

Cosa (e non dove) mangiare a Sanremo durante il Festival: ricette e prodotti da provare nella Riviera dei fiori

8 Febbraio 2025

di **Patrizia Ferlini**



SANREMO – Sta per arrivare quel momento dell’anno in cui il Ponente ligure si ferma per dedicarsi al Festival di Sanremo. Cantanti provenienti da ogni angolo d’Italia giungono nella Riviera dei fiori per salire sul palco dell’Ariston, ma anche per deliziarsi il palato con le tipicità locali.

La Liguria, indubbiamente, sa come conquistare i cosiddetti “foresti”, ossia chiunque giunga da fuori regione, con ricette e prodotti rinomati in tutto il mondo.

Anche a Sanremo si trovano ottime focacce, deliziose trofie al pesto e gustosi piatti di pesce.

Si potrà, però, anche immergersi nella cultura gastronomica locale, il risultato dell'unione della cucina dell'entroterra e quella marinara. Ecco cosa mangiare a Sanremo in occasione del Festival, e durante tutto l'anno.

Sardenaira



Sardenaira di Sanremo

La focaccia condita tipica proprio di Sanremo. Attenzione a non chiamarla pizza. Nonostante la presenza del pomodoro a ricoprirla, i locali sono molto sensibile alla denominazione. Il sapore è tutto diverso e racchiude il meglio del territorio. Olive taggiasche, acciughe, capperi, aglio, origano e olio extravergine d'oliva del posto vanno a condire una focaccia più alta rispetto alla classica genovese. La si mangia a colazione, pranzo, merenda e in qualsiasi altra buona occasione vista la sua predisposizione all'essere consumata a tavola tanto quanto come street food.

Barbagiuai



Barbagiuai dell'Archivolto Mongiardino

I ravioli fritti del Ponente ligure a base di formaggio fermentato. Difficile trovarli altrove se

www.virtuquotidiane.it Cosa (e non dove) mangiare a Sanremo durante il Festival: ricette e prodotti da provare nella Riviera dei fiori

non in questa porzione di Liguria e in Provenza, zona con cui si contende la loro invenzione. Un curioso nome che si rifà, secondo le storie tramandate oralmente, allo zio Giovanni, in dialetto locale Barba Giuà. Alla base del piatto vi è il brusso, un formaggio ovino fermentato, che va a costituire il ripieno insieme alla zucca. A racchiudere il tutto una sfoglia senza uova che verrà poi frita e servita caldissima.

Torta verde



Favorita Apricale

Torta verde de La

La tradizione delle torte di verdure imperversa in ogni angolo della Liguria. Sanremo, però, ha

www.virtuquotidiane.it Cosa (e non dove) mangiare a Sanremo durante il Festival: ricette e prodotti da provare nella Riviera dei fiori

la sua versione. Verde perché si richiamano i colori delle verdure contenute nel ripieno e che spaziano stagionalmente dalle zucchine trombetta fino ai carciofi. A completare il ripieno ci pensa il riso e fare da contenitore edibile una sfoglia del tutto simile a quella della più conosciuta torta pasqualina. Cotta in forno, si può consumare sia fredda che tiepida in qualsiasi momento della giornata.

Acciughe alla sanremasca



sanremese

Acciughe alla

La semplicità in un piatto, quello che una volta era il pane dei marinai. Acciughe fresche

www.virtuquotidiane.it Cosa (e non dove) mangiare a Sanremo durante il Festival: ricette e prodotti da provare nella Riviera dei fiori

marinate con limoni, prezzemolo, aglio, vino bianco, sale e olio locale. Una volta si accompagnavano alle verdure di stagione che si trovavano negli orti, oggi sono servite come piatto unico in quasi tutti i ristoranti di Sanremo.

Coniglio alla sanremese



Coniglio alla sanremese de Il Genovese

Una ricetta che trae le sue origini dall'entroterra dove un tempo gli animali da cortile erano gli unici che venivano allevati. Abbinare il coniglio alle olive taggiasche, alle profumate erbe aromatiche che in Liguria crescono spontaneamente, ai pinoli e alle noci è stata un'ottima trovata per unire quanto il territorio aveva da offrire. Il coniglio alla ligure è oggi presente in tutta la regione, ma l'origine si trova qui a Sanremo.

Brandacujun



Brandacujun del ristorante i Sognatori di Imperia

Chi non conosce il prodotto, leggendo in un menu potrebbe esserne affascinato oppure intimorito. In realtà si tratta di uno dei piatti emblema della cultura ligure e deve il suo nome proprio al dialetto locale. Lo stoccafisso, ingrediente base del piatto, e le patate vengono lessati nello stesso tegame e “brandati”, ossia mescolati energicamente. Questo composto viene poi mantecato con olio extravergine d’oliva. A chi spettava il compito di mescolare il

pesce? Al “cujun” del gruppo, ossia il meno spiglaito della brigata.

Torta mimosa



Torta mimosa di Adelmo Renzi

Non è nata a Sanremo, bensì a Rieti per opera del pasticcere Adelmo Renzi che però la portò nella cittadina del Festival in occasione di un concorso. Richiamando con il suo aspetto le fioriture del periodo, il dolce venne adottato dalla città dei fiori, vincendo la gara e diventando il simbolo della città. Un pan di spagna con bagna alcolica farcito con crema pasticcera o diplomatica e ricoperto di panna o chantilly, infine ricoperto con pan di spagna spezzettato a ricordare l'omonimo fiore.