Slow Food®
Condotta di Albenga,
Finale, Alassio

TRADIZIONALE CENA DEGLI AUGURI 2023

Osteria da Oride di Erika Forloni – Pietra Ligure:
festeggiamo l'ingresso sulla guida Osterie d'Italia

Cari soci e amici, si avvicina il periodo natalizio e con esso la nostra consueta Cena degli Auguri.

Quest'anno l'evento si svolgerà a Pietra Ligure, territorio in cui già sono presenti lo storico Farinotto Da Virginia (segnalato da anni su Osterie d'Italia), il Ristorante Machetto (aderente all'Alleanza Slow), l'Azienda Agricola Olio Pedro (vincitrice del Premio Soracco sulla guida Slow degli extravergini 2023), l'azienda Luca Ottone (storico produttore del chinotto di Savona Presidio Slow Food) e che adesso può festeggiare l'ingresso sull'autorevole guida "Osterie d'Italia" dell'Osteria da Oride, di Erika Forloni.

Quale migliore occasione dunque per tenere proprio in questo delizioso locale nel cuore dei tipici "caruggi" pietresi, la nostra tradizionale Cena degli Auguri, durante la quale presenteremo in anteprima savonese la nuova guida 2024?

Per il menù della serata Erika Forloni, attenta ricercatrice di ricette storiche e di piatti dimenticati, ci accoglierà con una proposta che ha il sapore e il profumo della tavola di Natale dell'antica tradizione ligure:

Antipasto
Zerarìa o Zrarìa
Significa "gelata" ed è un elaborato piatto natalizio che consiste in una gelatina di carne con alloro, limone e zafferano

Primo
Natalini in brodo
Maccheroni genovesi molto lunghi, cotti nel brodo di cappone con polpettine di salsiccia che rappresentano le "palanche'. Era un piatto di buon auspicio tipico del Natale

Secondo
Budino di pesce
Piatto ormai dimenticato, è uno sformato fatto con strati di nasello, salsa di pomodoro e acciughe, capperi, olive e patate lesse.

Dolce
Torta di zucca
Alla maniera di mia nonna…con gli amaretti al posto della farina di ceci

Vini in abbinamento: Azienda Agricola Deperi

Storica cantina che fin dal 1800 produce vini in Valle Arroscia con i suoi vigneti di Pigato a Ranzo e di Ormeasco a Rezzo, nei pressi dello storico castello di proprietà dell'azienda e oggi anche a pochi passi dal mare con la nuova acquisizione di Tenuta Colombera.

Alla cena saranno presenti Maurizio Stagnitto, curatore della guida per la Liguria e Federico Santamaria, responsabile regionale dei Presidi.

L'appuntamento è fissato per venerdì 15 dicembre ore 20,30 presso Osteria da Oride in via Ugo Foscolo 41 a Pietra Ligure.

Il costo è di euro 45, comprensivo della guida di Osterie d'Italia che verrà consegnata a ciascun commensale.

Per prenotare rivolgersi al numero 339 3104061.

Un caro augurio Slow di Buon Natale!
Miranda e Monica

Slow Food Condotta Albenga, Finale, Alassio.