PIETRA GOURMET

PERCORSI GASTRONOMICI NEL CENTRO DI PIETRA, DEGUSTAZIONI CON I PRODUTTORI LOCALI E LABORATORI DI PESTATI TRADIZIONALI AL MORTAIO

TANTE TAPPE GOLOSE TRA BOTTEGHE STORICHE E ANGOLI SUGGESTIVI

Partiamo alla scoperta della Liguria del gusto più autentica, guidati da un "Cicerone Slow" che ci condurrà in un tour delle botteghe gourmet del centro storico, dove la sapienza artigianale rende vive tradizioni gastronomiche pietresi , ci farà conoscere i produttori locali e, insieme ad esperti "pestatori" ci insegnerà a realizzare quei capolavori del gusto ligure che sono i pesti al mortaio, da quello più conisciuto - il pesto alla genovese - ai più antichi come il "Machetto" di acciughe che risale addirittura all'epoca romana.
Scoprite tutti gli appuntamenti, settimana per settimana, sul calendario mensile allegato.
E per i più piccoli...ogni due lunedì una divertente gara gourmet: La prova del pesto...chi vincerà?

Realizzazione cartine illustrate
www.robertodandrea.it

PERCORSO GOURMET 1

INFO UTILI
Attività a pagamento, con sconti per soci SLOW FOOD, TOURIST CARD E UNDER 12.
Attività realizzata da: Condotta Slow Food Finale Albenga Alassio
Tutti i MARTEDI, ritrovo alle ore 17.45 presso l'Experience Point - durata circa due ore -
Si prega di segnalare eventuali allergie alimentari prima delle attività.

1. Cominciamo il nostro tour con la mitica farinata gialla, scopriamo la farinata bianca e le torte verdi nello storico farinotto "Da Virginia", un'istituzione del gusto pietrese da oltre 150 anni!

2. Non può mancare una tappa al profumo di pesto, quello vero, fatto secondo il disciplinare regionale e con l'Aglio di Vessalico Presidio Slow Food che degusteremo abbinato alle trofie "accomodate" presso il Pastificio Ligure Pietrese.

3. Quando l'arte di fare il gelato incontra la stagionalità e i prodotti locali nascono i gusti vincitori di numerosi premi internazionali della gelateria artigianale "U magu", dove assaggeremo il gelato al chinotto di Savona, alle albicocche Siccardi, al corbezzolo...

4. Ancora tanta dolcezza con i Baci di Pietra Ligure e la Corona di sfoglia avvolta con pasta di mandorle presso la storica pasticceria Moggia in cui da oltre 100 anni si sforna la pasticceria della tradizione.

5. Chiudiamo il percorso presso l'"Experience Point" con un assaggio guidato di prodotti locali in compagnia dei produttori del territorio. Ogni settimana un incontro diverso per un viaggio tra olio, miele, lavanda, aglio, funghi porcini, vino...

PERCORSO GOURMET 2

1. Cominciamo il nostro tour con la mitica farinata gialla, scopriamo la farinata bianca e le torte verdi nello storico farinotto "Da Virginia", un'istituzione del gusto pietrese da oltre 150 anni!

6. Proseguiamo con una tappa dedicata alla stagionalità dei prodotti dell'orto e dei frutteti presso Rose di Pietra dove potremo degustare una selezione di Formaggi di pecora Brigasca tra cui la "toma" divenuta Presidio Slow Food.

7. Inebriamoci dei profumi di pane e torte appena sfornate dal panificio Eredi Tortarolo dal 1956, dove assaggeremo la tradizionale torta di zucca, dolce simbolo di Pietra e scopriremo la fragrante torta "stroscia".

8. Se pensiamo alla lavanda immaginiamo distese di profumatissimi cespugli il cui colore riempe di stupore... in questa tappa del tour potremo assaggiare il gusto gelato ideato da Peccati Gola che è riuscito a "catturare" il profumo della lavanda di Pietra Ligure

5. Chiudiamo il percorso presso l'"Experience Point" con un assaggio guidato di prodotti locali in compagnia dei produttori del territorio. Ogni settimana un incontro diverso per un viaggio tra olio, miele, lavanda, aglio, funghi porcini, vino...

LABORATORI

Il Pesto alla genovese, re indiscusso delle tavole internazionali, la salsa di noci delicata anima gemella dei "pansotti", il Machetto, antico come la storia della nostra penisola, l'Aiè, la madre di tutte le salse al mortaio e ancora il pesto di maggiorna che sa di Mediterraneo...partecipate ai nostri laboratori e diventerete anche voi esperti pestatori liguri!

LA PROVA DEL PESTO

Due squadre under 12, una giuria di esperti, 12 mortai tradizionali...siete pronti alla sfida più aromatica dell'estate? Ogni due lunedì 12 piccoli aspiranti campioni di Pesto al mortaio si contenderanno lo scettro di più abile pestatore e riceveranno in premio... un'aromatica sorpresa!

ATTIVITÀ GRATUITA
Iscrizioni presso l'Ufficio IAT.

