

IVG

Ristorante osteria AL3: tradizione e innovazione a km0 si uniscono per rilanciare l'entroterra finalese

di **Redazione**

01 Luglio 2020 - 9:35



Aperitivi e ricette fra tradizione ed innovazione. E' questa l'idea alla base del **ristorante osteria AL3**, che nasce con la finalità di creare **una piccola rete locale** di coltivatori, pescatori e aziende agricole del territorio per far ripartire l'economia dell'entroterra finalese in modo diverso rispetto al periodo antecedente all'emergenza sanitaria.

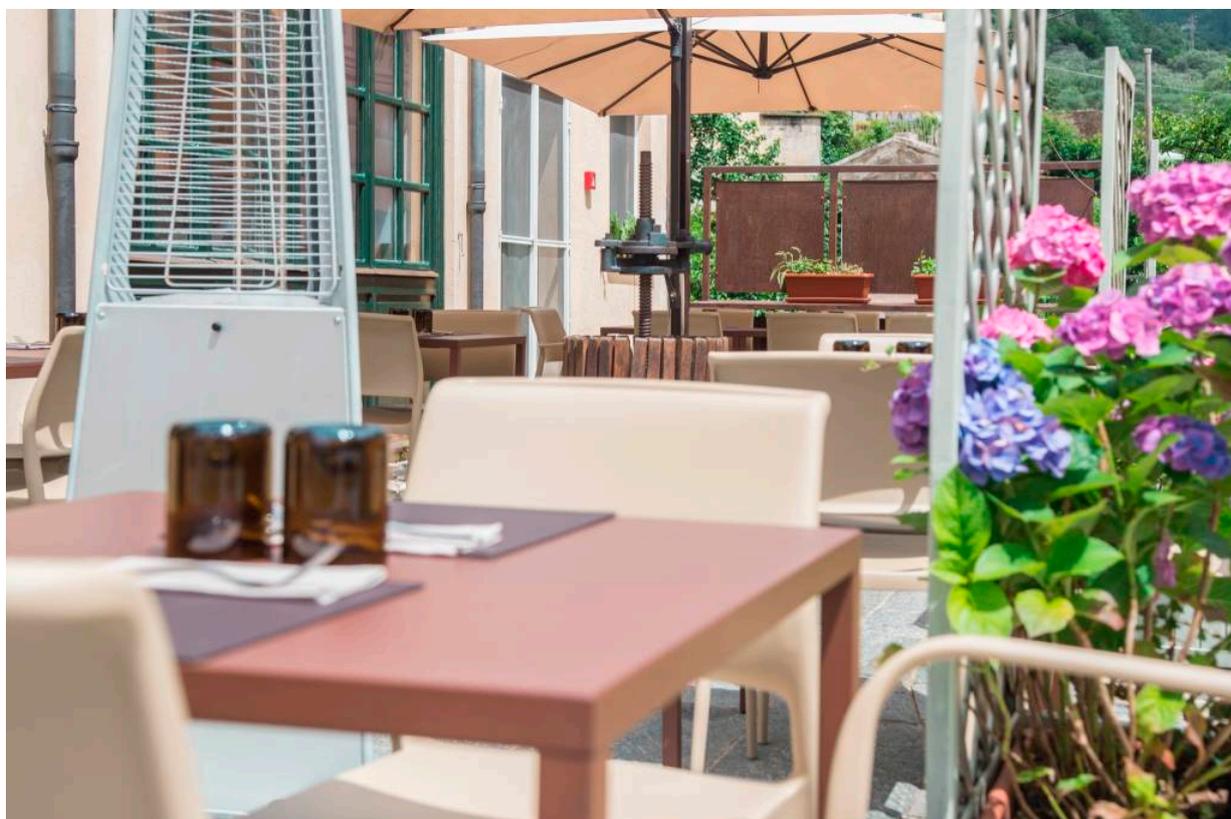


“Qui il concetto del km0 è radicato e **tutto arriva dalla nostra Regione** - spiegano i titolari -. Le farine dello storico mulino di Sassello 1830, le verdure degli agricoltori locali, il pesce dai pescatori nella zona compresa tra Finale Ligure e Varazze, il caffè di Giovannacci fino alle birre Maltus Faber”.

Ristorante Osteria AL3 strizza l’occhio al territorio: “L’idea e’ quella di **prediligere piccole realtà a discapito di grandi fornitori** proponendo materie prime sane e genuine, fuori da ogni logica intensiva o industriale - proseguono -. Per ogni menù che viene creato, è **riportata la provenienza di ciascun ingrediente** presente nel piatto. In questo modo si cerca di mettere in contatto il cliente con i piccoli produttori. Così, anche per casa, il commensale può rifornirsi da queste aziende evitando le grandi catene dei supermercati”.



Il locale è ricavato nell'ex atelier del pittore genovese - ma calicese d'adozione - Emilio Scanavino. Nella nuova osteria è possibile anche **godersi un ottimo aperitivo** all'aperto nella suggestiva piazza IV Novembre o nella sala dell'affresco con vini, birre artigianali e qualche cocktail accompagnati da finger food tipici cucinati sul momento.



Per maggiori informazioni e per restare aggiornati su tutte le novità è possibile visitare il sito internet del nuovo locale (cliccando [QUI](#)) oppure seguire AL3 sui social

attraverso la pagina facebook (cliccando [QUI](#)) e su Instagram (cliccando [QUI](#)).