



Tra i banchi con il maggior appeal, quello dei formaggi: ce n'è davvero per tutti i gusti

LA CITTÀ VIVA Com'è bella Savona tra "Paesi e sapori"

Nel centro pedonale folla in cerca di prodotti e curiosità

LA MANIFESTAZIONE

MARIO SCHENONE

SAVONA. Prodotti tipici e tante curiosità a "Paesi e sapori", la manifestazione protagonista ieri e oggi dalle 9 alle 20, in corso Italia a Savona. Passeggiando tra le bancarelle dell'appuntamento voluto e patrocinato dal Comune e organizzato insieme all'associazione nazionale "La compagnia dei sapori" - ieri letteralmente preso d'assalto dai visitatori e oggi si attende il bis - si possono incontrare formaggi particolari, alcune qualità di miele fuori dal comune, dolci creati con lo spirito dei contadini in tempo di guerra, specialità toscane e altro. Tutto questo è solo un "assaggio" delle tante cose che offre questo mercato all'insegna dell'enogastronomia "doc". «Il nostro punto di forza sono i formaggi di pecora stagionati artigianalmente - afferma Sandra Gioiale dell'azienda piemontese Dario Gioiale - Il formaggio viene poi aromatizzato con lavanda, oppure con timo di montagna, vinaccia, bacche di ginepro o foglie di noci. La stagionatura può raggiungere quasi un anno. A seconda della stagionatura e dell'aroma utilizzato cambia il sapore del formaggio che può essere delicato oppure pizzicare. Quelli realizzati con foglie di noci ad esempio sono di sapore neutro mentre quelli con vinaccia di nebbiolo hanno un aroma corposo. E da noi la stagionatura avviene come un tempo, su assi di legno». Alessandro Vota è un agricoltore di Alassio che espone i prodotti dell'agriturismo Garumba. «Produciamo miele in più di dieci qualità e anche olio extravergine - dice Vota - Tra le nostre particolarità c'è il miele di tarassaco, un fiore giallo che si trova sulle alpi liguri, che ha un gusto amarognolo ed è depurativo per il fegato. Il miele di sulla, un'erba che si trova in Toscana adatta per il foraggio, è invece particolarmente dolce ed è utilizzato per fare il torrone». Tutt'intorno alle bancarelle la gente passeggia e non si lascia sfuggire le ghiotte occasioni. «Abbiamo acquistato vini, salame, ravioli e riso - dicono Luciano Sacco ed Edione Do Santos - Ci siamo fatti tentare anche dai ravioli al tartufo e penso proprio che domani (oggi ndr) torneremo a fare altri acquisti». Poco più in là dalla bancarella del miele l'occhio cade su altre golosità. «Ravioli al baccalà e patate, trenette e ravioli all'oliva taggiasca, pansotti



Visitatori, ieri mattina, tra le bancarelle di Corso Italia

alla melanzana, ravioli al tartufo o alla scamorza - spiega Renato Giraud dell'azienda Gaetano Prota di Arma di Taggia - Per noi soddisfare il palato della gente con cose buone e genuine è un piacere oltre che un dovere». In "Paesi e sapori" non manca l'angolo dedicato ai dolci, con una proposta un po' particolare. «Biscotti aromatici senza uova e senza lievito, conservanti e burro

- dice Ramona Fernando di Sugar Art di Casale Monferrato - Sono tutti lavorati a mano e aromatizzati con petali di rosa, lavanda, camomilla e anche con cannella, liquirizia e zenzero. Da non dimenticare poi quelli con rosmarino, salvia e limone e menta. Sono prodotti che ricordano anche certe ricette contadine del tempo di guerra in Piemonte, quando trovare ingredienti come il burro era molto difficile». L'angolo della Toscana mette sempre appetito con le sue specialità. «Tra i prodotti più particolari abbiamo il crostino toscano, la soppresata e il brigidino, un dolce tipico del comune di Lamporecchio, vicino a Pistoia - spiega Valeria Baronti dell'azienda omonima di Fucecchio - Si tratta di dolci preparati con rosso d'uovo, zucchero, anice e farina, che vanno accompagnati con un dolcetto o con un vin santo». Intanto la gente non perde l'occasione per assaggiare questo o quel prodotto, proposti col sorriso dai tanti artigiani presenti. «Non ci siamo fatti sfuggire i vini - dicono Massimo Secci e Laura Demichelis - Per noi sono una passione, così siamo partiti proprio con loro. Ora ci faremo conquistare anche dalle altre specialità perché, è inutile sottolinearlo, ci sono tante cose buone in tutti i settori, dalla gastronomia ai dolci».



