Le stelle Michelin illuminano il Casinò di Sanremo

Serata gourmet al 100% quella in programma il 5 febbraio al Casinò di Sanremo. Una cena di gala alla riscoperta dei sapori che da sempre contraddistinguono le eccellenze agroalimentari della Liguria e del Piemonte, due Regioni dalla lunga e radicata tradizione culinaria. A dirigere i fornelli gli chef stellati Paolo e Barbara Masieri dell'omonimo ristorante di Sanremo e Walter Ferretto del Cascinale Nuovo di Isola d'Asti.

La serata si propone come un vero e proprio percorso, con la partecipazione dei principali consorzi agricoli, alla riscoperta delle più genuine tipicità locali: dal Barolo del cuneese e dal Barbera d'Alba al Rossese e al Vermentino della Riviera di Ponente, dal gambero di Sanremo alla carne Fassona, dai grandi formaggi piemontesi al pregiato olio ligure.

Personalità diverse ma complementari, quelle degli chef. Walter Ferretto ama innovare e allo stesso tempo esaltare i sapori della tradizione. Aperto alle nuove tendenze e ai nuovi sapori propone piatti capaci di coniugare la grande cucina piemontese con i profumi e sapori di tutto il mondo.

Paolo e Barbara Masieri, invece, fanno della ricerca e della valorizzazione dei prodotti del territorio il loro punto di forza. Solo pesce locale controllato e garantito, cacciagione delle Alpi Marittime alle spalle di Sanremo, formaggi prodotti con latte di allevamenti del territorio, pane e focaccia fatti con farine locali biologiche macinate a pietra e soprattutto verdure rigorosamente coltivate in proprio o da piccoli produttori locali. Dalla loro maestria nascono piatti della tradizione locale e di cucina ligure contemporanea.

Questo "scambio tra eccellenze" liguri e piemontesi è il primo dei due appuntamenti che la Regione Liguria e la Regione Piemonte hanno scelto di sostenere per promuovere i prodotti locali: il secondo atto andrà infatti in scena il prossimo mese di luglio a Barolo, in occasione dell'ottava edizione del Festival Collisioni inaugurato dal concerto di Elton John.