

Alla scoperta delle eccellenze di Alassio: dai baci al cioccolato al gelato alla begonia

10 Giugno 2024

di Redazione



ALASSIO – In un angolo di paradiso della riviera di Ponente, la città di Alassio (Savona) sa bene come accogliere i suoi visitatori. Gite in barca verso l'isola Gallinara, escursioni nel verde e splendide architetture possono essere un ottimo modo per trascorrere del tempo tra una degustazione e l'altra.

Alassio può vantarsi di diverse De.co, denominazioni comunali, specialità gastronomiche che si distinguono per la loro eccellenza e territorialità. Essendo affacciata direttamente sul mare, molte delle specialità annoverano il pesce tra gli ingredienti principali, ma il viaggio alla scoperta dei riconoscimenti di questo comune ligure lascerà spazio a molte sorprese.

Si inizia proprio dal mare, con i due panini eletti come emblema del territorio di Alassio. Non si parla di due semplici piatti ideali per un pranzo veloce, ma di due ricette che hanno fatto la storia locale. Il panino ghiotto è a base di acciughe sott'olio, un prodotto che un tempo era

conosciuto anche come il pane del mare per la sua ampia diffusione e disponibilità. Il panino con la ventre, invece, rappresenta l'intera cultura del "tonnarotti", coloro che erano addetti al taglio e alla cottura del tonno rosso. Tra due fette di pane era racchiuso un mondo fatto di duro lavoro, dove quelli che erano considerati scarti, come la trippa dello stesso pesce, venivano nobilitati con patate, pomodori, pinoli, prezzemolo, carote, cipolle, aglio e alloro.

Il culmine dell'essenza gastronomica ligure si ha con le sardene cine a cascine. L'unione di erbe aromatiche, come la maggiorana, la cosiddetta "erba persa", con le bietole e le sarde è da sempre considerato un piatto tradizionale in loco. Un fritto che è considerato un tipico street food al pari delle anciue fritte, le acciughe fritte accompagnate dalla salsa per eccellenza, la tumatetta a base di pomodoro, cipolla e basilico.

Un capitolo a parte merita la nuova De.co. che si è aggiudicato il gelato alla Begonia di Alassio. Un prodotto insolito, nato dopo una lunga sperimentazione durata un anno e dal lavoro di Aldo De Michelis della gelateria Perlecò. Dopo una visita all'azienda agricola biologica RaveraBio è scattato il colpo di fulmine con questo fiore dal sapore agrumato, ma con richiami al melograno. Dai primi assaggi alla ricetta definitiva il passo non è stato breve, è stato un susseguirsi di modifiche, studi e confronti con un pubblico che non sempre si è mostrato aperto verso la novità. Oggi, però, possiamo affermare che il gelato alla Begonia di Alassio sia stata una grande conquista, non solo a livello locale, ma anche sul mercato estero, in particolar modo in Cina. Ne sono state una prova le 4.500 coppette distribuite durante il Festival della Cucina con i Fiori che si è tenuto nel mese di aprile proprio ad Alassio.

Impossibile lasciare la città senza aver provato i celebri Baci locali. Una vera opera d'arte intuita da **Giovanni Cervo**, pasticcere di Alassio, negli anni '20. Per realizzarli si ispirò ai classici baci tortonesi, prendendo come riferimento la forma, ma modificandone impasto e farcitura. Gli ingredienti principali sono le nocciole, il miele e il cacao che vengono lavorati nella classica forma a rosa e, una volta cotti, farciti con una morbida ganache al cioccolato. Si potrebbero definire il simbolo ideale per un luogo conosciuto anche come la "città degli innamorati".

Per uscire dalle rotte turistiche e trovare delle specialità meno conosciute, si può far rimando alla festa di Santa Caterina di Alessandria. In questa occasione venivano distribuite a coloro che pagavano in modo puntale le tasse, le gallette di Santa Caterina. Si trattava di una ricevuta commestibile, a base di farina, acqua, zucchero e strutto, il tutto aromatizzato ai semi di finocchio.

Prima di lasciare la costa ligure e intraprendere nuove strade è bene riservare un piccolo spazio all'Amaro dei Saraceni, il liquore a base di erbe aromatiche della Riviera che sarà il

fine pasto ideale per questo viaggio nella gastronomia del territorio. **Patrizia Ferlini**

LE FOTO









