

IVG

Il giorno del trionfo per i vincitori di IVG Awards, con qualche punzecchiatura per migliorare il nostro turismo

di **Sandro Chiaramonti**

05 Ottobre 2020 - 17:59



Finale Ligure. Per i vincitori di IVG Awards è infine arrivato il giorno del trionfo. L'allegria cerimonia di premiazione si è svolta ieri, domenica 4 ottobre, nel quadro delle iniziative del Salone dell'Agroalimentare, ai chioschi di Santa Caterina: una cornice che più adatta non poteva essere, visto che il Salone valorizza il territorio e i suoi prodotti, promuovendoli in tutta Italia e non solo.

L'iniziativa di IVG (e annunciamo subito che qualcos'altro è già allo studio...) nasce da un'idea di Matteo Rainisio, editore del nostro giornale e di Genova24 e Ceo della capogruppo Edinet.

Un insegnamento vogliamo trarlo subito: gli Awards hanno permesso, sfruttando la forza di penetrazione di IVG, di promuovere in modo concreto le attività dei vincitori, tenendo conto che chi ha votato lo ha fatto con convinzione, dedicando un po' del suo tempo per premiare chi ogni giorno lo accoglie con la qualità del servizio e dei prodotti, ma anche con

quel sorriso che a noi liguri troppo spesso manca. I premiati hanno anche dimostrato di essere imprenditori impegnati, lanciando qualche critica e soprattutto suggerimenti per la promozione del turismo.

Le premiazioni sono state l'occasione per raccontare al meglio le caratteristiche dei locali che hanno vinto, oltre che ovviamente per ringraziare le persone che li hanno votati.

Ha sottolineato Andrea Chiovelli, direttore responsabile del nostro giornale: "IVG è il giornale online con il maggior radicamento e il più alto numero di lettori. In una giornata normale totalizziamo 100 mila utenti unici, che diventano anche 300 mila in caso di notizie di cronaca importanti come in questi giorni. Raccontiamo il bello e il brutto della nostra provincia, con molte dirette e una forte presenza sui social. Questa iniziativa è nata durante il lockdown per dare una speranza, una piccola arma in più a chi era privato del lavoro quotidiano".

Le premiazioni hanno seguito l'ordine inverso rispetto al numero dei voti assoluti, quindi dal quinto al primo.

L'onore della ribalta è toccato, per la categoria Bar e Pub, al Buffet della stazione di Cairo Montenotte, rappresentato sul palco da Marta Matanza (per ragioni di distanziamento è salito un solo esponente per locale). Il Buffet ha vinto con 278 voti, davanti alla Baracchetta (la gelateria Cora di corso Vittorio Veneto) di Savona e al Bar de S. Ermo di Vado Ligure.

Marta Matanza quando parla sprigiona passione e allegria: "Crediamo di essere un punto di riferimento per tutta la Valbormida. Gestiamo il locale, che i miei genitori hanno rilevato 15 anni fa, cercando con tutto lo staff di migliorarci ogni giorno". E poi i premi, consegnati dalla nostra Victoria Lauri con un sorriso che la mascherina non riusciva a nascondere.

La categoria Stabilimenti Balneari ha visto prevalere il Bali Beach di Savona con 300 voti tondi davanti ai Sole Mare di Borghetto e ai Carla di Pietra Ligure. Alen Milani ha ricordato i soci Aldo Mirengi, Alessio Barone e Sergio Maria Grosso: "Solo un lavoro di squadra ci ha consentito di soddisfare i nostri clienti. Il Bali è sulla bellissima spiaggia del Prolungamento, che tutti insieme dovremmo cercare di valorizzare ancora di più. Siamo aperti fino al 13, quando organizzeremo il gran finale con la serata del tartufo".

Il Pinolo Barz8 di Finale Ligure (nella parte a Ponente del lungomare) ha vinto per la categoria Ristoranti con 304 voti, superando l'Osteria Scotto di Savona e il Boma, nel porticciolo di Varazze.

Ha spiegato Roberto Zicca: "Siamo al terzo anno di attività e in effetti, come ha scritto IVG, qualità del prodotto e cortesia sono alla base del nostro lavoro. Pesce, certo, ma ora che andiamo nell'inverno da noi non potrà mancare il coniglio alla ligure. Tra i vini abbiamo anche una vasta scelta di quelli biologici". Grazie a una domanda di Andrea Chiovelli ci siamo finalmente tolti una curiosità: perché quel nome?". E Zicca: "Perché i pinoli sono l'ingrediente cui non rinunciamo mai, se potessimo lo metteremmo anche nel cappuccino".

Savona è tornata sul palco grazie alla categoria Pizzerie, in cui ha vinto Da Nicola di Savona con 397 preferenze davanti alla pizzeria Cuore sempre di Savona e a Pat Pizza di Borghetto. Ha raccontato Francesco La Monica: "Siamo in via XX settembre, davanti al tribunale, dal 1956. Una tradizione portata avanti dal nonno, da mia mamma,

indispensabile ancora oggi, dal sottoscritto, che sta in cucina e ovviamente dal nostro pizzaiolo Mimmo”.

Da Nicola divenne famosa grazie al “patriarca” che l’aveva fatta diventare un punto di incontro per gli artisti dopo le rappresentazioni al Chiabrera, come testimoniano i mille ricordi appesi alle pareti. “Una tradizione che si è persa con l’ultimo direttore del teatro”, ha concluso La Monica. Speriamo nel prossimo, visto che deve essere presto nominato.

Gran finale e fuochi d’artificio per la categoria Gelaterie. U Magu di Pietra Ligure ha vinto con 425 voti, il numero più alto in assoluto, prevalendo su Antico Borgo di Carcare e ancora sulla Baracchetta di Savona. Ha detto con appassionate parole Guido Cortese: “Nel 1992 è nato il sogno di due ragazzi che non volevano limitarsi a proporre coni e coppette. Ora siamo un team di sette/otto persone, proprio il gioco di squadra ci ha permesso di realizzare quel sogno e di coltivarlo ancora ogni giorno. Ma vorrei allargare il discorso e dire che tutta la Riviera ha bisogno di nuove energie, perché quando sento troppi turisti lamentarsi significa che il lavoro da fare è ancora molto”.

Per passare dalle parole ai fatti quelli del Magu hanno offerto le loro specialità a tutti.

IVG Award passa agli archivi, restano aperti i locali che hanno vinto: vale la pena farci un salto.