LE CENE DELLA GASTRONOMICA

scarica la playlist "Gastronomica summer food"
Spotify

DAL 1 LUGLIO AL 9 DI SETTEMBRE OGNI GIOVEDI' SERA DIECI TRA RISTORANTI,TRATTORIE ED OSTERIE DI PIETRA LIGURE E DELLA VAL MAREMOLA PROPORRANNO DEI MENU' DEGUSTAZIONE ISPIRATI AD ALTRETTANTI BRANI FAMOSI PORTATI AL SUCCESSO DAI CANTAUTORI DELLA "SCUOLA GENOVESE"

In un'estate in cui tutti abbiamo bisogno di spensieratezza, leggerezza ed emozioni positive la Gastronomica celebra la Liguria attraverso i brani musicali che l'hanno resa famosa in tutto il mondo! Perchè il cibo e la musica sono espressioni della stessa cultura ligure popolare ma nel contempo impegnata, raffinata. Orgogliosa delle prorie radici, costantemente in bilico tra terra e mare.
Gli chef aderenti al progetto di filiera corta che sposa l'impegno di portare in tavola i prodotti locali con il recupero di ricette della tradizione, quest'anno saranno impegnati nel dare vita a dieci menù per dieci brani nella rassegna le "Cene della Gastronomica - Summer Food playlist" che coinvolgerà dieci tra ristoranti, trattorie ed osterie di Pietra Ligure e della Val Maremola.
Ad ogni menù degustazione sarà abbinata una cantina ligure e gli ospiti potranno scoprire storie e segreti delle ricette e dei vini proposti grazie alla presenza dei produttori locali e alla guida sapiente della locale Condotta Slow Food.
Alla rassegna è dedicata una playlist su Spotify contenente non solo i dieci brani scelti ma una selezione dei pezzi che rappresentano la Liguria...in musica!

SCOPRI TUTTI I MENÙ SU:
experience.visitpietraligure.it

1 LUGLIO
CAPANNO
Via Cappelletta 23 - Ranzi
SOTTO QUESTO SOLE
(Francesco Baccini - Estate 1990)
La famiglia Rembado interpreterà in tavola il tormentone estivo proponendo i grandi successi della cucina locale con prodotti a KM0 coltivati con passione ... sotto il sole di Pietra Ligure!

22 LUGLIO
BELUGA
via Don G. Bado 95 - Pietra L.
CRÊUZA DE MÄ
(Fabrizio De Andrè - Estate 1984)
Lo chef Bruno Orefice darà vita alle ricette cantate da Faber in questo pezzo che unisce la storia della cucina ligure con la storia della canzone italiana.

12 AGOSTO
BOSIO DAL 1950
Via San Sebastiano,73 - Bardino Nuovo
LE ACCIUGHE FANNO IL PALLONE
(Fabrizio De Andrè e Ivano Fossati - 1996)
Lo chef Maurizio Bosio racconterà quell'attimo fuggente in cui le acciughe resistono al tonno e alle reti del pescatore creando il miraggio che le salverà o le porterà in tavola.

INFOPOINT
INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI PRESSO INFOPOINT DI PIETRA LIGURE
019 62931550

8 LUGLIO
DA MAX
Via Don G. Bado, 45 - Pietra L
LA MIA BANDA SUONA IL ROCK
(Ivano Fossati - Estate 1979)
La patron Chantal Orefice proporrà un menu trasformista e rockeggiante ispirato alle sonorità popolari ma dal background raffinato in un mix di sicuro effetto!

29 LUGLIO
MACHETTÖ
Via Vittorio Veneto, 23 - Pietra L.
CI VUOLE UN FIORE
(Sergio Endrigo - Estate 1974)
Lo chef Giuseppe Auricchio racconterà con i suoi piatti rispettosi e sorprendenti il ciclo della natura, valorizzando con le sue ricette prodotti e produttori locali e regalando emozioni che ci faranno tornare bambini.

26 AGOSTO
AL 17
Piazza San Nicolò, 17 - Pietra L.
IL CIELO IN UNA STANZA
(Gino Paoli - Estate 1960)
Lo chef Nino Iannello interpreterà questo brano elegante e porterà in tavola la luce, i profumi e gli aromi della fasce liguri, tra fiori, ligusti, ulivi, erbe selvatiche e quella luce speciale che c'è dove il cielo incontra il mare. Con un finale....appassionato...

9 SETTEMBRE
AL CASTELLO
Piazza Franchelli, 6 - Pietra L.
'A CIMMA
(Fabrizio De Andrè - 1990)
Lo chef Angelo Ingrao darà vita ad una delle ricette più complesse della cucina ligure, in cui sono racchiusi sapori antichi e tradizioni ancora attuali e la accompagnerà con un menù "ripieno" di gustose sorprese.

15 LUGLIO
TRATTORIA DEI CARUGGI
Via Ugo Foscolo, 73 - Pietra L.
SAPORE DI SALE
(Gino Paoli - Estate 1964)
La chef Debora Lupacchini proporrà un menu ispirato all'estate, alle vacanze, ai primi amori sotto l'ombrellone. Piatti della tradizione ligure freschi, colorati che sanno di mare e di... sale!

5 AGOSTO
LOCOSTERIA
Piazza M. della Libertà, 24 - Pietra L.
GENOVA PER NOI
(Bruno Lauzi e Paolo Conte - 1975)
La chef Cristina Di Tanno interpreterà quella sensazione di sogno misto a nostalgia che lascia Genova con le sue atmosfere a chi la visita per la prima volta, tra profumi e caruggi.

2 SETTEMBRE
DA ORIDE
Via Ugo Foscolo 41 - Pietra L.
O FRIGIDEIRO
(Bruno Lauzi - Estate 1962)
La chef Erica Forloni metterà la sua ironia e creatività in un menù che parlerà ligure stretto...anzi "zeneise" e ci proporrà ricette autentiche e irriverenti.

INFO UTILI
Attività realizzata da:
ASSOCIAZIONE RISTORATORI PIETRESI E DELLA VAL MAREMOLA
in collaborazione con:
BODONI IDENTITA' TERRITORIALI
CONDOTTA SLOW FOOD FINALE ALBENGA ALASSIO
QUANDO: tutti i GIOVEDì a cena
INFO: I menù degustazione sono a pagamento e su prenotazione presso i ristoranti aderenti o INFOPOINT