

ALASSIO, UNA GIORNATA NEL NOME DEL BASILICO

# Vai coi mortai, s'impura a fare il pesto

I prodotti tipici trainano l'immagine della Riviera e "sposano" il turismo con l'economia

LUCA REBAGLIATI

**ALASSIO.** Il basilico e il pesto protagonisti della giornata del 1 maggio, e il turismo rivierasco conferma di avere scoperto la grande capacità promozionale e di attrattiva delle prelibatezze della gastronomia e dell'agricoltura nostrane. Dopo il successo e la grande eco delle trasmissioni televisive dedicate ad aromatiche, basilico e asparago di questa terra, l'interesse e la curiosità attorno ai prodotti sta registrando un'impennata, e chissà che il rilancio delle economie turistica e agricola possa passare proprio attraverso una sorta di alleanza, un vero e proprio gemellaggio.

Oggi tocca ad Alassio portare "in scena" basilico e pesto, cioè il simbolo della cucina ligure nel mondo. L'occasione è offerta dalla festività del Primo Maggio, anche se quest'anno l'assenza di un vero e proprio ponte rende questa data un po' troppo simile a un normale week end. Ma l'arrivo della primavera dopo il lungo inverno gelido attribuisce comunque una certa attrattiva a quella che rimane comunque giornata da passeggiate e merendini.

Così il frantoio di Aldo Armato ha lanciato l'idea di una giornata dedicata a pesto e basilico, capace da un lato di attrarre buongustai in città, dall'altro di far conoscere e apprezzare ancor di più i sapori della Liguria. L'idea è stata raccolta da Slow Food, Istituto alberghiero, associazione Vecchia Alassio, associazione albergatori, Confraternita del pesto, produttori di basilico Dop, amministrazione comunale, Confraternita del risotto e consorzio promozione turistica "Langa astesana Riviera".

Ne è uscita una giornata, quella odierna, tutta dedicata al pesto e al basilico, con gli stand che apriranno i battenti alle 10 in piazza Partigiani per mettere in bella mostra ci



Folla davanti agli stand del pesto e del basilico, pronti a carpire tutti i segreti

## AD ALBENGA MENU SPECIALI PER UN MESE

### L'ASPARAGO VIOLETTO VA ALLA CONQUISTA DELL'EMILIA ROMAGNA E DEL NORD EST

••• ALBENGA. Mentre il pesto e il basilico sono protagonisti del primo Maggio alassino, l'asparago violetto d'Albenga va alla conquista dell'Emilia. Tre aziende albenganesi (Montano Marisa, responsabile del presidio slow food, Albenga in tavola e Luca Lanzalaco) sono state invitate a partecipare oggi e domani alla quinta Festa dell'asparago selvatico di Vezzano sul Crostoso, in provincia di Reggio Emilia, una manifestazione nata con la collaborazione di Slow Food per valorizzare la biodiversità e i prodotti buoni, sani e "giusti". Un'occasione d'oro per conquistare un po' di mercato del nord est e far conoscere un ortaggio che oltre a vantare un sapore unico è quasi un

simbolo della biodiversità, essendo ormai rarissimo e oltretutto incapace di incrociarsi con altre varietà. Caratteristiche che lo rendono peraltro più pregiato. «È un'occasione per far conoscere l'asparago violetto, ma più in generale la qualità dei nostri prodotti, della nostra agricoltura e del nostro lavoro» afferma Mauro Sandri, contitolare di "Albenga in tavola" e responsabile del settore orticolo Cia. Intanto da oggi per tutto il mese di maggio una dozzina tra i più noti ristoranti albenganesi danno vita a una sorta di "festival" dell'asparago violetto, proponendo menu a prezzo fisso che comprendono piatti a base del succulento ortaggio. L.R.

saranno prodotti tipici, libri e piante. Contemporaneamente cominceranno le dimostrazioni di preparazione del pesto al mortaio e della pasta fresca, accompagnate dalle immancabili degustazioni e prove guidate.

«Si tratta di un percorso che guiderà turisti e buongustai alla scoperta di prodotti e piatti tipici della cucina ligure - afferma l'assessore al turismo Monica Zioni - L'iniziativa è dedicata al re dei prodotti liguri, il pesto, ma è soprattutto un gustoso pretesto per promuovere un elemento importante della nostra offerta turistica: la gastronomia».

In effetti l'iniziativa (dal nome "Alassio vi presenta il pesto") propone anche qualche abbinamento un po' meno usuale di quelli cui siamo abituati.

Subito dopo la dimostrazione di salvamento del gruppo cinofilo della Croce Rossa, infatti, alle 11,30 si

potrà assaporare il risotto al profumo di basilico.

Gli amanti della tradizione dovranno invece aspettare il pomeriggio, visto che alla conclusione della giornata (attorno alle 18) gli studenti dell'alberghiero offriranno le classiche trofie al pesto, che permetteranno ai turisti in visita ad Alassio di tornare a casa con il buon sapore della riviera.

Tra il risotto e le trofie ci sarà spazio per un po' di divertimento.

A partire dalle 15, il Mago di Az, direttamente dal Centro Antitarocco di Striscia la Notizia con Alesio di Alassio e la mascotte del Basilico condurrà la divertentissima gara di preparazione del pesto al mortaio che coinvolgerà grandi e piccini, mentre alcuni gruppi musicali tradizionali renderanno con i loro canti renderanno omaggio alla tradizione ligure popolare e cantautorale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



### «GASTRONOMIA, CONTA QUANTO SOLE E MARE»

L'assessore Zioni: «Promuovere un elemento della nostra offerta turistica importante quanto il sole, il clima e il paesaggio: la gastronomia»



### «LE ECCELLENZE COME BIGLIETTO DELLA RIVIERA»

L'operatore Sandri: le nostre eccellenze devono essere un biglietto da visita della Riviera. In Emilia per l'asparago e per tutti i nostri prodotti



# EDILIZIA DUE s.r.l.



Loc. Malloni 27 - Carcare - Tel. 019-510151 - Fax 019-513951

ediliziadue@bigmat.it - www.ediliziadue.bigmat.it

materiali edili - antinfortunistica - pitture - vernici - ceramiche

## Pitture decorative murali



un tocco di colore..... in grande stile!!!