

IN PULLMAN DA ALBENGA, TUTTI PER LA HUNZIKER

A "Striscia" fiori e carciofi della Piana

Lunedì i "Fieui di caruggi" ospiti di Ricci per esorcizzare una stagione difficile per l'agricoltura

ALBENGA. I Fieui di Caruggi "invadono" Striscia la Notizia e portano con sé uno spicchio di Albenga, fiori e carciofi ovviamente compresi, nella speranza che magari la vetrina televisiva e la "benedizione" di Antonio Ricci portino un po' di fortuna e segnino una svolta (almeno simbolica) in una stagione finora difficile. Lunedì i Fieui di Caruggi partiranno in pullman per gli studi Mediaset. Saranno in cinquanta, cioè esattamente quanti ne può ospitare lo studio che sarà quindi completamente monopolizzato dagli eterni ragazzini ingauni. «Peccato che lo spazio per gli spettatori sia limitato: sicuramente avremmo potuto completare parecchi bus» commentano fingendo rammarico. Non mancheranno regali particolari: per Michelle Hunziker orchidee coltivate ad Albenga ed un Pinocchietto articolato realizzato dai Fieui e per Ezio Greggio una tradizionale pimpinella. Fiori della piana per Costanza e Federica, le due veline, e naturalmente carciofi e pigato per tutti. Ad accogliere il gruppo ci sarà naturalmente Antonio Ricci, membro effettivo dei Fieui, che magari terrà da parte qualche carciofo per inviarlo a Paolo Villaggio a titolo di promemoria in vista della premiazione della Fionda di Legno 2010 in programma il 17 aprile. Così quell'associazione così spontanea da avere il suo habitat tra vicoli e cantina avranno anche il loro lancio televisivo. Ma non è stato tutto così facile, perché la trattativa tra i Fieui di Caruggi e la produzione di "Striscia" sono state lunghe. Quando qualche mese fa Ricci telefonò per invitarli si informarono su chi fossero i conduttori. Sentendosi rispondere che si trattava di Greggio e Iacchetti si sono quasi arrabbiati. «Non se ne parla nemmeno: veniamo solo se c'è la Hunziker» hanno risposto. Invece dell'atteso "vaffa" Ricci ha replicato con una risata agli increduli interlocutori, poi ha fissato il nuovo appuntamento. **L. REB.**

SPOTORNO

"FORCHETTIAMO IN FIERA", TRE GIORNI CON I PRODOTTI LIGURI E PIEMONTESE

••• AL PALASPORT di Spotorno si terrà una tre giorni interamente dedicata ai prodotti tipici liguri e piemontesi. Il titolo della manifestazione, assai evocativo, è "Forchettiamo in fiera". L'appuntamento è per oggi dalle 15 alle 22, domani, dalle 10 del mattino alle 22 e, ancora, lunedì, dalle 10 alle 18. La manifestazione è alla sua prima edizione e ha il patrocinio della Provincia di Savona.

Stasera si terrà una cena di beneficenza. «All'interno della fiera - spiegano gli organizzatori - alcuni chef presenteranno le loro specialità». E aggiungono ancora: «L'ingresso alla manifestazione è libero e la fiera si svolge al coperto, quindi al riparo da qualunque bizza meteorologica, dal momento che è ospitata all'interno del capiente Palasport spotornese». **S. AN.**



Balbontin e Ricci con la "Fionda di legno"

ALBENGA

"CIP & VIP", LA CAMPIONARIA ORTICOLA SFIDA LE BIZZE DEL METEO. E LE BATTE

ALBENGA. Non c'è il sole ad accogliere come di consueto la rassegna dell'orticoltura e del settore agroalimentare albenganese, ma nonostante la giornata feriale e la data notevolmente anticipata rispetto alle abitudini del passato, in molti hanno scelto la giornata inaugurale per una visita agli stand e per qualche acquisto. Cip & Vip ha aperto i battenti ieri mattina per un'edizione certamente penalizzata dal clima in cui comunque l'agricoltura albenganese (e più in generale provinciale) ha saputo comunque offrire tentazioni per la gola dei buongustai. Non solo vino e olio di eccezionale qualità, che come noto non hanno patito dei rigori invernali, ma anche carciofi, qualche asparago (cresciuti in serra, ovviamente) e tutte le verdure degli orti albenganesi. Peccato che la stagione



