

Sapori, aromi e colori: il Natale ligure è tutto all'insegna dell'enogastronomia

Nel periodo delle festività natalizie la regione si trasforma in una grande festa del gusto a cielo aperto, con numerosi eventi, fiere e degustazioni

Ottobre 2013 – Colori caldi, clima mite, paesaggi inaspettati e piccoli borghi che assomigliano a presepi: la Liguria è affascinante anche nel periodo natalizio, quando l'atmosfera tipicamente mediterranea si arricchisce di colori, aromi, sapori e musica attraverso un ricco calendario di eventi, cerimonie tradizionali, concerti e mercatini.

Presepi di ogni tipo animano le città e i piccoli comuni della regione, come quello di **Pentema**,



nell'**entroterra genovese**, dove tutto il paese si trasforma in una grande rappresentazione vivente di scene di vita contadina. Ad **Albisola Superiore (SV)**, la chiesa di San Matteo ospita un **presepe meccanizzato artistico**, mentre a **Savona** un tocco di originalità è dato dal **presepe** allestito **nella nuova piscina olimpionica**. In Liguria il **presepe** può anche essere **ecologico**, come quello di **Manarola**, nelle Cinque Terre, realizzato **con materiale riciclato e alimentato con energia fotovoltaica**. Caratteristico è anche il **presepe di luce di Tellaro (SP)** dove, da 40 anni, luci, colori e musica **illuminano il mare e il borgo durante la notte della Vigilia**.

Non meno attraente e accogliente della sua tradizione religiosa, è la Liguria che attende durante le festività con tante attrazioni enogastronomiche: specialità come il **pandolce genovese**, un dolce

a base di pinoli, uvetta e canditi aromatizzato con acqua di fiori d'arancio, e il **cappon magro**, un piatto che unisce i sapori di terra (verdure) con quelli di mare (pesci e crostacei). Queste sono solo alcune delle prelibatezze che si possono degustare nei ristoranti e nelle trattorie della regione durante il periodo natalizio o nelle tante **fiere e manifestazioni a tema** che si svolgono nel mese di dicembre.



A **La Spezia, dal 6 all'8 dicembre (Spezia Fiere)** e **dal 13 al 15 dicembre (Piazza Cavour)**, è di scena **'Agroalimentare**, una rassegna enogastronomica con prodotti tipici del territorio spezzino e lunigianese. La manifestazione coinvolge un numero consistente di **aziende** che operano nel settore **biologico**, tra le quali le **comunità montane** e i loro associati, offrendo ai visitatori la possibilità di conoscere le produzioni tipiche del territorio come **vini, oli e formaggi**.

Tradizionalmente, **l'8 dicembre** è la data in cui si festeggia il **torrone di Piana Crixia (SV)** con una sagra interamente dedicata. Molte bancarelle offrono la possibilità degustare ed acquistare vari tipi di torrone e molti altri dolci tipici, accompagnati da un caldo vin brulé.

Ad **Andora (SV)**, le festività natalizie sono precedute dalla tradizionale **Fiera del Vino** in



programma il **1° dicembre, dalle 10 alle 19, in località Molino Nuovo**. Un percorso di numerosi stand con le produzioni vinicole di Liguria e Piemonte, prodotti tipici locali come il formaggio di pecora Brigasca, Presidio Slow Food, e il pesto prodotto con il basilico autoctono, di cui Andora è in Liguria la seconda piana di

produttrice D.O.P.; si possono trovare anche idee regalo e partecipare a laboratori culinari natalizi. L'edizione di quest'anno, oltre ad assegnare il premio **"DegustAndora"** ai vini migliori selezionati dalla F.I.S.A.R., propone incontri e demo di Cake Design con gli esperti della rivista **Cake Design Cucina Chic**.

A **Genova**, le festività natalizie si aprono ufficialmente l'**8 dicembre** con la suggestiva **cerimonia di accensione dell'Albero in Piazza de Ferrari**, accompagnata da musiche e canti tradizionali. **Sapori al Ducale** è il mercato dedicato al meglio delle produzioni agroalimentari italiane che si tiene in Piazza Matteotti, davanti a Palazzo Ducale, ogni secondo fine settimana del mese. Tra le numerose bancarelle, i visitatori possono degustare e acquistare il meglio dei **prodotti di Levante e Ponente ligure** (pasta essiccata, olio di olive taggiasche, pesto, miele), ma anche



prelibatezze delle vicine regioni come **Piemonte** (vini doc, vini del Monferrato e dei colli tortonesi, bagna cauda, formaggi di alpeggio ed i formaggi affinati, verdure biologiche), **Umbria** (tartufo nero di Norcia, formaggi al tartufo, salumi di cinghiale), **Toscana** (vini doc Toscani, pane di patate cotto sulla pietra, finocchiona) e altre regioni italiane.

Le feste natalizie, sono anche all'insegna della luce: anche d'inverno svariate località liguri offriranno per la gioia degli occhi degli astanti, splendidi **spettacoli pirotecnici e falò di antica tradizione**, all'interno del progetto delle Città dei Fuochi.

Fuochi d'artificio per Natale e Capodanno a **Camogli, Sanremo e Savona**, ove in quest'ultima saranno sparati dalla Fortezza del Priamar, illuminando la darsena e il porto turistico.

Sempre a **Genova il giorno dell'Immacolata**, e in altre cittadine liguri si celebrerà la tradizione del **Confuoco**, la rievocazione nelle principali piazze cittadine durante la quale si bruciano rami d'alloro: se le fiamme si alzeranno dritte verso il cielo, si preannuncerà l'inizio di un buon anno. **Savona e Pietra Ligure (22 dicembre)** e ad **Arenzano (21 dicembre)**, dove dal 1989 si tiene il Confuoco ogni anno il sabato prima di Natale, come rievocazione dell'antico incontro tra il Doge, oggi il Sindaco, e il rappresentante del Popolo l'Abate, oggi il presidente dell'associazione che tramanda le tradizioni locali davanti a Palazzo Negrotto Cambiaso.

- FINE -

Contatti per la stampa: Aviareps Adam Communications - Valeria Pace Tel. 011 6687550 - E-mail valeria@adam.it

Per ulteriori informazioni: www.turismoinliguria.it