

COMUNICATO STAMPA

L'EUROREGIONE DE LE ALPI DEL MARE E I SUOI PRODOTTI PRESENTATI SU RAI 1 A VERDE UNO MATTINA Elisa Isoardi e Massimiliano Ossini accompagnano i telespettatori in questo viaggio tra Piemonte, Liguria e Provence Alpes Côte d'Azur alla scoperta di profumi, sapori e tradizioni millenarie

L'Euroregione de "Le Alpi del Mare/Les Alpes de la Mer" è stata ospite ieri della trasmissione Verde Uno Mattina negli studi di Saxa Rubra di Roma.

Elisa Isoardi e Massimiliano Ossini, affiancati da ospiti d'eccezione, hanno accompagnato i telespettatori in un **viaggio attraverso i profumi, i sapori e le tradizioni millenarie dell'area che si snoda tra Piemonte, Liguria e Provence Alpes Côte d'Azur.**

La trasmissione si è aperta con un filmato, girato tra Imperia e i Giardini botanici Hambury con le montagne del Cuneese a fare da quinta scenografica, per testimoniare **l'importanza della via di comunicazione per eccellenza all'epoca Sabauda: l'Antica Via del Sale che collegava Piemonte, Ponente Ligure e Costa Azzurra,** utilizzata dai commercianti per trasportare con carri trainati da cavalli, muli e asini il prezioso oro bianco.

A presentare l'Euroregione de Le Alpi del Mare, il presidente Ferruccio Dardanello che ha sottolineato: *"Il punto di forza della nostra vasta area sta nella diversità e complementarità di paesaggi e prodotti in grado di soddisfare un'offerta turistica a 360 gradi, con un patrimonio naturalistico che funge da valore aggiunto, da carta vincente per sviluppare quella cultura transfrontaliera necessaria per affrancarsi dalle cosiddette barriere territoriali".*

Alcuni dei **piatti tipici delle Alpi del Mare** - acciughe fritte e al verde, battuta di fassone al coltello e filetto flambato al Barbaresco - **sono stati preparati dai cuochi Mauro Prato e Silvio Pellegrino, dell'istituto alberghiero di Dronero e Mondovì.** E ancora dalla provincia Granda, un tagliere di formaggi con Castelmagno, Toma piemontese, Raschera, Bra tenero e Bra duro e i salumi di Alessandro Chiapella di Carrù, illustrati nel dettaglio con i rispettivi valori nutrizionali dal professore Giorgio Calabrese.

La controparte ligure ha presentato il suo prodotto principe, ovvero l'olio accompagnato da limoni, erbe officinali e aromatiche surrogati naturali di antinfiammatori e antivirali e base della moderna fitoterapia. Il **presidente di Promoimperia Enrico Lupi** ha parlato di **Olioliva**, manifestazione imperiese giunta alla XIII edizione con oltre 100 mila presenze e volano del turismo culturale per il territorio, quest'anno in sinergia con **Peccati di Gola, iniziativa enogastronomica del capoluogo monregalese.** Ad accompagnarlo nell'assaggio dell'olio, il vice presidente Capo Panel ONAIO **Marcello Scoccia.** Presenti altresì il presidente del comitato Expo Scuola del Miur **Riccardo Garosci,** che ha illustrato il progetto Scuola e Cibo, **Giovanna Gerbaudo** di "Arte dolciaria" di Imperia che ha preparato **i biscotti all'olio di oliva del Marinaio e Aurelio Rezoagli,** maestro intagliatore del legno.