

Genova, sabato e domenica torna Sapori al Ducali

di **Redazione**

05 Novembre 2015 - 11:32



Sabato 7 e domenica 8 novembre, dalle 10.00 alle 20.00, ritorna a **Genova** l'atteso appuntamento di Sapori al Ducale, manifestazione mensile che promuove in Piazza Matteotti l'eccellenza enogastronomica italiana. "Sapori al Ducale - afferma Fabio Bongiorno, presidente dell'Associazione Nazionale La Compagnia dei Sapori - rappresenta un'occasione unica per riscoprire le golosità dimenticate e le grandi tradizioni enogastronomiche: una mappa del buon mangiare, alla scoperta dei prodotti della cultura contadina e degli angoli che custodiscono intatti questi prelibati tesori".

Gli oltre quaranta espositori che partecipano alla manifestazione hanno sviluppato una propria nicchia di produzione artigianale che si identifica nella realtà territoriale d'appartenenza: dalla Sardegna i dolci tipici, la Bottarga di muggine, il Pane Carasau; dalla Toscana la Porchetta, la Finocchiona e la Soppresata; dall'Alto Adige lo Speck, la Carne Salada e i salumi affumicati; dal Piemonte i formaggi ovin e i vini del Roero. Ed ancora salumi della Basilicata, riso vercellese, taralli pugliesi lavorati a mano, frutta e verdura di stagione, formaggi campani, olio extravergine di oliva, salumi umbri, marmellate, miele e prodotti dell'alveare, pesto, liquirizia calabrese, mostarde, conserve ittiche.

Per favorire la partecipazione all'iniziativa delle imprese liguri e del Genovesato, Sapori al Ducale si avvale della collaborazione del Gal Appennino Genovese e della Strada del Castagno.

La manifestazione, nata su iniziativa del Comune di Genova con la partecipazione delle tre Confederazioni Agricole Liguri Coldiretti, Cia, Confagricoltura, è curata dall'Associazione Nazionale La Compagnia dei Sapori, che dal 2004 sostiene e promuove il lavoro di persone che producono e valorizzano cibo di qualità: aziende agricole, imprese artigiane, Enti e consorzi, che rappresentano un'unica filiera integrata del gusto e che fanno della qualità, del legame con il territorio e delle lavorazioni tradizionali il proprio criterio operativo.