

Le migliori sagre della Liguria sbarcano a Eataly per due mesi

di **Redazione**

29 Aprile 2016 - 8:27



Genova. Due mesi di sagre nella sede di **Eataly**, al **Porto Antico di Genova**. La cucina popolare ligure, quella più autentica, ripropone i sapori della sagra all'interno di uno spazio unico.

La selezione, curata da **Feste e Sagre - Liguria** - il social network delle sagre liguri, consentirà a sette sagre di usufruire delle cucine messe a disposizione da Eataly per arricchire il menu serale con i piatti tipici delle zone di provenienza.

Si comincerà con **lunedì 2 Maggio** con la rappresentanza della **Gastronomia di Pietra Ligure (SV)** che proporrà panissette fritte, maltagliati fatti a mano con le seppie, e sardine al forno; a seguire **dal 9 maggio** gli organizzatori della **Vari Götto&Fritti di Varigotti (SV)** si presenteranno con **Fritto e Dintorni**: verdure fritte, testaroli, corxetti e la torta stroschia aliteranno le serate.

Si prosegue **dal 16 maggio** con la rappresentanza dell'**Unpli della Provincia di Genova** (Unione delle Proloco Liguri) che cucineranno una selezione di **piatti tipici liguri**. Dopo una settimana di pausa la rappresentanza della **Proloco di Montegrosso Pianlatte (IM)** presenterà agli ospiti di Eataly la **Sagra delle Raviöre**, pasta fresca, tradizionalmente chiusa a barchetta, ripiena di più di 20 erbe spontanee tipiche delle Alpi Marittime. **Dal 6**

giugno la **Società Mutuo Soccorso di Borgio Verezzi (SV)** porterà la **Sagra delle Lumache** che da molti anni è protagonista, unica nel suo genere, nella splendida cornice del suo borgo.

Seconda settimana di pausa, dopo la quale **dal 20 giugno** ci sarà la **Festa delle Erbe: la Proloco di Cosio (IM)** delizierà i palati più raffinati con Raviole cotte al forno, Turle di patate con erbe aromatiche al sugo di funghi o burro nostrano e salvia, e il dolce tipico "Catarinette" fatto con Patate e aromatizzato con fiori di lavanda. Concluderanno la manifestazione, **dal 27 giugno** il **Circolo Ranzi (SV)**, organizzatori della Sagra del Nostralino, con **La cucina di Ranzi: gusto e tradizione**: si potranno assaggiare Ravioli Fritti, Zemin di Ceci e il Brandacujun, pietanza a base di patate e stoccafisso.

"Eataly in Sagra" sarà un'occasione per unire le tradizioni culinarie liguri ma anche per parlare di territorio: durante la manifestazione ci saranno occasioni di laboratori e conferenze a tema natura, gastronomia e riscoperta di un territorio che offre sempre nuovi spunti di riflessione.

Il calendario, nel dettaglio:

Dal 2 al 5 Maggio **La Gastronomica** Pietra Ligure (SV)

Dal 9 al 14 Maggio **Fritti e Dintorni** OasiLiguria Società di Promozione Sociale e OroArgento Group

Dal 16 al 21 Maggio **Piatti Tipici Liguri** UNPLI Provincia di Genova

Dal 30 al 02 Giugno **Sagra delle Raviöre** Proloco di Montegrosso Pianlatte (IM)

Dal 06 al 12 Giugno **Sagra delle Lumache** Società Mutuo Soccorso di Borgio Verezzi (SV)

Dal 20 al 25 Giugno **Festa delle Erbe** Proloco di Cosio d'Arroscia (IM)

Dal 27 al 30 Giugno **Gusto e Tradizione** Circolo Ranzi (SV)

Orario: dalle 19 alle 22