

Comune di Pietra Ligure



Comunicato Stampa

Ritorna, forte delle 30.000 presenze della passata edizione,
lo storico evento “La Gastronomica” di Pietra Ligure.

La popolare festa che dagli anni '50 ha fatto la storia culinaria del territorio torna con tante novità, prima delle quali la durata dell'evento: al primo sabato e domenica di settembre si aggiungerà difatti il venerdì, consentendo un programma più ampio e la possibilità per il pubblico appassionato di gustare la ricchissima proposta del menù.

Diventata fin dall'annuncio della sua rentrée l'evento di riferimento in Liguria per la cucina tradizionale regionale, La Gastronomica ha mantenuto la sua promessa ed è già molto di più che una festa: un progetto che riunisce un numero sempre crescente di soggetti (ristoratori, produttori, comunità del cibo, istituzioni) con l'obiettivo di valorizzare il patrimonio enogastronomico del nostro territorio, di farlo conoscere attraverso la cucina, attraverso i piatti che ci legano alle origini e ci portano nel futuro dell'economia turistica del nostro paese.

I dati del settore d'altra parte parlano chiaro: secondo il rapporto dell'Osservatorio Nazionale del Turismo il + 54,8% dei turisti che hanno scelto l'Italia come meta lo hanno fatto per vivere una vacanza alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche. E, dato sorprendente, a livello mondiale è la generazione dei Millennials a dichiararsi più delle altre fasce d'età un viaggiatore del gusto (52%).

Costruire e rafforzare la cultura locale del cibo per promuovere la propria identità e il proprio valore è una scelta strategica dell'amministrazione pietrese che già tre anni fa, lanciando il brand territoriale Pietra Forever, anticipava questa tendenza e sceglieva l'enogastronomia tradizionale come uno dei 4 asset su cui investire, insieme alla natura, all'outdoor e ai grandi eventi di spessore.

“La Gastronomica” è un evento organizzato e promosso da:
Comune di Pietra Ligure – Assessorato al Turismo
www.pietraforever.it

Comune di Pietra Ligure



L'esperienza dello scorso anno ha permesso di tracciare un profilo dei visitatori della Gastronomica: seguendo la traccia indicata dal Food Travel Monitor l'ospite di quella che potremmo definire la più originale delle manifestazioni enogastronomiche è "Autentico", "Locale" e "Gourmet".

Questa la forza di un evento che non si basa solo sui numeri ma sull'impatto che ha generato sul territorio in termini di nascita e rafforzamento di reti virtuose legate al tema del cibo ed in termini di esperienza a tutto tondo.

Ma torniamo alla kermesse. Tra le novità preannunciate (su alcune c'è ancora il riserbo dell'organizzazione), la rassegna "Aspettando La Gastronomica", che vede impegnati i ristoratori pietresi che hanno siglato l'Alleanza nel proporre all'interno dei propri locali per tutti mesi di giugno, luglio ed agosto un menù degustazione "La Gastronomica" con piatti che uniscono stagionalità e territorialità dei prodotti, tradizionalità delle ricette e naturalmente il tocco unico di ogni chef.

Altro importante passo in avanti è costituito dall'allargamento del progetto a tutto il comprensorio pietrese, sul quale puntare per la provenienza dei prodotti e delle lavorazioni alla base delle tradizionali ricette. Per dare concretezza all'alleanza territoriale, definita nel disciplinare steso lo scorso anno dal Comune di Pietra Ligure in collaborazione con i professionisti che compongono la segreteria tecnica dell'evento, già quest'anno i comuni di Tovo San Giacomo e Giustenice parteciperanno all'evento con una rappresentanza dei loro ristoratori.

Altre novità riguarderanno l'area dedicata al "Viaggio in Liguria" che si arricchirà di nuove presenze e stupirà i visitatori con ricette e piatti provenienti da tutta la Regione.

Le "Taverne" apriranno i battenti nel centro storico che si animerà con profumi e sapori delle storiche ricette, studiate nei corsi dei mesi e proposte dagli chef pietresi con autenticità e passione. Alla Spiaggia delle Barche si attenderà l'arrivo dei pescatori e si degusteranno i

Comune di Pietra Ligure



“Pesci Ritrovati”, quelli che popolano il nostro mare stagionalmente ma sono ormai quasi sconosciuti sulle tavole.

Il Pasta fresca live cooking proporrà nuove sfide a colpi di farine e mattarello tra chef locali impegnati nella creazione dei primi piatti cui i pietresi sono più affezionati e chef e maestri pastai provenienti da altre zone della Liguria che li sfideranno bonariamente con le loro ricette e lavorazioni antiche, tramandate di mano in mano.

Non sono ancora trapelate invece le due importanti novità relative all’area più golosa, quella dei dolci cui verrà dedicata speciale attenzione e soprattutto all’”evento nell’evento” che animerà Piazza San Nicolò ma gli organizzatori ci fanno sapere che lo slogan che lo ispirerà è: “La cucina ligure ama i confronti”.

In attesa di conoscere ulteriori dettagli, appuntamento con il meglio della cucina ligure quindi l’1, 2, 3 settembre a Pietra Ligure nei caruggi, le piazze e le vie del centro storico e con un’anteprima, nei ristoranti ed osterie pietresi aderenti alla rassegna “Aspettando La Gastronomica” dal 15 giugno al 30 agosto.