



## Sestri Levante in festa con “Aspettando Pane & Olio”

A Sestri Levante c'è “Aspettando Pane e Olio”, evento organizzato dal Comune di Sestri Levante e da Mediaterraneo Servizi e dall'Associazione Mare in Italy, con l'organizzazione di Totem Eventi e la partecipazione di numerose realtà culturali ed associative del territorio. Tre giorni di “assaggio” della manifestazione Pane e Olio - La festa dell'olio nuovo che si terrà dal 30 novembre all'8 dicembre prossimi e che si è affermata come il principale evento di conoscenza e promozione dell'Olio Extravergine di Oliva del Levante Ligure, filiera in cui Sestri Levante eccelle con numerose produzioni di altissima qualità.

Come da tradizione, sabato 17 agosto in Via Asilo Maria Teresa dalle ore 08.00 alle ore 20.00 il Mercatino Non solo Olio, a cura degli Olivicoltori Sestresi, offrirà prodotti prevalentemente locali, mentre venerdì 16, sabato 17 e domenica 18 dalle 10.00 alle 20.00 in piazzetta Matteotti (davanti al Palazzo Comunale) una Mostra Mercato di prodotti di eccellenza, con espositori selezionati tra i migliori artigiani del gusto, completerà l'offerta per gli intenditori di cose buone con delizie di provenienza non solo ligure, ma anche di altri territori.

Sabato 17 e domenica 18 laboratori e show cooking all'Ex Convento dell'Annunziata faranno conoscere e degustare alcune delle materie prime e preparazioni tipicamente levantine, legate all'olivicoltura e ai valori semplici della tradizione che si affermano sempre più come pilastri di una corretta alimentazione e ad uno stile di vita sostenibile, rispettoso della stagionalità e tipicità delle filiere territoriali.

Sabato 17 agosto alle ore 18.00 nel primo laboratorio Olio Extra Vergine di Oliva e pesto al mortaio: gli ambasciatori del territorio saranno proposti un mini-corso di assaggio dell'olio EVO e la preparazione del pesto al mortaio, in compagnia degli esperti dell'Organizzazione Assaggiatori Liguri e della Cooperativa Olivicoltori Sestresi, coordinati da Marco Cusinato. Lella Canepa, dell'Associazione Culturale Erbando, interverrà con una dimostrazione pratica di preparazione della vera ricetta del pesto genovese al mortaio e, a seguire, dalle ore 19.00 nel laboratorio Erbe selvatiche e aromatiche di Liguria, illustrerà la tradizione tipicamente ligure della scelta e raccolta delle erbe selvatiche edibili (il prebuggiùn, tipico ingrediente di numerose ricette di pasta ripiena o frittate) e farà conoscere gusti che accompagnano la cucina delle due riviere che possono essere anche protagonisti di orti sul balcone, una volta tornati alla vita di città.

Ad Aspettando Pane e Olio anche un prezioso laboratorio dal territorio olivicolo “gemello” del Ponente Ligure, domenica 18 alle ore 18.00. Nel laboratorio La Riviera in Tavola: olive tutto l'anno impareremo a riconoscere la qualità delle olive sottolio o in salamoia e i corretti metodi di conservazione delle olive liguri, a cura dell'Azienda Agricola e Fattoria Didattica Il Bey di Imperia (IM).

Il noto Maestro panificatore Giulio Cassinelli chiuderà il programma dei laboratori domenica 18 alle ore 19.00 nella cucina didattica dell'Accademia dei Sapori, che collabora stabilmente con la manifestazione, con lo show cooking La focaccia genovese e le sue sorelle.

I segreti della ricetta e della preparazione della focaccia genovese all'olio EVO con alcune gustose varianti alle olive e alla salvia, nonché un generoso assaggio di focaccia appena sfornata, saranno il premio per chi parteciperà allo show del Maestro.

Pane e Olio è promosso dal Comune di Sestri Levante, mediante la propria società interamente partecipata Mediaterraneo Servizi, in collaborazione con l'Associazione Mare in Italy, Associazione Nazionale La Compagnia dei Sapori e Totem Eventi.

L'Ex Convento dell'Annunziata è sede delle Vetrine delle Produzioni Agroalimentari di Qualità e del Tapullo, shop di prodotti tipici e progetto promosso da Unione Europea e Regione Liguria e Strada del Castagno, nonché il Centro di Formazione Enogastronomica Accademia dei Sapori, un progetto dell'Associazione Nazionale La Compagnia dei Sapori.