

IVG

Agrichef, a Varazze sfida in cucina a colpi di prodotti tipici: “Enogastronomia volano del turismo verde”

di **Redazione**

31 Gennaio 2023 - 17:21



Liguria. Sarà Mario Armanino dell’agriturismo La Cuccagna di Rapallo a rappresentare ad Amatrice gli chef degli agriturismi liguri alla finale della manifestazione “Agrichef” promossa da Cia Agricoltori Italiani.

La tappa ligure si è tenuta oggi nelle cucine di Isforcoop Varazze. Otto agrichef, di cui due savonesi, si sono sfidati tra primi piatti, secondi e dolci. La giuria - composta da docenti, blogger, chef ed esperti - ha premiato i tortelli di broccolo lavagnino e patate con guazzetto di pescato che il 32enne Mario Armanino, con più di dieci anni di attività alle spalle, ha preparato.

Tagliatelle, tortelli, trofie, torte, polenta: tutti i piatti sono stati rigorosamente preparati con prodotti tipici liguri accompagnati da vini rigorosamente della nostra regione.

Tanti i giovani chef protagonisti che hanno presentato i piatti degli altri agriturismi Mammachica della Spezia; Alla Mal Parata (Bastia d’Albenga); Palmero di Alassio; Al

Santuario di Rezzo (Imperia); Cà Sottane di Borgomaro (Imperia); Le Lagore di Levanto; Le Navi in Cielo di Imperia.

“Una sfida ai fornelli che ha dimostrato come sia possibile valorizzare una cucina diversa legata alla stagionalità dei prodotti e al territorio - commenta Federica Crotti, presidente di Turismo Verde Cia Liguria -. Una cucina considerata storicamente “povera”, caratterizzata da prodotti di altissima qualità, coltivati nelle nostre aziende liguri”.

“Non è stata una sorpresa trovarci di fronte a tanti chef molto giovani, le nuove generazioni hanno capito le opportunità che la nostra regione può offrire sul fronte enogastronomico” conclude.

Un evento nel quale le specialità enogastronomiche rappresentano ormai sempre più volano dell’offerta turistica: prodotti peculiari e originali, di massima qualità, ma anche iniziative nello scenario dei borghi e dell’entroterra, a contatto con la natura e il mondo agricolo, dove percorsi del gusto legati all’enoturismo e all’agroalimentare sono divenuti consolidati attivatori di turisti e ospiti nel nostro territorio.