

Albenga, antichi sapori da oggi in passerella

Si potranno assaggiare prodotti tipici della nostra regione. Si spazierà dalla pasta tradizionale all'olio di olive taggiasche

FINE SETTIMANA all'insegna degli antichi sapori ad Albenga. Oggi e domani, dalle ore 10 alle 20, in Viale dei Mille torna il Mercatino dei Sapori e delle Tradizioni, itinerario alla scoperta dell'eno-gastronomia italiana. Si tratta di una ricchissima galleria di colori e profumi, con prodotti che hanno la capacità di trasmettere emozioni sensoriali che rimandano alla tradizione e agli antichi saperi. Sapori tipici, gusti inimitabili che sono lo specchio dei territori da cui provengono. Specialità che fanno tornare indietro nel tempo e che ripropongono piatti e prodotti che si differenziano dalla "cucina" omologata della società moderna fatta di fast food e pietanze preconfezionate. L'evento sarà riproposto anche l'1 e il 2 marzo, il 4 e 5 ottobre, il 6 e 7 dicembre.

Produttori e selezionatori di alta qualità, certificati da una attenta scelta operata dall'Associazione Nazionale La Compagnia dei Sapori in base all'eccellenza e alla tipicità del prodotto, si ritroveranno ad Albenga per offrire ad un pubblico sempre più esigente e curioso le specialità del territorio italiano. Innanzitutto si potranno assaggiare prodotti tipici della nostra regione. Si spazierà dalla pasta tradizionale essiccata all'aria come trofie e corzetti, all'olio di olive taggiasche e l'extravergine del Levante. Senza di-



Miele "protagonista" ad Albenga

menticare i testaroli, il pesto fresco di Prà, le salse tipiche della tradizione delle due Riviere, i funghi, secchi e sott'olio, le acciughe, i baci di Bordighera, la panissa e la pasta cecella, i dolci della Val Trebbia, il miele e le marmellate, i liquori alle erbe. Dalla Toscana si potranno assaggiare i grandi vini doc, dal Chianti al Vin Santo, il vino bianco di Candia. "Nettare degli Dei" che si accompagna benissimo a lardo di Colonnata, prosciutto tagliato con il coltello, mortadella di Prato, finocchiona e altri salumi e formaggi tipici.

E ancora, specialità umbre come l'inimitabile tartufo nero di Norcia, i salumi di cinghiale e i prosciutti. Dal vicino Piemonte si potranno gustare, inaffiati da un buon bicchiere di robusto Barbera o Dolcetto, i formaggi di alpeggio, le formaggette di capra e quelli affinati.

MARTIN CERVELLI