Laboratori e mostra mercato: torna Sapori al Ducale

di **Redazione**

08 Giugno 2016 – 15:38

Genova. Sabato 11 e domenica 12 giugno, dalle 9 alle 20, ritorna in Piazza Matteotti il consueto appuntamento mensile di Sapori al Ducale: il meglio dei prodotti tipici italiani in mostra e in vendita, con un'attenzione particolare alla specifica realtà di piccole produzioni di grande valore.

Grazie alla collaborazione con FEDAGRI Liguria – Dipartimento Pesca e Agricoltura di Confcooperative Liguria, il nuovo appuntamento di giugno si arricchisce di iniziative dedicate alla cooperazione agricola. A cornice della mostra mercato, all'interno di un apposito spazio, si alterneranno diversi laboratori volti alla promozione dei prodotti tipici locali e alla conoscenza del modello della cooperativa agricola, intesa come leva strategica per favorire lo sviluppo del settore agroalimentare e valorizzare le produzioni territoriali.

Gli appuntamenti iniziano sabato 11 giugno alle ore 16.30 con "I Sapori dell'Olio", laboratorio di approfondimento per imparare a riconoscere e degustare l'olio prodotto nella Riviera di Ponente. A cura della Coop. Agr. Oleificio Sociale di Ranzo (IM). Sabato alle ore 17.30 è la volta di "Aromi sul balcone", laboratorio dedicato alla conoscenza e all'utilizzo delle erbe aromatiche, a cura di Valentina Marin dell' Azienda Agricola Il Rosmarino di Pietrabruna (IM).

Gli appuntamenti continuano domenica 12 giugno alle ore 16.00 con "Acciughe che passione!", momento di approfondimento dedicato alle acciughe sott'olio. Ad insegnarci i

segreti di questa specialità gastronomica ligure sarà l'esperto produttore ittico Michele Senno che spiegherà al pubblico come apprezzare e conservare questo pesce prelibato, a torto ritenuto "povero".

Il pomeriggio prosegue alle ore 16.30 con il laboratorio "I formaggi della Valle Stura", a cura dell' Az. Rurale S. Antonio Soc. Agr. Coop. Agr. di Masone. I partecipanti impareranno a degustare, riconoscere e abbinare i formaggi delle vallate dell'Appennino Ligure. In occasione del laboratorio, verranno presentate le attività di due realtà cooperative agricole genovesi che raccolgono il latte e promuovono la vendita di carne di bovini allevati in Valle Stura: Rurale S. Antonio Soc. Agr. Coop. Agr. di Masone e Coop. Sant' Antonio Abate di Rossiglione. Alle ore 17.30 gli appuntamenti continuano con i "Nostri Vini", laboratorio di degustazione dei vini del Ponente ligure. A cura della Coop. Agr. Oleificio Sociale di Ranzo (IM). Tutti i laboratori sono aperti al pubblico e gratuiti.

Per tutta la giornata di domenica, l' Az. Agr. Giassetto di Parodi Michele e Pietro di Masone distribuirà latte crudo e farà degustare i formaggi di altre aziende agricole della Vallestura (comuni di Campo Ligure – Masone – Rossiglione). In questa occasione, saranno illustrati i vantaggi nel consumare latte crudo e verranno evidenziati e spiegati i grandi elementi nutritivi contenuti nel latte appena munto.

Come ormai di consueto, non mancheranno le postazioni a rappresentare i territori d'Italia, con materie prime e produzioni di nicchia in grado di conquistare ogni estimatore delle cose buone e genuine: dai vini piemontesi ai formaggi sardi, dalla liquirizia calabrese al riso vercellese, dal miele ligure ai prodotti da forno pugliesi; ed ancora frutta e verdura di stagione, prodotti da forno, erbe e spezie, olio extravergine di oliva, marmellate e conserve.

Oltre ai laboratori e alla mostra-mercato, sabato 11 giugno alle ore 17.00 è prevista la visita guidata "Assaggi di Genova nell'Età d' Oro", un percorso alla scoperta della Genova seicentesca, partendo dall'imponente Palazzo Ducale, scoprendo la "corte" gentilizia dei ricchi signori Doria in San Matteo e proseguendo, fra intricati "carruggi", verso l'armonia e la bellezza dei palazzi di via Garibaldi, un tempo chiamata la "Via Aurea" dei genovesi. La visita turistica è gratuita (le prenotazioni si effettuano preferibilmente dal sito www.saporialducale.it, ma è anche possibile presentarsi direttamente in Piazza Matteotti 15 minuti prima dell'inizio della visita).

La manifestazione Sapori al Ducale, nata su iniziativa del Comune di Genova, 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.