

MediTaggiasca: una festa per l'oliva e l'olio

Un evento interamente dedicato alla perla preziosa che contraddistingue, con i suoi tronchi e  chiome, ma soprattutto con il suo nome, tutto il territorio: l'oliva taggiasca. Sarà questo MEDItaggiasca, il gusto a colori dell'oliva taggiasca, pronto a portare sotto i riflettori tutte le sfumature mediterranee del frutto che contraddistingue tutto il Ponente ligure. Sabato 6 e domenica 7 maggio l'appuntamento è nel convento di san Domenico, dove si incontreranno storia, gastronomia, territorio, tradizione e prodotti tipici tra mira del XVI secolo che ospitano la più grande pinacoteca di scuola ligure e nizzarda con ben 12 altari dipinti.

 MEDItaggiasca è un evento organizzato dall'Associazione Oro di Taggia insieme all'Associazione Moscatello di Taggia e Witaly. Scopo di Oro di Taggia è proprio quello di salvaguardare e promuovere al contempo l'oliva taggiasca e il suo prezioso prodotto oleario rivolgendosi con eventi e comunicazione sia ai produttori e frantoiani sia ai consumatori. Alla due giorni saranno presenti produttori locali e artigiani dei comuni della Valle Argentina, ma anche tanti chef, che si esibiranno in vari cooking show coordinati e commentati dal giornalista enogastronomico Luigi Cremona. Spazio principe, anche nelle ricette, sarà riservato alla taggiasca e a tutti i prodotti che ne derivano. La location degli show di cucina sarà il Refettorio del convento, mentre il chiostro medievale ospiterà un'esposizione di produttori di olive taggiasche accuratamente selezionati, del loro olio extravergine, e di altre piccole realtà agroalimentari del territorio della Liguria di Ponente.