

IVG

Il basilico genovese dop di Andora protagonista a Fossano di “Coloratissimo Autunno”

di **Redazione**

22 Ottobre 2021 - 10:42



Andora. Dopo lo stop a causa dalla pandemia, il Basilico Genovese Dop di Andora torna protagonista delle fiere nazionali dedicate eccellenze agricole.

Il primo appuntamento, sabato 23 e domenica 24 ottobre, quando il Comune di Andora sarà ospite del Comune di Fossano, organizzatore della manifestazione “Coloratissimo autunno”, storico evento di promozione della frutta e verdura locale, nota per la tradizionale asta di fine fiera. Grazie a un progetto realizzato in collaborazione con la locale condotta Slow Food, saranno proposti al pubblico laboratori del pesto al mortaio, degustazioni di trofie con la tipica salsa ligure di produzione andorese e di olio evo dei produttori del territorio. Il comune di Andora, distribuirà anche materiale relativo alle aziende, alla ricettività alberghiera, balneare e cartine dedicate dei sentieri turistici locali.

Sarà l'andorese Simone Peirano, esperto del settore e appassionato di cucina tradizionale, a guidare le lezioni per la realizzazione del pesto al mortaio secondo la ricetta tradizionale. A Fossano i laboratori di Andora hanno sempre riscosso molto successo.

“Quest’anno non sarà possibile coinvolgere direttamente il pubblico facendo far loro il pesto - spiega Patrizia Lanfredi, Vice sindaco del comune di Andora - Simone Peirano, in collaborazione con il fiduciario della Condotta Slow Food di Fossano, Marco Barberis, ha ideato una formula nuova di intrattenimento per far percepire le qualità uniche del nostro basilico e l’originale gusto del nostro olio extravergine d’oliva. Saranno offerte delle degustazioni di trofie al pesto: un invito esplicito a venirlo a gustare direttamente ad Andora, magari in occasione della nostra Fiera del vino in programma a dicembre. Ringrazio Simone, tutti i produttori andoresi sempre molto collaborativi e il comune di Fossano per lo spazio che sempre riserva alle eccellenze liguri”.