

L'EXPO ENTRA NEL VIVO: IERI PUBBLICO RECORD

# Centinaia di ricette per creare il "dolce Savona"

Piace il concorso gastronomico della fiera. Già al lavoro la giuria tecnica

**SAVONA.** Sono già decine le ricette inedite che i savonesi hanno inviato a Pubblicitalia e20 per creare il nuovo "Dolce Savona", il prodotto da forno che dovrà diventare il simbolo della città.

L'iniziativa che gli organizzatori di Expo Savona 2010 hanno lanciato in collaborazione con l'Associazione provinciale panificatori, pasticceri e affini sta riscuotendo un grande successo. Pubblicitalia e20, il Comune, Il Secolo XIX e i panificatori e pasticceri hanno proposto la creazione di un dolce che racchiuda in sé il carattere di Savona e che ne faccia risaltare gli ingredienti tipici. Ma poiché le ricette sono infinite, è stato deciso di chiedere direttamente ai savonesi di ideare il dolce di Savona e di sceglierlo.

Durante Expo Savona i savonesi saranno chiamati a presentare la propria ricetta per un dolce inedito che diventerà il simbolo gastronomico della città. Non solo, una volta che una commissione di esperti del settore avranno scelto un gruppo di ricette finaliste, saranno proprio i visitatori della fiera ad assaggiarlo e ad eleggere il dolce preferito.

E poco importa se non ci sono grossi interessi economici in ballo: «Qui si tratta di dare un simbolo "appetitoso" alla città - commenta Ciccio Clemente, titolare di Pubblicitalia e20 e autentica arma da guerra quando si tratta di sfornare idee nuove -, abbiamo cercato di scuotere l'orgoglio dei savonesi e ci siamo riusciti».

«All'inizio ci preoccupava un po' il fatto di fare appello alla gente affinché tirasse fuori un'idea senza lo stimolo del tornaconto economico, invece i savonesi hanno su-



In coda davanti allo stand dell'associazione panificatori e pasticceri

bito aderito. Forse c'è ancora un certo attaccamento alla città e sicuramente molti cittadini vogliono firmare il nuovo dolce. Le ricette sono arrivate soprattutto da donne, che in cucina hanno più dimestichezza, ma non mancano anche le proposte ideate da uomini».

In effetti molti hanno aggiunto alla ricetta una nota considerando che alla città ancora mancava un dolce tipico, ideato e prodotto fra la Torretta e l'Oltretimbro. Il "Dolce Savona" dovrà rappresen-

**ENTUSIASMO SORPRENDENTE**

Alcune ricette sono sicuramente interessanti, il lavoro della commissione sarà molto difficile

**CLAUDIA GIUSTO**  
presidente associazione panificatori

tare la tradizione e i prodotti tipici locali: chi vorrà proporre la sua ricetta originale per creare il nuovo dolce può inviarla agli indirizzi e-mail [info@pubblicitalia.com](mailto:info@pubblicitalia.com) o [segreteria@pubblicitalia.com](mailto:segreteria@pubblicitalia.com), indicando anche i propri recapiti. Una commissione formata da esperti dell'Associazione provinciale panificatori, pasticceri e affini sceglierà le quattro ricette più rappresentative del territorio e, durante la fiera, i dolci saranno preparati e offerti in degustazione. Sarà così il pubblico a votare per eleggere il "Dolce Savona".

La ricetta preferita sarà quindi brevettata e in seguito messa a disposizione della città. Tutti i pasticceri potranno infatti proporre al pubblico il "Dolce Savona", avendo cura di indicare sempre il nome dell'ideatore.

Intanto all'interno della fiera di piazza Del Popolo il pubblico è attirato anche dal salone specializzato ExpoWine, un'area dedicata al settore del "food and beverage", con la partecipazione di enoteche e aziende dell'enogastronomia specializzate, con in più la collaborazione della Fisar (Federazione italiana sommelier, albergatori e ristoratori), che porterà in vetrina le grandi etichette del settore vitivinicolo e i prodotti tipici liguri. Un nuovo modo di presentare rossi e bianchi della Liguria ed internazionali, abbinati alle ricette tipiche del territorio, curate da Samuele Greco, del ristorante "Da Sem" di Albisola.

Expo Savona, che resterà aperta fino alla sera di lunedì 15, si conferma la più importante rassegna espositiva delle attività commerciali, artigianali e industriali del Savonese.

IL PROGRAMMA DI OGGI

## Lo show dei parrucchieri si trasforma in concerto

Sul palco una pianista giunta dall'Ucraina

**SAVONA.** Oggi la Scuola artistica dei parrucchieri riempirà l'area relax di Expo Savona con i colori delle acconciature create dagli stilisti più in voga del momento, ma l'evento di stasera (dalle ore 21) sarà anche l'occasione per vedere all'opera i giovani talenti alla ricerca della ribalta. Lo show sarà accompagnato dalle note di una straordinaria pianista ucraina, arrivata appositamente per suonare alla fiera.

Dopo il successo della presentazione della nuova rivista bimestrale, completamente gratuita, "Saggio del Gusto" edita da Cnnet, oggi pomeriggio, alle ore 18, verrà presentato il libro "La Liguria in 100 prodotti", realizzato in collaborazione con Slow Food Liguria. Con gli autori, Andrea Carpi e Fulvio Santorelli, a fare da moderatore sarà Mario Molinari, autore televisivo ed editorialista di Savonews.it. Il volume racchiude le cento eccellenze che raccontano la

Liguria enogastronomica: un percorso attraverso il gusto, la tradizione, la produzione di una regione ricchissima di varietà e di storia alimentare. Una via di mezzo tra la guida, con le schede dei prodotti tipici, e il libro da leggere, con cento "romanzi brevi" su come i liguri abbiano fatto diventare un'arte la cucina nel corso dei secoli. E visto che oggi è la Festa della donna, sempre alle 18, nell'area relax saranno premiate tre donne che si distinguono negli ultimi mesi. La "Donna imprenditrice 2010" è Elisabetta Cappelluto, presidente dei Giovani industriali di Savona. "Donna società e volontariato 2010" è sta-

ta eletta Ginetta Perrone, presidente di Scienza e vita ingauna e membro di Federvita Liguria e del Centro Aiuto Vita Ingauna (Cavi). Infine, la "Donna sportiva 2010" è Paola Boggi, contitolare dell'Hotel Garden di Albissola e pilota di moto d'acqua.



Clienti e operatori

**EXPO savona 2010**

**18ª RASSEGNA ESPOSITIVA delle Attività Economiche, Agricole Artigianali, Commerciali ed Industriali**

**6/15 marzo '09**  
P.zza del Popolo SAVONA

---

**LUNEDÌ 8 Marzo**

**TAGLIANDO OMAGGIO**  
VALIDO DURANTE L'APERTURA DELL'EXPO  
da consegnare alla Cassa per ottenere un Biglietto Ingresso Gratuito.

Organizzazione: PUBBLICITALIA - Savona



**CHIUSURE TECNICHE** **DISPARI**  
**SERRAMENTI**

finestre in alluminio, pvc, legno e alluminio-legno  
persiane in alluminio • portoni blindati • porte interne  
facciate continue • zanzariere • avvolgibili • cassonetti

VI ASPETTIAMO NEL NOSTRO SHOWROOM DI CAIRO M.TE

Presenti a Expo Savona 2010  
(stand n° 179-187 corsia C)