

# Torna "Pesto e tre giorni a tutto"

Da oggi a domenica il centro storico di Lavagna

**LAVAGNA.** Da oggi a domenica la città si tinge di verde e profuma di basilico. Lavagna, per il terzo anno consecutivo, infatti, ospita "Pesto e dintorni" ([www.pestoedintorni.org](http://www.pestoedintorni.org)), organizzato con il contributo di Regione, Unioncamere, Provincia, Comune e Camera di commercio in collaborazione con le organizzazioni agricole Cia, Coldiretti e Confagricoltura. Giunta alla settima edizione, la rassegna è ispirata al condimento ligure e agli ingredienti per prepararla: basilico, aglio, olio, sale, pinoli, pecorino e parmigiano. Cento espositori mostreranno le produzioni tipiche esclusivamente liguri provenienti dalle quattro province.

Obiettivo della manifestazione è qualificare la salsa e sottolinearne la versatilità, senza tralasciare, però, gli altri prodotti agroalimentari liguri, compresi quelli ittici, investendo sulla filiera corta. Dopo aver ottenuto la Denominazione di origine protetta (Dop) dell'olio e quella del basilico genovese, infatti, la Regione intende promuovere la qualificazione della specialità ligure conosciuta in tutto il mondo. I produttori che animeranno la rassegna lavagnese producono pesto, attenendosi al disciplinare; olio di oliva Dop o olio di oliva extravergine; basilico genovese Dop.

**Il programma.** Oggi alle 15, inaugurazione tra piazza Vittorio Veneto, piazza Falcone, il Porticato Brignardello e l'auditorium Campodonico. Alle 15.30, all'angolo del pesto e nella sala Liguria, laboratorio sul pesto a cura del Consorzio del pesto genovese e laboratorio "Il miracolo del pesto: quando il basilico incontrò l'olio d'oliva", a cura dello storico Giorgio "Getto" Viarengo, di Melli Bianco (chef del ristorante Cà Peo di Leivi) e dell'associazione "Leivi invita". Tra i primi appuntamenti della rassegna c'è la consegna della terza edizione del premio "Pesto e dintorni", prevista alle 16.30 nell'auditorium Campodonico. Sei le realtà che riceveranno il riconoscimento per le categorie produttori di basilico, produttori di pesto, giornalisti, ristoratori e ambasciatori del "made in Liguria". Quest'ultima sezione vedrà la consegna di due targhe speciali alle società calcistiche regionali, Sampdoria e Genoa, considerate ambasciatrici nel mondo della Liguria.

ENOGASTRONOMIA DELLA REGIONE

## dintorni": gusto

invaso dagli stanc

Al termine della consegna del premio, al Porticato, si svolgerà "Pesto party", organizzato dalla Scuola alberghiera. Alle 17.30, nell'area dedicata alle fattorie didattiche, laboratorio per i bambini, "Impariamo a degustare prodotti biologici", a cura della Confederazione italiana agricoltori (Cia) e dell'azienda agricola "La Debbia" di Rocchetta di Vara, in provincia della Spezia. Alle 21, ancora all'auditorium Campodonico, proiezione di immagini per illustrare il racconto "Le ardesie della Liguria dalla geologia all'arte" viaggio, dalla geologia all'arte insieme al geologo Remo Terranova.

**Domani,** dalle 10, l'angolo del pesto sarà animato dalla Confraternita del pesto. Al Porticato incontro dedicato all'acqua potabile dal titolo "Imbroccata giusta", a cura del Comune e della Provincia. Alle 11 ciclo di incontri organizzati dalla Camera di Commercio con approfondimento dedicato agli antichi ortaggi del Tigullio. Alle 15 laboratorio sulle acciughe sotto sale del Mar Ligure certificate dal marchio di Indi-

cazione geografica protetta (Igp); alle 17 laboratorio con "U Cabanin", formaggio di latte crudo proveniente da mucche della razza Cabannina, in collaborazione con l'Associazione provinciale allevatori. Alle 16, all'auditorium Campodonico, convegno dell'associazione "Intus" su "Il Ponte. Incontro di uomini, economia e cultura", un evento dedicato agli 800 anni del Ponte della Maddalena. Alle 21, a sorpresa, laboratorio sul cioccolato: "Artigiani in Liguria, il cioccolato di classe superiore" imedita collaborazione tra cioccolato pesto nel segno del gusto. Il pubblico potrà ricevere un cofanetto a forma di cuore, che al suo interno avrà cinque palline di cioccolato con diverse percentuali di cacao e altre particolarità, tutto sarà abbinato a un bicchiere di cioccolato con all'interno un vino pasito. Le iniziative per i più piccoli: alle 10.30, nell'area delle fattorie didattiche incontro per bambini e famiglie dedicato al pane a cura di Coldiretti e dell'azienda agricola "Valle Chiappella" di San Colombano Certenoli. Dalle 15.30 alle 18.30, al Porticato, laboratori "Pestrocchiamo" seguiti dalla Ludoteca di Lavagna e da Arciragazzi.

**Domenica,** alle 9.30, visita guidata dell'Entella in compagnia della cooperativa TerraMare (informazioni allo 0185/41023); alle 10, all'angolo del pesto, incontro con l'enogastronomo Virgilio Pronzati la Confraternita del pesto. Alle 10.30, al Porticato, corso dedicato alle composizioni floreali con un maestro del "Sanremo italian style" a cura dell'Azienda speciale riviera dei fiori della Camera di Commercio di Imperia. Alle 12, alla sala Liguria, corso sui vini savonesi a cura della Camera di Commercio di Savona e della commissione provinciale di assaggio vini Doc. Alle 15 laboratorio sulla cucina con le erbe aromatiche d'intesa con l'Istituto alberghiero savonese "Migliorini" di Finale Ligure. Alle 17, al Porticato, degustazione di testaroli al pesto genovese a cura del Consorzio centro storico di Lavagna.

I laboratori della sala Liguria sono gratuiti, ma è obbligatoria la prenotazione all'infopoint della manifestazione o allo 019/6898607. I padiglioni di "Pesto e dintorni" rimarranno aperti sino alle 20 sia oggi sia domenica, mentre domani l'orario sarà prolungato fino alle 22. Nel fine settimana, inoltre, i gazebo apriranno alle 10 e saranno operativi con orario continuato.

badinelli@ilsecoloxix.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA