

La Valle Arroscia mette in mostra un brand straordinario

DAL 4 AL 6 SETTEMBRE TORNA L'EXPO A PIEVE DI TECO L'APPUNTAMENTO CHE CONIUGA ARTE, STORIA, CULTURA ALLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE.

Una vetrina per la Valle Arroscia e una festa che unisce le tipicità e la produzione di un'agricoltura di nicchia alla volontà di promuovere i borghi, scrigno di tesori artistici, e le bellezze naturali. C'è un piccolo mondo antico in mostra all'expo della Valle Arroscia che riunisce in questa terza edizione a Pieve di Tecò, dal 4 al 6 settembre, dodici comuni e un centinaio di espositori. Si chiama Expo questa festa di fine estate richiamandosi al grande evento di Milano del 2015 ma ha in sé tutti i colori, i profumi e la tradizione contadina di un mercatino d'altri tempi che porta nel borgo a fondo valle il frutto della terra, dei boschi, dei pascoli, degli uliveti e dei vigneti.

«La valle Arroscia si racconta in un evento che coniuga la leggerezza della festa alla strada impegnativa della valorizzazione delle eccellenze dell'entroterra - spiegano Franco Amadeo ed Enrico Lupi, commissari della Camera di Commercio Imperia - siamo convinti delle enormi potenzialità del progetto, evento che è stato proposto in altre valli della Riviera, l'Argentina e la val Nervia. La qualità dei nostri prodotti rappresenta lo stimolo per caratterizzare l'offerta turistica di una provincia dal clima unico con un entroterra costellato di borghi ricchi di storia, cultura, tradizioni e angoli da scoprire».

Ci saranno stand con una selezione di prodotti (da venerdì 4 a domenica 6 dalle 9.30 alle 22.30), l'oro dell'olio extravergine aspettando la nuova stagione che si presenta ricca di buone premesse, i vini, il miele, i formaggi d'alpeggio, l'aglio e i fagioli, le conserve, i dolci e il pane fragrante, il Girogusto in valle con menù dedicati nei ristoranti e negli agriturismi, assaggi di piatti tipici, visite a vigneti e aziende, animazione e musica. La tre giorni di Pieve di Tecò sarà l'occasione per conoscere gli splendidi musei del territorio: a Cenova (Rezzo) il museo dei Lapidici; a Mendatica quello della Transumanza; a Montegrosso Pian Latte il museo della Castagna; a Cosio il museo delle Erbe; a Pieve di Tecò quello delle Maschere di Ubaga. E' il trionfo della cucina bianca, regina ancora oggi nei borghi di questo angolo di Liguria, luoghi dove resiste la volontà di tramandare non solo ricette e tradizioni ma una vera e propria filosofia di vita. La cucina bianca si basa sui semplici ingredienti che i pastori delle alpi liguri avevano a disposizione durante i trasferimenti stagionali delle greggi.

Nei tre giorni di Pieve spazio anche a importanti convegni, a mostre, presentazione di libri, corsi di assaggio, racconti di luoghi e tradizioni, visite in aziende.

Expo Valle Arroscia è organizzata da Azienda Speciale Promimperla della Camera di Commercio, in collaborazione con il Comune di Pieve di Tecò e con il patrocinio di ANCI Liguria per Expo e vede la partecipazione dei comuni coinvolti, delle associazioni agricole di categoria, delle aziende e delle attività della valle.