

**ECONOMIA** Successo della manifestazione all'insegna della salsa più famosa del mondo legata ai piatti della tradizione

# Il pesto in piazza conquista i turisti

Intanto sul fronte della cultura legata alla dieta mediterranea nasce ad Alassio "Qualcosa di più", un nuovo regno per buongustai

L'economia alassina e del suo territorio guardano, con sempre maggiore interesse, all'enogastronomia. Le tradizioni legate al cibo e al buon bere permettono alla Riviera Ligure di ponente di attingere a nuova linfa mediatica proprio grazie alle antiche ricette. Nelle settimane scorse grande successo ha riscosso "Pesto in piazza", la manifestazione creata da Alessandra e Giordano del frantoio Armato. Le vie dello shopping hanno ripreso la loro attività collaborando all'iniziativa che ha visto in piazza dei Partigiani ad Alassio una moltitudine di persone interessate alla degustazione e alla realizzazione della salsa più famosa del mondo. Tanti stand disseminati sull'area di fronte al mare con in vendita i prodotti tipici della nostra

terra. "Pesto in piazza" ha riscosso successo oltre le previsioni. «Con i commercianti, i ristoratori e le associazioni di categoria, abbiamo realizzato un meeting che ha visto i ragazzi della Scuola Alberghiera, preparare circa 2 mila porzioni di trofie al pesto». Giordano è entusiasta e la fatica messa per l'organizzazione è stata ben ripagata sul piano della soddisfazione. Le vie dello shopping hanno risposto all'idea e le vetrine dei tanti negozi si sono trasformate, per l'occasione, in tante ribalte per mettere in luce la realtà territoriale fatta anche e soprattutto di olio extravergine d'oliva, di basilico, aglio e pinoli ai quali con l'aggiunta di formaggio pecorino si dà vita al grande inconfondibile pesto alla genovese. «Per il

prossimo anno punteremo ancora più in alto - sottolinea Alessandra Armato - quando



Alessandra e Giordano

ho visto i bambini cimentarsi nella prova del pesto, con pestello e mortaio, ho capito che si possono fare grandi cose per rilanciare il territorio. Cose semplici che colpiscono

la fantasia della gente e ci permettono di richiamare ad Alassio un crescente numero di turisti. Credo che la nostra città abbia bisogno di uomini e donne di buona volontà per rilanciare l'economia commerciale e turistica». E il mondo dell'alimentazione, della ristorazione di livello apre a ulteriori nuove iniziative. Apre il primo luglio "Qualcosa di più" ristorante all'interno dell'Hotel "Rosa". La struttura ricettiva, all'avanguardia in città per la sua Spa con sauna e talassoterapia, il suo terrazzo affacciato sul cielo per l'aperitivo, inaugura il suo ristorante "in". Il primo e il 2 luglio, alle 20,30 festa di inaugurazione con degustazione di piatti tipici. Alla nuova realtà e agli amici dell'Hotel "Rosa" gli auguri e le felicitazioni di "Rivisto".

**MURETTO**

## Firma Gaburri



Il "Muretto" mette in mostra la sua firma. Un omaggio dovuto dalla città a chi, da tanti anni, ha dato e dà lustro. Iris Gaburri, architetto e ballerina, insegnante di danza tra le più accreditate a livello nazionale, ha firmato la piastrella apposta sul celebre "Muro". Un nuovo successo per chi, da molto tempo, si è occupata di generazioni di aspiranti danzatrici. Poche settimane fa il prestigioso riconoscimento al termine dell'eccezionale spettacolo al Palalassio dove le sue allieve hanno rappresentato "L'Apprendista Stregone" con balletti di danza classica, contemporanea, jazz e hip-hop. Progetto Danza Alassio, fondata da Iris Gaburri nel 1977, ora affiancata dalle insegnanti Livia Gaburri e Natascia Ragni, è diventata negli anni una delle scuole coreutiche più affermate della Liguria, tanto da meritarsi la Consulenza Artistica di Pompea Santoro, una delle figure più prestigiose della danza contemporanea a livello internazionale.



Titolo: "Che bel castello!" - Tronca sulla: acrilico, creta, sabbia, conchiglie - cm. 310x99

**Buone Vacanze**  
Lara Molinari

lara.molinari@virgilio.it



**PEGASUS**  
**KID'S WEAR**

di *Giani Massimo*

VIA XX SETTEMBRE, 87 - ALASSIO  
TEL. / FAX 0182 643920