

Comune di Pietra Ligure



“Aspettando La Gastronomica” dal 29 giugno al 31 agosto a Pietra Ligure

Prende il via la più gustosa delle anteprime

“Costruire e rafforzare la cultura locale del cibo per promuovere la propria identità e il proprio valore è una scelta strategica per il turismo. Del resto, in una vacanza emozionale, quello che si ricorda maggiormente, assieme all’arte del territorio e al suo paesaggio, sono i gusti, i piatti, la tradizione enogastronomica legata al territorio”: Daniele Rembado, assessore al Turismo di Pietra Ligure, è convinto della forza del gusto. Per questo, per il secondo anno, assieme alle “Sorelle Bodoni”, Terry Pollero e Monica Fresta, organizzatrici e agitatrici culturali, ha fatto rivivere La Gastronomica, manifestazione che esalta i prodotti, le ricette, il gusto del patrimonio gastronomico ligure.

. Lo scorso anno, prima edizione dopo i successi delle edizioni storiche a partire dal 1955, La Gastronomica ha ottenuto un successo inaspettato, sia di numeri che di critica. Per questo l’edizione 2017 in qualche modo ha raddoppiato con “Aspettando La Gastronomica”, una anteprima che, sino al 31 agosto a Pietra Ligure, coinvolge alcuni dei migliori ristoratori pietresi.

In attesa del grande evento, La Gastronomica vera e propria che si svolgerà dall’1 al 3 settembre prossimo e riunirà chef e comunità del cibo provenienti da tutta la Liguria per offrire il meglio dell’autentica cucina regionale, i ristoranti e le osterie di Pietra Ligure si preparano alla kermesse proponendo ogni giorno ai propri ospiti piatti che uniscono stagionalità e territorialità dei prodotti, tradizionalità delle ricette e naturalmente...il tocco unico di ogni chef.

Come detto “Aspettando la Gastronomica” coinvolgerà i ristoratori sino al 31 agosto. Sedici tra ristoranti, trattorie ed osterie si sono uniti sotto il segno di un’Alleanza per la valorizzazione della cultura gastronomica locale, seguendo un rigoroso disciplinare di

“La Gastronomica” è un evento organizzato e promosso da:  
Comune di Pietra Ligure – Assessorato al Turismo / Premiato Studio Sorelle Bodoni  
Con il sostegno di: Regione Liguria  
Partner Istituzionale: Slow Food – Condotta di Finale-Albenga-Alassio

[www.lagastronomica1955.it](http://www.lagastronomica1955.it)  
Segreteria organizzativa: Monica Fresta 3423009054

Comune di Pietra Ligure



progetto che garantisce la provenienza delle materie prime e il rispetto delle ricette tradizionali.

Un evento lungo due mesi che si rivolge ai viaggiatori del gusto e residenti alla ricerca di una cucina autentica, che nasce dall'amore per il territorio unito all'esperienza degli chef e al desiderio di far conoscere e valorizzare la cultura enogastronomica della Liguria.

Ogni ristorante che aderisce all'iniziativa propone, a fianco del consueto menù à la carte, un Menù degustazione dal titolo "Aspettando La Gastronomica", che rispecchia nella sua creazione la filosofia di tutto il progetto di valorizzazione della risorsa enogastronomica. I menù sono quindi composti da piatti della tradizione (ad esempio il brandacujun, lo sciattamaio, il ciupin, il capponmagro, i mandilli de sea) e da piatti realizzati con prodotti del territorio pietrese e del suo entroterra (frutta e verdura, formaggi, carni, olio e olive, vini, pescato e talune farine come quella di grano enkir o di castagne, prodotti di presidio Slow Food).

Alle spalle di questo progetto c'è, naturalmente, il sostegno importante e costante dell'amministrazione pietrese e in particolare dell'assessorato al Turismo, guidato da Daniele Rembado, che da oltre 3 anni lavora per costruire un'identità forte di territorio basata sui 4 asset del brand Pietra Forever (enogastronomia, natura, outdoor, grandi eventi) per dar vita ad un turismo delle "esperienze", delle emozioni, ed offrire al territorio opportunità di crescita. Da parte dell'organizzazione c'è un grande lavoro di recupero delle ricette, di ricerca dei prodotti e dei produttori, di costruzione di legami tra produttori locali e ristoratori, di raccolta di storie e volti della cucina ligure. Particolare da non trascurare, in questo progetto di recupero culturale delle tradizioni enogastronomiche, c'è la creazione di una biblioteca di ricettari antichi e nuovi costituita dagli organizzatori dell'evento e messa a disposizione dei ristoratori per costruire i menù e le proposte gastronomiche e preservare un prezioso patrimonio comune.

"La Gastronomica" è un evento organizzato e promosso da:  
Comune di Pietra Ligure – Assessorato al Turismo / Premiato Studio Sorelle Bodoni  
Con il sostegno di: Regione Liguria  
Partner Istituzionale: Slow Food – Condotta di Finale-Albenga-Alassio

[www.lagastronomica1955.it](http://www.lagastronomica1955.it)  
Segreteria organizzativa: Monica Fresta 3423009054

Comune di Pietra Ligure



Infine il progetto La Gastronomica punta alla costruzione e il rafforzamento di una idea di ampio respiro, quella dell'Alleanza della Gastronomica, che fa riferimento ad un manifesto e a un disciplinare, volto a creare un sistema turistico enogastronomico unico nel suo genere.

Per dettagli sul progetto, sull'evento e sull'anteprima estiva visitate il sito [www.lagastronomica1955.it](http://www.lagastronomica1955.it)

Questi sono i locali partecipanti ad Aspettando La Gastronomica: Al Castello, Beluga, Da Max, Da Mimmo, Osteria Da Ciassa Nova, Osteria Da Oride, Farinata Da Virginia, Il Capanno, Il Salvatore, Il Vecchio Cuoco, La Svolta 2, La Taverna Del Pirata, Locosteria, Porto Pigoggiu, Tasta Chi, Trattoria Dei Caruggi.

"La Gastronomica" è un evento organizzato e promosso da:  
Comune di Pietra Ligure – Assessorato al Turismo / Premiato Studio Sorelle Bodoni  
Con il sostegno di: Regione Liguria  
Partner Istituzionale: Slow Food – Condotta di Finale-Albenga-Alassio

[www.lagastronomica1955.it](http://www.lagastronomica1955.it)  
Segreteria organizzativa: Monica Fresta 3423009054