PROFESSIONALITÀ E PASSIONE PER LE TRADIZIONI

Professionalità, esperienza e passione per il proprio lavoro e per la tradizione sono le caratteristiche che uniscono i produttori agroalimentari presenti a Savona

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Non ci siamo fatti sfuggire i vini, una passione

LAURA DEMICHELIS
visitatrice



Gustati i vini, mi farò conquistare anche dalle altre specialità

MASSIMO SECCI
visitatore



Tra le mie specialità, c'è il brigidino di Lamporecchio

VALERIA BARONTI
esercente



Propongo dolci che si ispirano a ricette del tempo di guerra

RAMONA FERNANDO
esercente



Abbiamo fatto tanti acquisti e domani faremo il bis

EDIONE DO SANTOS
visitatrice



Tra le mie specialità, ravioli al baccalà e patate

RENATO GIRAUDO
esercente



Produciamo il miele alla sulla usato anche per fare il torrone

ALESSANDRO VOTA
esercente

LEZIONE EN PLEIN AIR

Vini liguri e piemontesi, prove di assaggio e degustazione

Barbera, Nebbiolo e Arneis sugli scudi, senza dimenticare Rossese e Vermentino

SAVONA. I vini liguri e piemontesi hanno tenuto banco a "L'Enoteca in piazza: lezione e guida all'assaggio", iniziativa che si è svolta nel contesto di "Paesi e sapori", la manifestazione protagonista ieri e oggi dalle 9 alle 20, in corso Italia a Savona.

L'appuntamento con i vini, curato da Stefano Della Valle della delegazione di Savona dell'Associazione italiana sommelier, è stato occasione per parlare sia dei vini di casa nostra sia di quelli del vicino Piemonte, protagonisti sulle bancarelle allestite in corso Italia.

«Per quanto riguarda le aziende piemontesi, in questa guida all'assaggio che ha coinvolto circa una cinquantina di persone, abbiamo parlato di vini come Barbera, Nebbiolo, Arneis, Brachetto e altri - afferma Giacomo Drago, che organizza corsi e lezioni per la delegazione



I BISCOTTI ALLA LAVANDA E AI PETALI DI ROSA

Fernando: «I miei biscotti sono senza lievito, conservanti e burro e uova: tutti lavorati a mano e aromatizzati con petali di rosa, lavanda, camomilla»

di Savona dell'Associazione italiana sommelier - Ci siamo soffermati anche sui vini liguri, spiegando la differenza tra indicazione geografica protetta, Igp, e denominazione di origine protetta, Dop. Tra i vini della nostra terra, non bisogna dimenticare nomi come il Rossese di Dolceacqua, il Pigato e il Vermentino». Non sono mancate nel corso della lezione e guida all'assaggio "L'Enoteca in piazza" domande e curiosità proposte dai presenti.

E poi l'immane degustazione di vini, sia nello stand didattico allestito nel contesto di "Paesi e sapori", sia lungo corso Italia, assaggiando i vini proposti dagli espositori presenti.

Uomini e donne si sono fatti catturare da qualità di vini che vantano una lunga tradizione, come il moscato di Pavia, Pinot nero, Barbera

Igt, Bonarda Doc dell'Oltrepò Pavese, Chardonnay, Passito moscato, Grignolino del Monferrato casalese e via dicendo. Per dirla in due parole è stato un pomeriggio all'insegna del buon bere. «Sono proprio contenta di aver partecipato a questo appuntamento - dice Maria Corsini - È stata un'occasione per conoscere e provare vini che forse in altre occasioni avrei difficilmente provato. Non capita tutti i giorni di poterne assaggiare così tante qualità. Oggi siamo stati agevolati anche dall'ampio contorno di prodotti enogastronomici che ci ha permesso di poter accompagnare il buon bere a specialità tipiche come formaggi, salumi e dolci di qualità. Oltretutto molte cose erano proposte a prezzi abbastanza convenienti, considerando il rapporto prodotto-qualità».

M.S.