

Alla 50esima Fiera Primavera il giro del mondo attraverso la buona tavola

di **Redazione**

25 Marzo 2019 - 9:27



Genova. Un grande e variegato villaggio gastronomico attende i visitatori della 50^a Fiera Primavera per un tour del gusto che attraversa l'Italia, tocca gli Stati Uniti e l'Argentina e torna prepotentemente in Liguria.

Il settore gastronomico della campionaria cambia look e spazia in una nuova tensostruttura allestita fronte mare, nei chioschi del cibo di strada e negli stand all'interno del padiglione Blu. Per una cena, un pranzo o uno spuntino "giusto" a solleticare il palato non c'è che l'imbarazzo della scelta. Si va dalla pinsa romana alla pizza napoletana, dalla cucina romagnola all'argentina passando per gli hamburger originali USA e la fassona piemontese, le birre di Alabuna e di E-Ber Shop, i babà e le sfogliatelle, i gelati della Carla, le specialità siciliane, dolci e salate, gli arrosticini della tradizione abruzzese e i must della Liguria: in primo piano la focaccia tradizionale genovese di Carlo il fornaio, la farinata, la panissa e il latte dolce del Camugin, la focaccia al formaggio di Recco IGP. Dieta mediterranea da portare sulla tavola di casa con i prodotti di Puglia, Sardegna, Sicilia, formaggi e salumi in arrivo anche da Amatrice.

Dopo due anni di assenza torna a Fiera Primavera l'Associazione Gelatieri Artigianali Genovesi di Confesercenti. Il ricavato, al netto delle spese, del "dolce" lavoro dei maestri gelatieri sarà devoluto alla Gigi Ghirotti, la onlus per la terapia del dolore e le cure palliative a domicilio e in hospice, entrata nel cuore di tutti i genovesi.

L'ingresso a Fiera Primavera è gratuito e l'orario di apertura è extralarge: da lunedì a venerdì dalle 15:30 alle 22:00, sabato e domenica dalle 11:00 alle 23:00, domenica 7 aprile

chiusura alle 21:00. Info: