



Girolio d'Italia 2012 arriva in Liguria a Sestri Levante

MERCATINI, DEGUSTAZIONI, LABORATORI DIDATTICI, CORSI DI CUCINA E MOSTRE MERCATO

Girolio d'Italia 2012 arriva in Liguria, a Sestri Levante, venerdì 7 dicembre per la tredicesima tappa della staffetta dedicata all'oro verde e al paesaggio olivicolo organizzata dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio in collaborazione con i coordinamenti regionali che per undici settimane e diciotto tappe percorrerà in lungo e in largo le regioni olivetate della Penisola. Il passaggio della carovana del Girolio in Liguria si inserisce all'interno della rassegna "Pane, Olio e..." che ha animato il centro di Sestri Levante per ben tre week end, dal 25 novembre fino al 9 dicembre. L'ultima occasione per assaggiare l'olio nuovo del Levante Ligure sarà dunque nel prossimo fine settimana, che inizierà venerdì 7 dicembre alle ore 19 con il corso di cucina a cura di Mare in Italy presso l'Accademia dei Sapori a Villa Spinola di Lavagna (25€ a persona). Ma questa lunga festa dell'olio vivrà il suo momento clou la sera di venerdì 7 dicembre con la cena di gala organizzata al Ristorante La Terrazza del Suite Hotel Nettuno di Sestri Levante, che coinciderà con il passaggio di tappa della carovana verde del Girolio d'Italia 2012: alcuni chef sestresi prepareranno un menù degustazione con cui saranno esaltate e sottolineate le caratteristiche dei diversi olii del Levante Ligure, in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina. A rappresentare l'Associazione Nazionale delle Città dell'Olio alla cena di gala, il coordinatore regionale della Liguria Nello Giannini. Iniziata lo scorso 25 novembre, la festa in onore dell'olio nuovo appena franto del Levante Ligure proseguirà anche sabato 8 dicembre con una gara amatoriale di cucina "Oggi cucina tu", sul tema "i dolci preparati con l'olio, nell'atrio del Palazzo Comunale, a cui seguirà il laboratorio per bambini "Ok il pesce è giusto" per imparare giocando il significato di sostenibilità e consumo consapevole del pesce meno conosciuto, mentre dalle 17.30 alle 19 a Palazzo Comunale andrà in scena il laboratorio di degustazione "Pane, Olio, Pesce e Vino" a cura di Mare in Italy, con degustazione finale di gelato all'olio di oliva preparato dalla Gelateria 100% Naturale. La conclusione, domenica 9 dicembre con una mostra mercato di prodotti locali e uno show cooking degli chef dei ristoranti aderenti al concorso gastronomico "Vota il piatto", con degustazione e proclamazione del vincitore, un laboratorio dedicato ai bambini sul tema "Impariamo a disegnare i pesci" e la proclamazione del vincitore della mostra fotografica allestita per l'intero periodo nell'atrio di Palazzo Comunale. Da Sestri Levante la carovana verde proseguirà poi il suo cammino alla volta di Matera in Basilicata, Vallefiorentina in Calabria, Larino in Molise e Pescara in Abruzzo, prima della tappa finale di Tenno in Trentino.