

Sestri Levante protagonista a Dole

Una delegazione di Sestri Levante in visita a Dole, città francese del dipartimento del Giura, gemellata con la Bimare dal 1983 per celebrare il 33° anniversario del gemellaggio in occasione del "Week-end du chat perché" una delle più importanti manifestazioni enogastronomiche francesi. Il "Week-end du chat perché" ha visto la partecipazione di due degli chef più stellati di Francia, dei cinque migliori sommelier e del migliore mastro formaggiaio francesi. La grande partecipazione di pubblico è stata un'ottima occasione di promozione per Sestri Levante e i visitatori hanno potuto apprezzare i prodotti tipici del nostro territorio grazie alla sinergia di associazioni, realtà produttive e singoli che hanno contribuito alla riuscita dell'evento.



La Coop. Olivicoltori Sestresi ha proposto degustazioni del proprio Olio EVO Dop Riviera di Levante, recente vincitore del Premio Leivi, ad un pubblico attento e curioso di scoprire i segreti dell'alimento principe della Dieta Mediterranea. Affiancato alla mostra-mercato dei prodotti tipici, un gustosissimo pranzo a base di piatti tradizionali liguri, in cui l'olio era componente essenziale, ha deliziato il palato dei 300 partecipanti a "Le Repas Italien" di domenica: protagonisti lo chef Alessandro Dentone in collaborazione con l'Associazione Amici del Bagnun. La mostra fotografica, a cura dell'Associazione Carpe Diem, ha registrato oltre 2.000 visitatori ed ha permesso di mettere in luce Sestri, il suo territorio urbano e rurale sotto inediti e sorprendenti punti di vista che il pubblico francese ha dimostrato di apprezzare.