



gelati perfetti

GELATERIA PASTORINO

CALICE LIGURE (Savona)

VIA VITTORIO VENETO, 31 - TEL. 01965472 - Riposo settimanale: lunedì

Nel primo entroterra di Finale Ligure, eccoci in un delizioso paesino raggiungibile percorrendo la S.P. 17 che costeggia il torrente Pora, già feudo mille anni fa del marchese Aleramo del Monferrato.

Ma a Calice Ligure la storia la fa anche la Gelateria Pastorino, risultata quest'anno tra le top five nazionali del Golosario, che qui nasce nel lontano 1940.

Sono rimasti sempre fedeli a se stessi, con quella ricerca costante delle migliori materie prime disponibili sul mercato: latte fresco della vicina Bardineto, frutta fresca preferibilmente locale, nocciola delle Langhe, pistacchio di Bronte, pinoli di Pisa, mandorla della Valle di Noto, cru pregiati di cacao aromatico (Domori), e poi ancora amarene e arance candite di Agrimontana. Nel loro laboratorio artigianale convivono tranquillamente macchinari

di 30 anni fa e macchinari di ultima generazione. Eccellenti risulteranno i gusti alla crema, dai classici a quelli originali al gusto di ricotta con fichi e noci, alla castagna, oppure zafferano con mandorle e miele, e ancora cannella e prugna, o quello al basilico.



le acciughe sottovuoto. Che idea!

ITTICA VAL MAIRA

CELLE DI MACRA (Cuneo)

BORGATA CASTELLARO - TEL. 3775084377

Riccardo Abello è considerato il sommo erede di una antichissima tradizione della Val Maira, quella degli acciugai (anciuè in piemontese), di cui questo territorio è considerato a tutti gli effetti la legittima patria.

Gli abitanti di queste valli alpine, nella brutta stagione, erano infatti costretti ad abbandonare la loro casa per andare a cercare una fonte di guadagno altrove.

E la trovarono proprio nella vicina Liguria: da qui, con il loro carico di acciughe, ripercorrendo la antichissima Via del sale, transito di questo prezioso minerale già aperto dai Saraceni, prendevano il largo nella Pianura Padana per dedicarsi ai loro commerci.

L'evoluzione portata avanti da Riccardo, secoli dopo, contempla la produzione dei Filetti di acciughe Val Maira in atmosfera modificata, ovvero senza l'aggiunta di oli o

altre sostanze per conservare. Presenti nei formati per famiglie (da 125 grammi) e per gastronomie (fino a 500 grammi), si possono

