

IVG

A Savona arriva l'Eccellenze del Mediterraneo....

di **Redazione**

07 Agosto 2015 - 10:12



Per secoli, per millenni, il Mediterraneo non è stato un mare, è stato il mare. E più che un mare è stato il mondo. Tutto il mondo. Dentro le sue sponde e nelle terre che bagna si sono svolte le storie che erano o credevano di essere tutta la storia dell'umanità. Ha visto nascere e crescere imperi questo mare, e li ha visti morire, ha inventato le parole che hanno dato corpo ai pensieri, alle fantasie, alle religioni che hanno costituito gli embrioni della cultura, della civiltà di cui ancora siamo tutti figli, anche gli uomini che hanno poi vissuto e vivono in altri e sterminati mari e continenti, che da queste sponde sono partiti a scoprire e conquistare. Ma è nel Mediterraneo che è nato tutto

Il mar Mediterraneo unisce tre continenti, Europa, Africa e Asia: è un crogiolo di popoli, una regione dove storie, società e ambienti naturali si fondono. In particolare il cibo è uno degli elementi culturali che hanno aiutato a preservare l'unicità di questa zona: si è evoluto e combinato nel tempo, creando una varietà di tradizioni culinarie basate su grano, olivi, uva. Nel bacino Mediterraneo, il pasto non è semplicemente l'atto del nutrirsi, ma rimanda a molti aspetti della vita sociale e culturale. Le caratteristiche principali della dieta mediterranea, che ha resistito alle regole della vita moderna, sono la quantità di tempo trascorsa a tavola e i tanti rituali di convivio. Ancora oggi, gli abitanti del bacino mediterraneo spendono più tempo nel preparare e nel consumare i cibi di qualsiasi altro popolo. La dieta mediterranea, infine, non offre solo benefici per la salute, ma garantisce e preserva la biodiversità agricola: le sue colture sono perfettamente in linea con i criteri di sostenibilità.

Mediterraneità descrive un particolare modo di interpretare e vivere l'atto sociale più antico dell'umanità: il mangiare, che costituisce la sintesi di un insieme di elementi e di valori propri di un luogo geografico, storico, etico e culturale: il bacino del Mediterraneo

Mediterraneità è un insieme di luci e di colori, di sapori e di profumi, di tempi e di modi, di storia e di quotidiano, di idee e di ideali, ma soprattutto di cultura e di culture

Nel Mediterraneo mangiare è mangiare con qualcuno. Dividere il pane o il cibo significa fondare e rendere sacre unioni, legami, rapporti.

La cultura culinaria mediterranea è oggi una delle più varie al Mondo. Essa si è infatti sviluppata nel corso dei millenni in un crogiolo di influssi culturali diversi, potendo contare su una molteplicità di ingredienti senza pari e disponibili in grande abbondanza.

Mediterraneità, è mangiare quello che la natura produce secondo un tempo ben preciso

Il cibo deve essere non solo buono - e questa è già una dimensione della bellezza - ma anche bello

Delizie del Mediterraneo: chi siamo...

Delizie del Mediterraneo nasce da un'iniziativa imprenditoriale finalizzata alla creazione di punti di incontro dove poter riassaporare eccellenze provenienti dal cuore del Mediterraneo in un ambiente che rievochi il calore, l'ospitalità e il gusto del bello della nostra tradizione.

In particolare la prima fase del progetto vede l'apertura di due locali all'interno della Darsena di Savona

Delizie del Mediterraneo Gelateria, che verrà inaugurato **domenica 9 agosto dalle 18.30**, rappresenta un laboratorio artigianale (totalmente a vista) che propone un mix eccellente di tradizione (Il Gelato come una volta...) e innovazione, sviluppato dal Maestro Gelataio Roberto Lobrano. L'offerta della Gelateria verrà completata da Frullati e Centrifughe di prodotti freschi.

Delizie del Mediterraneo Pasticceria (coming soon...settembre) propone il meglio della tradizione pasticceria campana (...da Napoli alla costiera amalfitana) in una cornice da cartolina dove poter accogliere e deliziare residenti e turisti

Delizie del Mediterraneo: cosa facciamo e perchè...

- Produciamo e promuoviamo solo prodotti di eccellenza à Preservare e innovare nel tempo il nostro patrimonio alimentare
- Utilizziamo solo materie prime di altissima qualità, fresche e naturali à Ritornare ai sapori della natura
- Offrire un'esperienza unica al cliente all'interno di locali che rappresentino la bellezza e il senso dell'estetica à valorizzare il gusto del bello che contraddistingue la cultura mediterranea
- Accoglienza e cortesia nel DNA à il cibo come strumento di piacere e convivialità
- Fare dell'Ambiente e della sua sostenibilità futura una Priorità à L'eredità delle generazioni future dipende dalle nostre azioni attuali.