

IVG

Al ristorante al "17" di Pietra Ligure i vini liguri della pluripremiata "Tenuta Maffone"

di **Redazione**

15 Settembre 2020 - 9:57



Trionfo di cappon magro, tagliatelle fatte a mano con baccalà mantecato e pesto di basilico, acciughe ripiene, crumble al chinotto di Savona e degustazione di vini della pregiata Tenuta Maffone. È un menù che segna il trionfo della tradizione culinaria ligure quello in programma giovedì 17 settembre a Pietra Ligure al ristorante al "17" nell'ambito dell'iniziativa "Le Cene della Gastronomia".

la G
GASTRONOMICA

Le Cene della Gastronomica

giovedì 17 settembre
ore 20,30

AL "17"
chef Nino Iannello

Menù

Trionfo di cappon magro
Tagliatelle fatte a mano con
baccalà mantecato e
pesto di basilico d'Albenga
Acciughe ripiene
Crumble al chinotto di Savona

La Cantina

degustazione di vini in abbinamento
Tenuta Maffone - Acquetico - Pieve di Teco

prezzo: 35 euro a persona vini inclusi

Info e prenotazioni

UFFICIO INFORMAZIONI TURISTICHE
Piazza Martiri della Libertà 29 - Pietra Ligure
tel. 019 62931550 - 019 62931348

DIRETTAMENTE PRESSO IL RISTORANTE
Piazza San Nicolò, 17 - Pietra Ligure
telefono 019 911 3048

Pietra Ligure

B
BUCONILET
Piemonte

**DAL 16 LUGLIO ALL'8 DI OTTOBRE OGNI GIOVEDÌ SERA I RISTORANTI, TRATTORIE ED OSTERIE
DI PIETRA LIGURE E DELLA VAL MAREMOLA
ADERENTI ALLA GASTRONOMICA PROPORRANNO DEI MENU' DEGUSTAZIONE
DEDICATI ALLA GRANDE TRADIZIONE DELLA CUCINA LIGURE.**

Presentazione dei produttori e racconto dei piatti a cura di Monica Maroglio, Slow Food Condotta Finale, Albenga, Alassio

**PIETRA LIGURE
FAMILY EXPERIENCE**

L'evento, organizzato dall'associazione ristoratori pietresi e della Val Maremola, è uno

degli ultimi appuntamenti della rassegna culinaria pietrese. La nuova cena “made in Liguria” si terrà al ristorante al “17”, in piazza San Nicolò, nell’incantevole cornice del centro storico di Pietra Ligure.



Il locale pietrese è un tipico ristorante a conduzione familiare. Lo chef Nino Iannello con Simona e la figlia Beatrice, infatti, sono soliti presentare piatti tipici della cucina ligure rivistati in chiave moderna.

Giovedì 17 settembre, al “17” di Pietra Ligure, sarà possibile anche conoscere e degustare i prodotti della pluripremiata [Tenuta Maffone](#). Situata in Valle Arroscia, in provincia di Imperia, l’azienda ligure può vantare vigneti longevi (dai 40/50 anni del Pigato sino agli oltre 100 anni dell’Ormeasco) e prodotti frutto di una tradizione familiare tramandata nel tempo.



Dopo la conversione biologica nel 2019, nel 2020 la Tenuta Maffone ha ottenuto alcuni prestigiosi riconoscimenti: 5StarWine - Vinitaly - 93/100 assegnati al Pigato Superiore “Guanò” e alla Granaccia “Ligagna” dell’azienda imperiese ; Cervim - Mondial des Vin exxtremes - 2 medaglie d’oro rispettivamente per il Pigato Superiore “Guanò” e per il Passito di Ormeasco e la prestigiosa Corona della Guida Vini Buoni d’Italia edita dal

touring Club Italiano per il Pigato Superiore "Giuanò".

Al ristorante "17" di Pietra Ligure i menù seguono costantemente la stagionalità, senza far mancare ai clienti i piatti tipici della cucina di mare. La carta dei vini, arricchita dai prodotti della Tenuta Maffone in occasione della cena in programma giovedì 17 settembre, è in grado di soddisfare le richieste dei clienti. I dolci di Simona a fine pasto, i distillati di ottima qualità e un buon caffè completano l'offerta.

Durante la serata, in programma a partire dalle ore 20.30, la presentazione dei vini verrà effettuata da Bruno ed Eliana, titolari dell'azienda Maffone, mentre il servizio sarà curato dai sommelier della Fisar (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori).

L'appuntamento con il meglio della tradizione gastronomica ligure è per giovedì 17 settembre alle ore 20.30 presso il ristorante al "17" in piazza San Nicolò, a Pietra Ligure. Per maggiori informazioni sulla cena è possibile rivolgersi all'ufficio informazioni turistiche in piazza Martiri della Libertà o direttamente presso il ristorante al "17".