

## Il “Tesoretto” della Liguria nei presidi Slow Food al Salone del Gusto: produzioni di nicchia da tutelare

di **Redazione**

25 Ottobre 2012 - 13:47



**Torino.** Sono tredici i prodotti dell’agroalimentare che raccontano la Liguria di qualità.

Straordinarie produzioni di nicchia ma a rischio di estinzione e per questo tutelate, in collaborazione con la Regione Liguria, dai Presìdi Slow Food e ospiti del Salone Internazionale del Gusto e Terra Madre, inaugurato in mattinata a Torino Lingotto, presente l’assessore all’Agricoltura Giovanni Barbagallo.

Nella guida di Slow Food dedicata a questo “tesoretto”, presentata al Salone, oltre ai produttori, autentici custodi dei territori, figura anche l’elenco dei ristoranti e delle osterie d’Italia che aderiscono all’alleanza tra i cuochi e i Presìdi, una rete di chef per condividere l’impegno di dare spazio e visibilità nei menu ai custodi della biodiversità.

L’elenco dei presìdi Slow Food della Regione Liguria è aperto dall’acqua di fiori di arancio amaro, un’essenza con aromi naturali usata in pasticceria e prodotta artigianalmente dalla “Vecchia Distilleria” di Vallebona, nell’Imperiese.

Sempre dalla provincia di Imperia, arriva l’antico aglio di Vessalico, in Valle Arroscia, prodotto dalla cooperativa ‘A Resta che raggruppa una decina di coltivatori.

Più a levante, a Valleggia, comune di Quiliano, nel Savonese, il presidio Slow Food è della locale albicocca, - l’Albicocca di Valleggia-, già presente nella zona alla fine dell’800.

Due cooperative con una trentina di produttori rispettano un disciplinare di coltivazione severo e selezionano i frutti migliori.

Albenga entra nei presidi con l'asparago violetto, una varietà molto pregiata e unica al mondo, molto diffusa negli anni Trenta , oggi quasi completamente abbandonata e recuperata con tanta fatica e alti costi da alcuni produttori della Piana Ingauna.

Altro ortaggio blasonato il carciofo di Perinaldo, piccolo borgo montano dell'Imperiese.

Il carciofo, il violetto francese, dal sapore e profumo inimitabili, secondo la leggenda, fu portato in Liguria da Napoleone Bonaparte. L'elenco prosegue con la castagna essiccata negli antichi tecci di pietra Calizzano e Murialdo, in val Bormida, il Chinotto di Savona, originario della Cina, trapianto nel Cinquecento in Liguria da un navigatore savonese , con una produzione molto diffusa nell'800 durata fino agli anni Venti, i Cicciarelli di Noli, la cui pesca è recentemente entrata nelle " maglie" e nei limiti dei regolamenti Ue.

Fra i presidi di Slow Food anche la Tonnarella di Camogli, "storico" sistema di pesca di Punta Chiappa, il gallo nero della Val di Vara, maestosa e colorata e rara razza avicola, le mucche di razza bovina Cabannina nel Genovesato che producono il latte per il formaggio U Cabanin della Val d'Aveto, le Tome di pecora brigasca, autoctona e rustica, amante dei pascoli in zone impervie della Val Roya, al confine con la Francia.

Infibne, i pregiati fagioli di Badalucco, Conio e Pigna, delle valli Nervia, Oneglia e Argentina, nell'Imperiese. Un presidio, quest'ultimo, utile a combattere i molti "falsi" in commercio.

Domani, venerdì 26 ottobre, alle 15, 30, al Salone del Gusto di Torino, padiglione 1 del Lingotto, Stand Regione Liguria ,è convocata la conferenza stampa di Regione Liguria e Slow Food, per la presentazione di Slow Fish 2013.

Il nuovo appuntamento a Genova con il Salone del pesce dedicato al mondo ittico , agli ecosistemi delle acque e al consumo responsabile, sarà illustrato dagli assessori regionali liguri alla Pesca e al Turismo Giovanni Barbagallo e Angelo Berlangieri, con il presidente Slow Food Italia Roberto Burdese, Valter Bordo, presidente Slow Food Liguria e Nadia Repetto, referente ambiente di Slow Food Liguria.