

Cairo Montenotte-Mercato della Terra



Sabato 9 giugno al Mercato della Terra di Cairo Montenotte, tradizionale appuntamento mensile con i prodotti e i produttori agroalimentari del territorio, l'enologo Andrea Magliano e il produttore Vincenzo Comelli di Cantina Casanova presenteranno il laboratorio "Aspettando Granaccia di e Rossi di Liguria: curiosi abbinamenti...un anno dopo".

L'evento, dedicato ad uno dei principali vitigni della Liguria (il Granaccia o Alicante, diffuso anche oltre che in Liguria in Spagna, Francia e Sardegna, dove da vita al noto Cannonau) si svolgerà come sempre nell'area eventi al centro del Mercato, dedicata ai laboratori e alle degustazioni.

Riscoperto di recente il Granaccia è un vitigno da cui si ottiene un vino di buona vivacità cromatica e che in bocca è secco ed avvolgente, al Mercato della Terra incontra la farinata di Moco delle Valli della Bormida e i formaggi della Val Bormida

per un "matrimonio" in cui è il contrasto a farla da padrone.

Abbinamenti noti e non, magari un po' audaci e tanta voglia di far conoscere questa autentica perla delle produzioni liguri. Il Mercato della Terra, a cui partecipano i produttori del territorio, si svolge a Cairo Montenotte ogni secondo sabato del mese ed è giunto al nono anno di vita, grazie alla collaborazione tra il Comune di Cairo Montenotte, la Condotta Slow Food delle Valli del Bormida, le associazioni di categoria dell'agricoltura e dell'artigianato, la Pro Loco e l'Associazione Produttori della Valli Bormida e Giovo.

Si tratta di un progetto di respiro internazionale, gestito da una comunità con regole e valori condivisi, dove trovare prodotti locali e di stagione direttamente da chi li produce, buoni per il palato, puliti per l'ambiente e giusti per la società.