



Starbooks Lab: grande successo a Sapori da Sfogliare

RECENSIONE A PIÙ VOCI A CURA 22 FOODBLOGGER DELLE CITTÀ DELL'OLIO

Grande successo di pubblico per Starbooks Lab il food camp che ha portato a Genova, 22 foodblogger provenienti da tutta Italia, armate di ironia e spirito critico e tanta voglia di improvvisare tra i fornelli. L'idea è venuta all'Associazione Nazionale Città dell'Olio che, in occasione di "Sapori da Sfogliare" il Salone del Libro e delle Eccellenze Enogastronomiche in corso al Padiglione Blu della Fiera di Genova, per riflettere su libri&cucina in modo nuovo e originale. Una recensione a più voci del libro "La cucina dei Tabarchini" di Sergio Rossi (Sagep Editore) a cura dei foodblogger che vanno oltre la grafica, oltre la foto, e stanno dalla parte di chi cucina per davvero. Nel team dei foodblogger protagonisti dell'incontro c'erano tre delle cinque foodblogger che hanno dato vita alla rubrica La cucina dell'Extravergine del portale delle Città dell'Olio (www.cittadellolio.it): Sabina Fiorentini - Cook n' book, Patrizia Malomo - Andante con Gusto e Stefania Oliveri - Cardamomo & co e le starbookers Alessandra Gennaro e Daniela - Menù turistico, Maria Pia Bruscia- La apple pie di Mary Pie, Roberta Sapino - Le Chat egoiste, Cristina Bolleri - Vissi d'arte e di cucina, Alessandra Carissimi - Ale only Kitchen. Completano la squadra Greta de Meo - Greta's Corner, Aurelia Bartoletti - profumi di cucina, Annarita Rossi - Il bosco di Alici, Maria Luisa Colucci - Lasagnapazza, Fabio e Annalisa d'Amore - Assaggi di Viaggio, Simona Cherubini - Simona's Kitchen, Roberta Restelli - Il senso gusto, Laura Adani - Io così come sono, Fabiana del Nero - Tagli e Intagli, Anna Maria Pellegrino - La Cucina di QB, Mai Estevez - Il colore della Curcuma e Sandra Pilacchi - Sono io Sandra. Al termine dell'incontro ci sarà una degustazione di Canestrelli di Montebruno fatti dai foodblogger e di prodotti tipici presenti in Fiera: il Carciofo di Perinaldo dell'Azienda Agricola Il Carciofo (Liguria) presentati da Francesco Guglielmi sindaco di Perinaldo - Città dell'Olio, la burrata del Caseificio Famiglia Olanda di Andria presentata da Riccardo Alicino, rappresentante commerciale dell'azienda pugliese, la Salsiccia del Consorzio Calabria in Tavola presentata da Salvatore Forciniti, i Liquori artigianali dell'Azienda Perla di Calabria presentati da Giuseppe Sifonetti e l'amaro Ulivar della Azienda Agricola Santa Marina presentato da Luigi Adinolfi. Dalla Sicilia, un assaggio di Formaggio Ragusano DOP presentato da Giuseppe Occhipinti, presidente Consorzio Tutela Formaggio ragusano DOP e di Olio Extravergine DOP Monti Iblei presentato da Sebastiano Salàfia, rappresentante del Consorzio Olio DOP Monti Iblei. Per i foodblogger ospiti della Città dell'Olio c'è stata anche una visita al frantoio storico e all'Azienda olivicola Raineri di Imperia a seguire una degustazione in aperitivo della Taggiasca e la cena presso l'Osteria Le Mignole durante la quale hanno potuto apprezzare i piatti della tradizione imperiese e ligure abbinati all'uso dell'olio extravergine di oliva cucinati dalla chef Elvira Puppò: frittelle di cipolla, fiore di zucchine ripieni, trofie al pesto con trombette, coniglio alla ligure con olive Taggiasca e Pigato, crostata di albicocche con gelato. Inoltre hanno assistito alla preparazione del Pesto alla genovese con metodo classico. E' seguita la premiazione con la consegna dei diplomi di partecipazione al corso di introduzione alla conoscenza dell'olio extravergine d'oliva tenuto da Marcello Scoccia, Vice Presidente e Capo Panel ONAIO (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva), che si è svolto domenica presso la CCIAA di Imperia.