

## Profondo Rosso, a “Santa” il primo festival dedicato al gambero e al pescato locale

di **Redazione**

26 Giugno 2019 - 12:30



**Santa Margherita Ligure.** Sulla banchina di Sant’Erasmus il gambero di Santa Margherita Ligure sarà il protagonista di due giorni dedicati all’oro dei pescatori e alla pesca artigianale, sabato 29 e domenica 30 giugno dalle 10 alle 22.

L’evento è promosso da Flag Levante Ligure attraverso il Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca

(Feamp) con il patrocinio di Regione Liguria e Comune di Santa Margherita Ligure, in partnership con Camera

di Commercio di Genova, Ascom, Consorzio ristoratori del gambero de.co, Civ Costa dei Delfini,

Cooperativa Armatori Motopescherecci e Liguria Gourmet, a cura di Totem.

Il Gambero rosso e viola, che da alcuni mesi ha ottenuto la de.co - denominazione comunale, rappresenta per la città una grande ricchezza gastronomica che in questo evento verrà raccontata in due aree e in vari aspetti, dalla storia, alla pesca, alla tradizione culinaria.

Il pubblico troverà diverse aree di interesse e varie proposte di attività e approfondimento.

Alle 11 di sabato si terrà l'inaugurazione dell'evento e la presentazione della denominazione comunale con la partecipazione del sindaco di Santa Margherita Ligure Paolo Donadoni, Valerio Costa (assessore al Commercio e prodotti tipici), Sergio Carozzi (Camera di Commercio), Augusto Comes (Federcoopescas), Augusto Sartori (Ascom) e Luciano de Angelis (Consorzio de.co).

Nell'area mercato, dalle 10 alle 22, saranno presenti gli stand istituzionali insieme alla mostra mercato dei produttori ittici e piccole aziende locali, affiancati da uno street food corner a cura della Cooperativa armatori, che proporrà cartocci di pesce fritto col pescato del giorno.

Nell'area Food experience nel corso delle due giornate si svolgeranno diversi laboratori con i pescatori, dedicati a bambini ed adulti per approfondire il tema della pesca sostenibile, coinvolgendo i partecipanti nella cucitura delle reti o nella sfilettatura dei pesci.

Alle 12 e alle 18 di sabato e domenica, show cooking e assaggi con gli chef del Consorzio ristoratori del gambero de.co, per conoscere e degustare il gambero secondo varie interpretazioni.

L'aspetto itinerante dell'evento è legato ai ristoranti aderenti al Consorzio ristoratori del gambero de.co, dove si potrà trovare il Piatto rosso, una portata a base di gambero di Santa Margherita, abbinata a un vino del territorio e accompagnata da un altro eccellente protagonista della filiera del territorio, l'olio extravergine di oliva Dop del Levante Ligure, in particolare del Tigullio.