

◆ **CABELLA LIGURE** Apprezzata l'iniziativa di Papillon

I buongustai si inchinano ai sapori della val Borbera

CABELLA LIGURE - Sarà pur stata una giornata di resistenza umana, ma cimentarvisi è stato un gran piacere perché i sapori della val Borbera hanno pienamente soddisfatto il palato degli oltre centocinquanta buongustai che sabato hanno risposto all'invito del Club di Papillon e sono saliti in val Borbera alla scoperta di prodotti e piatti tradizionali.

Il gran viaggio del gusto, iniziato a palazzo Spinola di Rocchetta Ligure, per l'occasione addobbato con i prodotti tipici del territorio, si è concluso in serata con la cena nei ristoranti Stevano di Pallavicino e Belvedere di Pessinatte e con la consegna di un attestato di riconoscenza a **Renzo Stevano**, il leader storico dei ristoratori della val Borbera.

«Il lavoro fatto da Renzo per valorizzare e far conoscere i prodotti ed i piatti tipici della val Borbera è stato immenso e se oggi possiamo ospitare manifestazione come quella organizzata da Paolo Massobrio - ha detto Massimo Martina, attuale presidente dell'Associazione albergatori e ristoratori della val Borbera - lo dobbiamo in gran parte a Renzo Stevano e quindi dirgli grazie era il minimo che noi potessimo fare».

Oltre 150 i buongustai che hanno partecipato, veri intenditori, accolti come si conviene a palazzo Spinola dagli assaggi di prodotti della tipicità valborberina esposti dai produttori locali. Poi i buongustai si sono avviati a Capanne di Cosola dove, al ristorante



'Papillon' Massobrio, il sindaco Storace e Massimo Martina danno il via alla giornata di resistenza umana dei buongustai

“da Fausto” tra esibizioni musicali (piffero e fisarmonica), balli e canti tradizionali, hanno apprezzato le delizie delle tradizioni gastronomiche di 4 province (Alessandria, Genova, Piacenza e Pavia) che confinano proprio a poche decine di metri dal ristorante.

Successivamente il gruppo si è trasferito a Dova Superiore alla cooperativa “Terre bianche” fondata e diretta da don **Luciano Maggiolo**. Lì, i buongustai hanno potuto verificare che

il vecchio detto popolare valborberino “mangiare da preti” che vuole indicare un buon cibo, corrisponde davvero alla realtà.

I seguaci di Papillon hanno anche visitato uno dei templi della gastronomia valborberina, ovvero il caseificio Vallenostra di Mongiardino Ligure dove sono stati accolti da **Roberto Grattone**, colui che ha rilanciato la produzione del Montebore, uno dei formaggi più ricercati dai gourmet italiani.

La giornata di resistenza

umana dei buongustai si è conclusa con la cena nobilitata da menu tradizionale della val Borbera, ai ristoranti Stevano di Pallavicino e Belvedere di Pessinatte.

Cotechino con fonduta e tartufo nero; sfornato di zucca con salsa al caprino di Roccaforte; ravioli d'ortica in salsa al Montebore; cacciagione in salsa ai mirtili e mele Carle e fagiolane; dolce Caterina alle castagne e cioccolato i piatti più apprezzati.

L.A.