LA RASSEGNA

La rassegna, iniziata ieri, prosegue anche oggi e domani con la mostra mercato e i laboratori del gusto

(intesa sia dal punto di vista climatico che nel senso del calendario) non favorisca la presenza di pomodori e zucchine, ma la varietà è comunque ricca, segno che per gli agricoltori questa kermesse che ormai è diventata una sorta di fiera campionaria, con stand curati e tutti uguali e con la presenza di tutta l'enogastronomia del territorio, dai ravioli al pesce. Cip & Vip prosegue (sfidando le previsioni del tempo negative) anche oggi e domani, sempre con la mostra mercato per le vie e le piazze del centro storico e con i laboratori di gusto e ascolto delle tradizioni per i bambini organizzati al mattino e al pomeriggio in piazza San Michele dalle associazioni Vecchia Albenga e il Parco delle Favole. Questa sera alle 21, inoltre, l'auditorium San Carlo ospiterà un appun-

tamento tra cultura e ricordi con "Raccontiamoci la vita in campagna, ieri... oggi... domani", proiezione e ascolto di storie della civiltà contadina di Albenga a cura dell'Associazione Vecchia Albenga e dell'Istituto Agrario Aicardi, mentre ad allietare il pomeriggio sarà uno spettacolo di canti tradizionali liguri. La rassegna si chiuderà domenica pomeriggio, almeno per quanto riguarda la sua parte espositiva, perché per un intero mese la parola passerà adesso ai cuochi. I ristoranti albenganesi che aderiscono all'iniziativa Gust'Albenga e che espongono il marchio verde Cip & Vip proporranno infatti ricercati menu degustazione a base dei "Quattro d'Albenga" e degli altri prodotti tipici della zona, a partire ovviamente dal vino, dall'olio e dal basilico. **L. REB.**

BERGEGGI

Domani il congresso regionale di Slow Food

DOMANI si terrà a Bergeggi il congresso regionale di Slow Food. L'appuntamento è alle 10, nella sala meeting dell'hotel Claudio. Spiegano gli organizzatori: «Con il benvenuto del sindaco di Bergeggi Riccardo Borgo e del direttore dell'omonima Area Marina Protetta Simone Bava, la comunità di Bergeggi ospita il Congresso Regionale Slow Food Liguria a sottolineare, ancora una volta, la sensibilità di questa Amministrazione verso le tematiche ambientali». E aggiungono: «L'appuntamento vedrà all'opera i rappresentanti liguri del movimento fondato da Carlo Petrini, oggi Presidente Internazionale, e riconosciuto da tutto il mondo come "voce" del "Buono, pulito e giusto", dell'educazione alimentare e della tutela della biodiversità». Proseguono: «I congressisti dovranno esprimersi sul Programma dei prossimi quattro anni e sul progetto MareTerra di Liguria che riguarda diverse attività su tutto il territorio regionale, oltre ad essere legato al grande evento internazionale che contraddistingue la Liguria: Slow Fish. Il programma 2010/2014 comprende temi propri delle Comunità del Cibo che si riconoscono nei valori di "Terra Madre", della formazione e dell'educazione targata Slow Food come i master of food o gli orti scolastici, del progetto Presidi, senza mai dimenticare l'importante rapporto tra produttori e co-produttori (nome con cui l'Associazione della chiocciola vuole identificare i consumatori)». Concludono. «Il Congresso è, innanzitutto, il momento in cui si rinnovano le cariche dirigenziali, saranno quindi votati i dirigenti e i vari delegati regionali che rappresenteranno la Liguria al Congresso Nazionale che si terrà ad Abano Terme il 14-16 Maggio prossimi».

Sono arrivati gli... ALCOINCENTIVI!!!



APE 50 € 600,00
APE TM € 850,00



PORTER € 2.400,00
PORTER ECO-POWER GPL € 3.000,00



QUARGO € 1.200,00

Affrettatevi, l'offerta è valida solo fino al 31 marzo!!



Alco S.r.l. - Corso Vittorio Veneto, 81r - SAVONA - Tel. 019.856617