

Assaggi di Expo a De Ferrari, un viaggio tra i sapori liguri: si parte con il Parco dell'Antola

di **Redazione**

03 Agosto 2015 - 10:54



Genova. Assaggi di Liguria e di Expo in piazza De Ferrari. Da oggi fino a venerdì 7 agosto nella Sala Spazio Incontri al piano terra del Palazzo della Regione, dove è stato ricreato il Padiglione Liguria presentato a Milano Expo 2015, sarà possibile un viaggio tra i gusti e le primizie del nostro territorio, grazie alla collaborazione dei parchi liguri, delle associazioni dei produttori, dei Consorzi per la tutela dell'olio e del basilico Dop e dell'Enoteca regionale.

Come nascono i prodotti migliori della Liguria, come vanno conservati e cucinati, il segreto del pesto al mortaio e dello sciacchetrà delle Cinque Terre, della focaccia e delle Dop del territorio: tutto questo si scoprirà nello spazio genovese dedicato all'expo, secondo un fitto calendario di eventi e degustazioni. In attesa che, dall'11 al 18 settembre, la Liguria sia ospitata di nuovo all'expo milanese - sia presso Palazzo Italia, sia presso Palazzo Lombardia, grazie ad un accordo tra i presidenti Toti e Maroni - la Regione promuove le eccellenze del suo territorio nello spazio allestito a De Ferrari.

Si parte quest'oggi con il Parco dell'Antola e i suoi prodotti: dalle 12 alle 14 sarà possibile degustare lo sciroppo di rose, la Mostardella di Vobbia, i canestrelli di Torriglia alla presenza del gruppo storico Fieschi di Casella e dei Piffero e Fisarmonica delle quattro

Province. A seguire dalle 14 alle 16 un laboratorio di didattica sulla pesca con degustazione di prodotti ittici. Si continua domani martedì 4 agosto dalle 12 alle 14 con la presentazione dei prodotti del Parco del Beigua: gli amaretti di Sassello e le antiche salse liguri a mortaio; a fianco, principe delle produzioni artigianali, si potrà vedere come nascono i gioielli di filigrana. Quindi mercoledì 5 agosto dalle 12 alle 14 un viaggio tra gli olii liguri, guidati nelle tecniche di degustazione dei DOP della Riviera Ligure, lo show-coking sul pesto al mortaio, ad opera del Consorzio di tutela del basilico genovese DOP e assaggi di focaccia, ad opera dell'associazione panificatori di Genova. A seguire le tecniche di degustazione dei vini liguri presentati dall'Enoteca regionale.

Il segreto di come salare le acciughe sarà rivelato giovedì 6 agosto: dalle 11 alle 12.30 è previsto il laboratorio per svelare tutti i misteri della salagione delle acciughe ad opera della cooperativa di Sestri Levante e della Coldiretti Impresa Pesca. A seguire dalle 12.30 alle 14.30 l'iniziativa "il nettare nel bicchiere" con degustazione di vino Sciacchetrà delle 5 Terre. Venerdì 7 agosto chiuderà il Parco di Portofino con i suoi prodotti: la limonata del Parco, le marmellate del Monte di Portofino e la mandarinata.