

IVG

Alassio, finger food al laboratorio del gusto dell'Acciugotto

di Redazione

17 Agosto 2020 - 11:57



Alassio. La Coop Mare, oltre a svolgere attività di pescaturismo, ha lanciato, in collaborazione con Coldiretti Savona, un laboratorio del gusto, che mette al centro e valorizza i prodotti tipici della zona.

Un'esperienza che porta i turisti a partecipare, con il supporto dello staff di cucina, tanti finger food da degustare con i grandi vini della Riviera Ligure di Ponente tra i quali il Pigato della cantina "Cascina Feipu dei Massaretti" di Bastia d'Albenga.

Il laboratorio del gusto dell'Acciugotto è essenzialmente slow, "senza fornelli" e ideato per per stimolare la creatività e conduce gli apprendisti chef nel mondo dei saperi e dei sapori legati all'acciuga sotto sale. Le creazioni saranno proposte ai turisti da Annamaria Bertazzo, "la vulcanica cesarina del Don Carlo".

Questa iniziativa rientra nel progetto di marketing turistico "Marina di Alassio Sea Experience", voluto dall'assessore comunale alle società partecipate Fabio Macheda e dal

presidente del Luca Ferrari Rinaldo Agostini, per promuovere tutti i prodotti esperienziali dell'outdoor del mare dell'infrastruttura alassina: dalla marcia acquatica alla vela, dallo Snorkeling al Whale Watching.

“Questa esperienza unisce i saperi e i sapori della nostra Liguria in modo innovativo creando le premesse per una nuova stagione di collaborazioni e partnership tra gli operatori del mare e della terra; una proposta enogastronomica a 360° ideale per famiglie con bambini come il test di lancio ha dimostrato”. commenta l'assessore regionale all'agricoltura Stefano Mai.

“La proposta del “Don Carlo”, è una vera e propria scuola di cucina dove gli “allievi”, partendo dalle ricette della tradizione, dal Macchetto al Pesto, sono invitati a sperimentare attraverso un paniere di prodotti a KM zero di Campagna Amica ricette sfiziose da degustare oltre che con i vini con l'aperitivo analcolico a base di Crithmum maritimum, la pianta di spiaggia ricca di proprietà curative” aggiunge Laureri, docente di marketing, ideatore del progetto coadiuvato dalle future accompagnatrici turistiche Chiara Serra e Jasmine Capponi.