VISITA GUIDATA E SHOW COOKING A PALAZZO FASCIE

PANE E OLIO AL MUSEL DI SESTRI LA GASTRONOMIA SI FA CULTURA

SESTRI LEVANTE. Che ci fanno le padelle tra i reperti archeologici? E un cuoco tra i visitatori della storia locale? Con un'invasione di campo, questo pomeriggio la gastronomia arriva e si accomoda al Musel, il museo archeologico e della città di Sestri Levante che ha sede a Palazzo Fascie, coinvolto per la prima volta nella rassegna "Pane e olio".

Alle 17, la visita guidata si imbatterà nello show cooking dello chef Alessandro Dentone, sestrese rappresentante dell'associazione Mare in Italy. Insieme a lui ci saranno il vignaiolo Sergio Sanguineti e il maestro gelatiere Luca Panozzo, l'attore e regista Fabrizio Lo Presti per le letture sul mare che rappresentano la nota culturale dell'appuntamento. Intanto, fin dalle 9 del mattino, piazza Matteotti ospiterà la mostra mercato delle eccellenze enogastronomiche prodotte in Liguria e in Italia, curata dalla Compagnia dei sapori. L'obiettivo della rassegna – soprattutto in quest'annata difficile per i produttori olivicoli, alle prese con il maltempo e la mosca – è valorizzare le specialità locali, a cominciare dall'olio e dal pesce. Per imparare a usare questi due ingredienti, martedì sera, alle 19.30, nella villa Spinola Grimaldi del parco Tigullio di Lavagna, si svolgerà il corso di cucina promosso da Mare in Italy e dall'Accademia dei sapori (25 euro il costo, per informazioni e prenotazioni 0185 598427).

Per gli appuntamenti successivi bisognerà aspettare il prossimo weekend; intanto si potrà partecipare al concorso "Vota il piatto". I cinque aderenti sono l'agriturismo Il Castagneto, La botticella, Next, La terrazza, la trattoria Antico Tannino e la Taverna del borgo. Per tutta la settimana proporranno menù a tema, che i clienti potranno giudicare attraverso l'apposita scheda. L'esito e la premiazione si terranno il 30 novembre.

SARA OLIVIERI