



Lo stand di Minuto Caffè e Origine nello spazio allestito dalla Camera di commercio di Savona per i produttori liguri

LO STAND NELLA CAPITALE DELL'AGROALIMENTARE

Prelibatezze alla conquista d'Europa

Sette aziende savonesi, specializzate nell'enogastronomia di qualità, alla fiera Cibus di Parma

LUCA REBAGLIATI

ALBENGA. Il basilico e le prelibatezze della nostra terra vanno alla conquista dell'Europa. Non che ci fosse ancora bisogno di far conoscere la celebre piantina tipica della Liguria e apprezzata in tutto il mondo come ingrediente principe dell'altrettanto noto e apprezzato pesto, ma la folta presenza savonese a Cibus, il salone internazionale dell'alimentazione in corso a Parma, rappresenta un vero e proprio "sbarco" in forze in Europa, visto che la città emiliana è ufficialmente la capitale europea del settore agroalimentare. E poi i cinquantamila visitatori di centodieci paesi che arrivano in questi giorni a Parma (la rassegna è cominciata lunedì e si conclude domani) sono i migliori ambasciatori che possano esistere per le leccornie della nostra terra, quelle tradizionali come il pesto e l'olio, quelle emergenti come il vino e magari anche quelle meno conosciute come certi deliziosi ravioli con ripieno di asparagi, naturalmente violetti e rigorosamente d'Albenga.

Passeggiando tra gli stand liguri mentre si assapora una fetta di farinata appena sfornata o un pezzo di focaccia (nella fattispecie genovese) si trovano proprio tutti i migliori sapori di casa nostra, che poi è anche una meta (almeno potenziale) per le vacanze dei buongustai che affollano la fiera parmense. Non solo pesto e olio, quindi, ma tutte quelle eccellenze capaci di "prendere per la gola" i buongustai e i turisti.

Lo stand organizzato dalla Camera di Commercio di Savona, che ospita il Consorzio Riviera Specialties, è meta di un autentico pellegrinaggio, con buona soddisfazione delle aziende che approfittano dell'occasione se non per stringere nuovi accordi commerciali, almeno per avviare nuovi contatti.

Lunedì pomeriggio proprio il basilico e il pesto sono stati tra i grandi protagonisti della giornata con una conferenza e soprattutto una dimostrazione di come si prepara un ottimo pesto in cinque minuti. «Ormai il nostro pesto è presente in tutto il mondo - commenta Mario Anfossi, presidente del consorzio del basilico genovese Dop, che ha nell'albenganese il maggior numero di produttori - ma queste sono le occasioni più importanti per farlo apprezzare sempre di più e soprattutto per far comprendere l'importanza di utilizzare ingredienti di qualità».

Per il basilico il marchio Dop sembra essere stato un toccasana, visto che da qualche tempo anche le grandi industrie nazionali hanno cominciato a rivolgersi ai produttori rivieraschi per acquistare il basilico, cosa mai avvenuta prima, e sul mercato cominciano a trovarsi confezioni di



LO SPIRITO DELL'INIZIATIVA
Promuovere le produzioni, le eccellenze ed il territorio della provincia di Savona

GIANCARLO GRASSO
presidente Camera di Commercio

pesto con basilico Dop. E chissà che tra marchi Doc e Dop, consorzi e tutto il resto non succeda adesso la stessa cosa anche per olio, vino, ortaggi e per tutte le altre eccellenze.

Qualcuno dei visitatori di Cibus, però, è rimasto un po' disorientato per il fatto che la presenza ligure sia divisa in tre stand (quelli delle camere di commercio di Savona e Imperia e quello della Cna), mentre all'estero e in molte regioni italiane il territorio ligure è spesso identificato in modo

molto più unitario.

«Speriamo che per il futuro si riesca a organizzare una presenza unica di tutto il settore agroalimentare ligure - afferma Anfossi - Noi produttori siamo praticamente tutti d'accordo, e per i visitatori sarebbe più facile identificare i prodotti con la nostra terra. Inoltre si potrebbero concentrare sforzi e risorse in un'unica direzione e questo potrebbe portare risultati migliori».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SAVONA E VALBORMIDA

