

IVG

Turismo ed eccellenze agroalimentari: lo speciale show cooking sull'Asparago Violetto

di **Redazione**

22 Giugno 2020 - 16:12



Alassio. Un evento che ha unito il turismo green alle eccellenze agroalimentari del nostro territorio. E' quello che si è svolto questa mattina nei giardini Berrino, davanti al palazzo comunale di Alassio: prima la presentazione ufficiale del project work di "Italian Riviera Experience", con il video promozionale sul turismo green e la nuova brochure interattiva

degli agriturismi e specialità legate all'asparago, in seguito lo speciale show cooking sull'Asparago Violetto d'Albenga, che vede proprio CIA Savona protagonista di un innovativo progetto di filiera, con produttori, trasformatori e ristoratori.

Le imprese agrituristiche aderenti alla Confederazione Italiana Agricoltori sono state interpreti della storyboard sulle straordinarie potenzialità del turismo "green": dall'hiking al food, dal trekking, all'arrampicata in falesia, passando per le eccellenze agroalimentari del territorio, in particolare olio e vino. "E' stato uno dei risultati del corso "Italian Riviera Experience" con il quale E. L. Fo Liguria ha svolto la formazione degli imprenditori nel campo della promozione attraverso i new media dei prodotti turistici esperienziali in collaborazione con CIA" ha sottolineato Antonello Tabbò, neo presidente Elfo Liguria.

Si è svolta la presentazione del [video promo](#): insieme è stata illustrata la nuova mappa-cartina con tutti gli agriturismi CIA specializzati e collegati alle aziende che effettuano vendita diretta di olio e vino, una brochure completa con tutte le strutture ricettive agrituristiche della provincia di Savona che sarà distribuita negli IAT savonesi, a partire da quello di Alassio, negli eventi promozionali (fiere, workshop, etc..) e divulgata in tutti i circuiti turistici.

Il turismo esperienziale, legato ai prodotti enogastronomici locali, rappresenta la nuova frontiera del mercato che vede unire le potenzialità del nostro territorio nell'ambito della "vacanza green": outdoor e discipline sportive, attrattive culturali e paesaggistiche, oltre alle specialità agroalimentari.

"Sport, natura, relax ed eccellenze gastronomiche unite in una nuova e unica offerta turistica - riassume Angelo Galtieri, vice sindaco e assessore al Turismo del Comune di Alassio -. Per questo è indispensabile una sinergia operativa tra enti, territorio e aziende, così come garantire gli strumenti formativi necessari agli operatori agrituristiche per essere al top nel mercato. Il Comune di Alassio, questa amministrazione, ha da subito creduto nell'importanza di queste collaborazioni e questi sono i primi risultati di un lavoro coordinato e fattivo".

"Come racconta il video promozionale abbiamo un paesaggio naturale che consente di praticare attività outdoor, come trekking, mtb, cicloturismo, arrampicata, nuoto in mare, vela, surf e diving ma anche di passare una vacanza in totale relax sulle spiagge dei borghi costieri. Alcuni comprensori savonesi, ad esempio, sono ormai riconosciuti da anni a livello internazionale per gli sport all'aria aperta 12 mesi all'anno. Molti agriturismi aderenti a CIA acquistano anche prodotti dalle aziende agricole, da allevamenti e cantine del territorio" affermano Mirco Mastroianni e Osvaldo Geddo, presidente e direttore CIA Savona.

Piena simbiosi con il territorio, emozioni e sensazioni nel vivere una vacanza completa nel nostro territorio. "Il turismo azzurro-verde rappresenta la risposta più efficace per la Fase 3 post Covid-19, dove sarà necessario offrire più opportunità rispetto al tradizionale soggiorno balneare. Durante l'emergenza sanitaria il settore agrituristico ha sofferto molto, ma ora ci sono le basi e le possibilità di un suo rilancio e consolidamento nel mercato turistico, come dimostra anche questa importante iniziativa promozionale, supportato da produzioni locali di eccellenza e qualità" aggiungono Mastroianni e Geddo.

Ma non è finita qui, infatti l'evento promozionale si è concluso con uno speciale show cooking dedicato all'Asparago Violetto d'Albenga, nell'ambito di un progetto di valorizzazione e promozione che ha visto presenti chef di fama internazionale, grandi

protagonisti di dimostrazioni di cucina del territorio interpretata con metodi innovativi, a base di questo prodotto, vera eccellenza della piana albenganese.

Lo chef stellato Massimo Viglietti, ex “Il Palma” di Alassio e ora chef stellato Michelin a Roma, e lo chef Fabio Degrada del ristorante “Lamberti” di Alassio, aderente al progetto di filiera dell’Asparago Violetto di Albenga, hanno stupito ed entusiasmato i presenti lavorando a flambé.



Il vice sindaco di Alassio Angelo Galtieri ed il sindaco di Albenga Riccardo Tomatis sono stati coinvolti nello show cooking con grembiuli e cappelli dell’Asparago Violetto, sotto la guida degli chef e per il divertimento dei presenti, ed hanno dato il loro contributo all’evento promozionale.

“L’Asparago Violetto è una occasione davvero importante di sviluppo economico nell’agricoltura e nella ristorazione d’eccellenza che potrà proporre piatti esclusivi e davvero speciali: l’attrattiva agroalimentare che porteremo nella nostra offerta grazie alla nuova filiera dell’asparago avrà un significativo richiamo turistico” affermano ancora Mastroianni e Geddo.

VIDEO Show Cooking

Nell’ambito dell’iniziativa promozionale, patrocinata dal Comune di Alassio con la collaborazione dell’Istituto Alberghiero “Giancardi Galilei Aicardi”, sono stati proposti anche i prodotti dalle aziende agrituristiche “Palmero” di Alassio, “Ca du Ricci” di Castelbianco, birrificio “Scola” di Castelbianco, “Il Mulino del Castello” di Garlenda e “Val Lerrone In Rete”, la rete di imprese che riunisce dieci aziende del territorio della valle (di Villanova d’Albenga, Casanova Lerrone e Garlenda): un aperitivo incentrato soprattutto

sulle eccellenze della Val Pennavarie, dagli ortaggi all'olio, dal vino alla birra.