

IVG

Agrumare, prende il via la IV edizione con la novità “A scuola di dolci agli agrumi”

di **Redazione**

26 Gennaio 2020 - 12:57



Finale Ligure. Sabato 1 e domenica 2 febbraio torna, per il quarto anno, a Finalpia Agrumare, la grande kermesse che vede protagonisti gli agrumi di Liguria con una particolare attenzione alla produzione del finalese.

La manifestazione, simbolicamente dedicata al pernambucco, varietà di arancia che a Finale Ligure ha trovato un microclima ideale per diventare eccellenza, è un appuntamento atteso sia dai residenti che dai turisti affezionati a questa “chicca” coraggiosamente organizzata fuori stagione per rispettare i tempi della natura, il cui obiettivo è quello di far conoscere e apprezzare lo straordinario patrimonio di biodiversità e gastronomico del nostro territorio.

Per due giorni, dalle 10 alle 19, saranno coinvolti produttori agricoli, aziende artigiane, forni e pasticcerie, botteghe agricole e produttori di specialità gastronomiche, ristoranti ed osterie, vivai e guide naturalistiche, tutte a raccontare il territorio e la sua preziosa biodiversità attraverso i profumatissimi agrumi. Come sempre ricchissimo il programma della due giorni.

Cuore profumato dell’evento sarà l’Orangerie, un vero e proprio percorso tra gli agrumi in

città rrealizzato dagli storici Vivai Michelini, attraverso il quale passeggiare per scoprire tutti i segreti dei frutti raccontati dal finalese Giorgio Gallesio oltre 200 anni fa nel celebre "Traité du Citrus".

E proprio all'ecclettico botanico, autore della straordinaria Pomona Italiana, cui Finalborgo ha dato i natali nel 1772 è dedicato un tributo sabato 1 novembre, alle 11e30 in Piazza Oberdan con il laboratorio " Tavola pomologica degli agrumi e degli antichi frutti" a cura di Vivai Montina e alle 17.00 Bagni Boncardo con la presentazione della rivista IL QUADRIFOGLIO a cura dell'Associazione Emanuele Celesia e Amici della Biblioteca e del Museo del Finale, speciale dedicato al progetto del Museo archeologico del Finale "Il Giardino Della Pomona Italiana".

Per la gioia dei visitatori gourmet, in piazza Oberdan, all'interno di una tensostruttura riscaldata, Il "Bistrot del Pernambuco", curato dell'Alberghiero Migliorini, servirà a partire dalle 11 e fino alle 17 un raffinato menù dolce e salato: Ravioli di maggiorana e limone al "CastelBardi"; Risotto al pigato sfumato all'arancia "Pernambucco"; Coniglio farcito alla ligure con scorzette di limone e misticanza; Brandacujun al profumo di arancia "Pernambucco"; Bavarese alla vaniglia con crema al mandarino; Sacher torte con marmellata di agrumi.

Sempre in Piazza Oberdan sotto il tendone, la novità di quest'edizione, la "SCUOLA DI DOLCI CON GLI AGRUMI" laboratori completamente gratuiti durante i quali si scoprirà come preparare "I Chifferi™ della tradizione al profumo di limoni di Varigotti, i Gobeletti della tradizione alla marmellata di pernambucco e la Sacher Torte alla marmellata di chinotti presidio Slow Food (Bruno De Marco maître pâtissier del Ferro Cafè e Filippo Marsano pâtissier); La focaccia dolce alle scorzette di agrumi (Anna Cricenti e Monica Maroglio Slow Food Condotta Finale, Albenga, Alassio); Il Crumble agli agrumi e la Chiffon cake arance "Pernambucco" e cioccolato (Stefania Erba, autrice del libro di ricette "I love Bed&Breakfast"); I pandolcini con gli agrumi a km0 canditi (Milena Mendaro, cuoca della tradizione - Trattoria La Grotta); La marmellata di arance "Pernambucco" e la crostata di farina integrale con le arance caramellate (Chef Dino Monesiglio - Albergo Ristorante Rosita; infine una degustazione guidata di mieli agli agrumi cui seguirà merenda con formaggi locali, frutta, agrumi e pane artigianale in abbinamento ai mieli (Gruppo Assaggiatori Miele Apiliguria) ci porterà a scoprire e innamorarci dello straordinario mondo del miele.

Lungo le vie del centro di Finalpia si terrà il "Mercato dei produttori" dove fare shopping a "km vero" acquistando arance, limoni, cedri, marmellate, miele, conserve, bibite e liquori agli agrumi ma anche cesti lavorati a mano e tessuti naturali. Per i veri gourmet sarà un piacere passeggiare e assaggiare le bontà proposte lungo il percorso gastronomico! Vi cattureranno le focacce e le torte dolci e salate, gli stuzzicanti aperitivi di mare e gli appetitosi taglieri di formaggi, per non parlare dei dolci e della pasticceria tradizionale...tutto dedicato ed impreziosito dagli agrumi!

Non mancheranno, come per le scorse edizioni, i percorsi escursionistici a tema alla scoperta del territorio e del suo patrimonio naturalistico, di biodiversità e paesaggistico curato dalle guide di "CEA Finale Natura".

Infine a scandire il ritmo delle due giornate la musica e i balli swing, della Groove Walk Swing Association che saranno colonna sonora di questa coloratissima e profumatissima festa.

Nato nel 2017 da un progetto del Comune di Finale Ligure dedicato a Finalpia,

storicamente il quartiere agricolo del finalese, sviluppato in collaborazione con Slow Food - Condotta di Albenga, Finale e Alassio, l'Istituto Alberghiero Migliorini di Finale Ligure, l'Associazione I Garosci de Pia e Liguria&dintorni. AgruMare cresce ogni anno con l'intento di far conoscere il territorio attraverso i suoi prodotti, le sue realtà agricole e artigianali, le sue peculiarità dando vita ad un momento di festa ma anche di approfondimento in un periodo dell'anno solitamente poco incline agli eventi, a riprova che la Liguria in generale e il finalese in particolare sono attrattive in ogni stagione dell'anno. Il progetto si arricchisce anno dopo anno delle tante collaborazioni con importanti realtà del finalese tra le quali CEA (Centro Educazione Ambientale) Finale Natura e Mudif, Museo Diffuso del Finale.