

COMUNICATO STAMPA

SUCCESSO AD AGRI@TOUR DELLE AZIENDE LIGURI DI TURISMO VERDE CIA

E' iniziato venerdì 13 novembre e terminerà domenica 15, ad Arezzo "Agrietour" il salone dell'agriturismo giunto ormai alla sua nona edizione.

Quest'anno, per la prima volta, la Regione Liguria ha partecipato con uno stand istituzionale che è stato realizzato con il fattivo contributo di Unioncamere e – in particolare – dell'azienda Speciale della CCIAA di Imperia.

Lo stand - in ottima posizione – è stato realizzato in modo particolarmente gradevole ed ha visto – in quattro diversi desk – la presenza dell'Agenzia regionale di promozione turistica "In Liguria" e delle 3 Organizzazioni Professionali agricole con le rispettive associazioni per l'agriturismo.

Le aziende di Turismo Verde CIA hanno brillato sia per la numerosa presenza che per l'attività svolta.

Infatti – oltre ad abbellire ulteriormente lo stand con composizioni floreali ed esposizione di prodotti tipici e garantire una presenza attenta e numerosa nello stand hanno anche partecipato ai workshop in un numero di tutto rispetto (12 aziende) e accettato la sfida nel "campionato della cucina contadina" (4 aziende).

I partecipanti al campionato della Cucina contadina, che hanno presentato tutti piatti di ottima qualità sono stati:

- Agriturismo "La Debbia" di Rocchetta di Vara (Sp).

Daniela Ferrante, sorella del titolare Alessandro, ha preparato una pasta tipica della Valle di Vara: i "croxetti al sugo di pinoli" ottimamente accompagnati da un vino bianco proveniente dal Ponente della Regione il "Pigato" dell'Azienda Agricola Durin di Ortovero.

- Agriturismo "Ca' du Gregorio" di Borgio Verezzi (Sv).

La titolare Ivana Locatelli ha preparato le sue favolose "Lumache alla verezzina", accompagnandole con uno stupendo vino rosso: il "Granaccia" dell'Azienda Agricola "Durin" di Ortovero.

- Agriturismo "Le navi in cielo" di Imperia.

Luigi Vidili, marito della titolare Riccarda Roner, ha preparato un tris a base di verdure composto da: tortello di bietole selvatiche, torta di zucchine trombette e polpettone. Rossese di Dolceacqua superiore "Maxei", della cooperativa Riviera dei Fiori il vino che ha accompagnato la portata.

- Agriturismo "Ca' du Nonno" di Vallebona (Im).

La titolare Sabrina Fogliarino ha preparato due piatti. Uno sformatino di zucchine

trombette con pesto di pomodori e basilico, accompagnato dal Rossesse di Dolceacqua dell'azienda Macario ed un dolce: crespelle di castagne con confettura di susine ed uvetta.

Dato l'alto livello di tutti i concorrenti delle varie regioni d'Italia è stato un grande successo poter registrare che ben due agriturismi, "La Nebbia" e "Le navi in cielo", hanno avuto accesso alla finale.

La festa è stata completata dal successo che il piatto dell'agriturismo "Le navi in cielo" ha ottenuto risultando vincitore assoluto del gruppo "sfiziosità dell'orto".

Turismo Verde e Cia Liguria sono veramente soddisfatti del risultato ottenuto e ringraziano tutte le aziende che con la loro partecipazione ed il loro impegno hanno contribuito a portare in alto il nome dell'agriturismo ligure.