al 15 settembre con Dolcissima Pietra.