Dai dolci ai caffè pregiati sino ai liquori monoerba

I prodotti di Minuto, Origine e Bontà del Belvedere

SAVONA. Anche Savona è presente al CIBUS 2010. All'interno dell'area espositiva realizzata dall'Azienda Speciale per la Promozione della Camera di Commercio di Savona, presentano i loro prodotti alcune imprese liguri. La rappresentanza savonese è composta, oltre che dalla quattro aziende ingaune, da Minuto caffè (Savona), Le Bontà del Belvedere (Altare) e Origine Laboratorio Liquori Valbormida (Cengio); tutte fanno parte del consorzio "Riviera Specialties". Le tre aziende si distinguono nel panorama locale, ma non solo, per la produzione di prodotti genuini e di altissima qualità. Le Bontà del Belvedere producono marmellate confetture e gelatine con packaging studiati per consumo domestico e hotel. In assortimento propongono confetture e gelatine ad aromi tipici liguri come pigato e vermentino. Minuto Caffè è la più antica torrefazione di caffè del territorio sa-

vonese: importa e tosta caffè pregiati 100% arabica da tutto il mondo per bar, consumo domestico e monodose. È l'unica torrefazione ligure membro dell'Associazione Caffè Speciali Certificati. Ha ricevuto due medaglie d'oro all'International Coffee Tasting 2008 tra 130 produttori internazionali. Origine Laboratorio Liquori è un'azienda giovane ma con idee chiare sulla qualità. Produce liquori monoerbe unici con alcool e zucchero certificati biologici. Annovera il referenziamento a EAtaly a Torino e collabora con acqua Lurisia, la fonte a minor residuo fisso d'Europa. Con Minuto Caffè ha recentemente lanciato sul mercato il liquore al caffè 50°2, diventato subito un must. Ogni prodotto Origine si contraddistingue per l'autenticità del gusto, un gusto in evoluzione alla ricerca di sapori capaci di evocare piacevoli sensazioni "originarie".

MO.BAR.

LE AZIENDE INGAUNE

Basilico, pesto, paté di ortaggi e nei ravioli asparagi e carciofi

Le proposte del pastificio Plin e dei tre marchi del gruppo Anfossi

ALBENGA. Quattro aziende (anche se in realtà i gruppi imprenditoriali sono solamente due) legate dal filo conduttore di una quasi maniacale cura della qualità. Di antica tradizione agroalimentare il gruppo Anfossi, di più recente nascita il pastificio Plin, negli anni si sono ritagliati posti di primissimo piano nei rispettivi settori.

L'azienda agraria Anfossi è ormai un'istituzione per Bastia e per tutta Albenga. Fondata nel 1919 da Antonio Anfossi, è da sempre impegnata nella produzione degli ortaggi tipici dell'albenganese, sia pure con diverse variazioni di produzioni nel corso degli anni per adeguarsi alle esigenze di un mercato in continua evoluzione. Oggi produce soprattutto carciofo, asparago, fave e basilico, che un tempo era un "riempitivo" che veniva prodotto solo in estate pratica-

mente su ordinazione, e che oggi è il fiore all'occhiello dell'azienda e del gruppo. La svolta è arrivata quasi per caso una ventina d'anni fa.

«Un cliente non ritirò il basilico che ci aveva ordinato - spiega Mario Anfossi, attuale titolare e nipote di Antonio - Ci trovammo con le serre piene e un dilemma: buttare via tutto o fare noi il pesto. Decidemmo di acquistare un primo macchinario industriale, che ci costò molto più di quanto avevamo preventivato, e facemmo il pesto. Inizialmente non fu facile venderlo, ma pian piano ci riuscimmo a inserire nel mercato e da allora non abbiamo più smesso».

Oggi l'azienda produce millesettecento tonnellate di semilavorato ogni anno, e da una ventina d'anni l'azienda agricola è stata affiancata da L'Orto di Liguria, che si occupa proprio della trasformazione del ba-



Basilico e pesto in mostra a Parma



DA CASA MINUTO "TREBACINI" FATTI A MANO

I "Trebacini" sono la novità nei prodotti dolciari da banco nati dalla collaborazione tra Le Bontà del Belvedere e Minuto caffè. Tutti rigorosamente fatti a mano, i "Trebacini" possono essere gustati in tre varianti: al caffè 100% arabica, alla castagna e alla nocciola



LA NOVITÀ È LA PASTA ANTI INVECCHIAMENTO

A Parma il pastificio Plin presenta la "pasta giovane": farina integrale di Kamut, con minerali antiossidanti naturali; germe di grano e farina di lino, ricchi in Omega-3 vegetali; estratti di polpa d'oliva e di uva rossa del Bordeaux, ricchi in polifenoli antiossidanti



"I FRESCHI" ULTIMA NATA IN CASA ANFOSSI

Anfossi si è specializzata nella produzione e trasformazione di basilico in pesto e paté di ortaggi. Lo scorso anno, in seno al gruppo, è nata "I Freschi". «Con questo marchio produciamo pesto e altri sughi freschi»

L.R.