

Sapori e prodotti tipici al mercato delle tradizioni

CAMOGLI - Domani, dalle 9 alle 20, in via della Repubblica si svolgerà l'ultima edizione del Mercatino dei Sapori e delle Tradizioni, la fortunata manifestazione che ha animato il centro cittadino ogni prima domenica dal mese di marzo.

Si ripropone agli amanti delle eccellenze e dei sapori tradizionali un consolidato nucleo di aziende artigiane di qualità da tante regioni italiane: Liguria, Piemonte, Lombardia, Toscana sono i territori più rappresentati.

Il Mercatino dei Sapori e delle Tradizioni è diventato nei mesi una vetrina privilegiata attraverso la quale mettere in evidenza e riscoprire le produzioni di qualità e, in questa edizione, in particolare le produzioni che con la loro gamma di sapori, profumi e aromi allietano l'autunno.

Il Mercatino dei Sapori e delle Tradizioni è ideato e gestito dall'Assessorato Attività Produttive del Comune di Camogli in collaborazione con l'Associazione Naziona-

La kermesse è diventata nei mesi una vetrina privilegiata attraverso la quale mettere in evidenza e riscoprire le produzioni di qualità: profumi, sapori e aromi dell'autunno.

le La Compagnia dei Sapori. Inoltre, l'Associazione Nazionale La Compagnia dei Sapori, inaugura con l'Autunno una nuova forma di promozione e di valorizzazione dei produttori e degli artigiani che fanno della qualità e del forte legame con le tradizioni del proprio territorio un punto fermo del loro lavoro. Una serie di cene a tema proposte al pubblico ma anche agli operatori do-



ve protagonisti sono i prodotti, utilizzati e interpretati nel menù della serata e i produttori che, insieme a specialisti, guideranno la presentazione dei piatti.

Le serate sono organizzate a Chiavari presso la sala Odeon, Via Vinelli 28, secondo il seguente calendario: Sabato 27 ottobre, ore 20.00, "Sciaccando i panni in Arno", viaggio attraverso i sapori e le tradizioni ga-

stronomiche toscane. Sabato 24 novembre, ore 20.00: "Di valle in valle", scollinando tra formaggi, vini e specialità del Piemonte contadino. Sabato 16 dicembre, ore 20.00: "Dei vini e delle feste", grandi prodotti dalle tradizioni regionali per le feste. Parte del ricavato sarà devoluto all'Associazione Amici di Simone Tanturli. Per info e prenotazioni telefonare al numero: 0185 370204.

LA LIGURIA

I prodotti

CAMOGLI - I prodotti tipici liguri: L'olio taggiasco, il pesto e le salse di noci, le creme di olive nere e l'agliata, i funghi secchi e i sott'oli, il miele dai monti genovesi, la frutta sciropata e succhi di frutti di bosco, frutta e verdura freschi. I vini: le DOC dell'Oltrepò pavese, i Chianti ed il Vin Santo toscani. I salumi e i formaggi, mozzarella e scamorza sorrentina, lardo di colonnata, pecorino e altri formaggi toscani freschi e stagionati, i salumi di cinta senese, il prosciutto toscano tagliato al coltello, la finocchiona, la mortadella di Prato. I dolci, i prodotti da forno e le marmellate biologiche.