

Un viaggio a tre, a caccia dei sapori e delle tradizioni gastronomiche

di **Fabrizio Cerignale**

10 Giugno 2016 - 13:46



Genova. Si ai sapori della cucina genovese, a partire dal pesto, ma una bocciatura netta per una delle famose “friggitorie” del capoluogo ligure “troppo olio a togliere il sapore dei cibi”, e per un fruttivendolo truffaldino che “sotto il prezzo delle ciliegie ha scritto a caratteri minuscoli mezzo chilo”. Sono queste le prime impressioni della tappa genovese di Aldo, Patricia e la piccola Maria, la famiglia italo brasiliana che anima il blog www.italia3.com, una via di mezzo tra un diario di viaggio, anche a misura di bimbi piccoli (Maria ha poco più di un anno) e food blogging.

“La nostra idea è quella di marcare il paese con forchetta, coltello, bicchiere e macchina fotografica - spiegano - e Italia a 3 nasce dall’incontro di alcuni dei nostri sogni. Appassionati di cibo e viaggi, ci hanno sempre incantato le diversità del paese, così ricco di gastronomia quanto di splendidi paesaggi. In ogni piccolo momento libero che abbiamo avuto, ci siamo messi alla ricerca di città anche piccole della penisola per scoprire ambienti insoliti o nuovi piatti tipici, e al ritorno da ogni viaggio ci restava sempre il desiderio di conoscere un’altra città, e sperimentare una nuova ricetta”.

Un desiderio che questa famiglia ha potuto esaudire attraverso un viaggio che, con treni, autobus e aerei, li porterà in più di 100 città entro le 20 regioni italiane per una avventura gastronomica. Un viaggio tra i processi che rendono alcune colture e allevamenti eccellenze di qualità che hanno diritto a certificarsi con marchi DOC (Denominazione di Origine controllata), DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta). A Genova, quindi, il percorso gastronomico, oltre a portarli sulle tracce del pesto, li porterà anche, a pochi km di distanza, a Recco, per assaggiare, sul

posto, la focaccia al formaggio.