

# Benvenuti!

Partendo dal significato più profondo ed antico della cultura dell'ospitalità, credo sia un dovere ed un piacere accogliere l'ospite come cittadino ed il cittadino come ospite.

La nuova collaborazione con tutte le forze produttive di Albenga ha reso possibile il nostro desiderio di realizzare questo "trattico" di manifestazioni primaverili ed inaugurare una stagione di novità e continuità.

Un sincero benvenuto a tutti, ospiti e cittadini, tra queste mura, vie di casa delle nostre emozioni.

*Antonio Tabbò*  
Il Sindaco  
Antonio Tabbò

- 1** Piazza San Michele  
CIP - Chef In Piazza
- 2** Piazza IV Novembre  
Stand espositivo della Strada del Vino e dell'Olio  
VIP Verdure in piazza  
Esposizione prodotti
- 3** Piazza San Francesco  
FIORDORTO  
VIP Verdure in piazza  
Esposizione prodotti
- 4** Via Enrico D'Aste  
VIP Verdure in piazza  
Esposizione prodotti
- 5** Largo Doria  
WELCOME
- 6** Piazza d'Erbe - San Teodoro  
BIZANTINA
- 7** Via Goffredo Mameli  
Museo dell'ulivo
- 8** Vico Avarena  
Osteria dei Leoni
- 9** Piazza Rossi  
Serra - Quattro d'Albenga

## 1 INFOPOINT

Edifici di interesse storico e museale

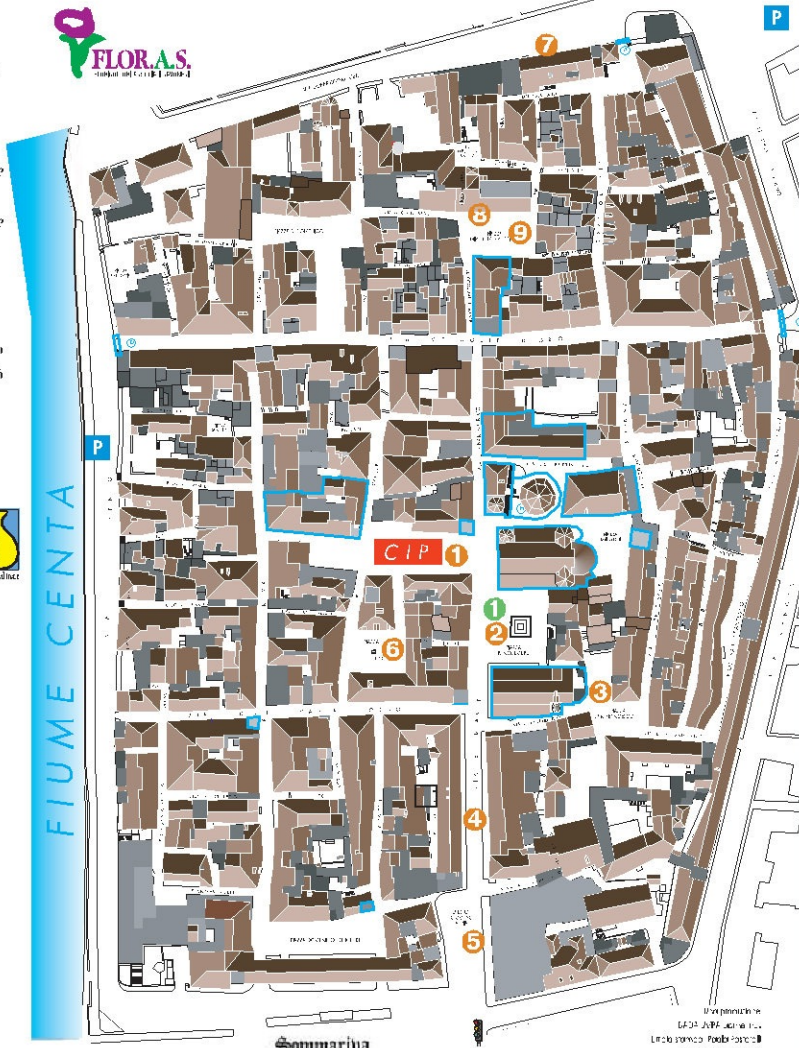


Collaborazione con:  
**ISTITUTO SECONDARIO SUPERIORE**  
"Giovanni Allabertini"  
Istituto Professionale Spazio  
per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione - Alessio  
Istituto Professionale Statale  
per l'Agricoltura e Ambiente - Albenga



INFO: Uff. Turismo: Tel. 0182 5685223 IAT: Tel. 0182 558444 www.comune.albenga.sv.it turismo@comune.albenga.sv.it

FIUME CENTA



## QUATTRO d'ALBENGA

**TAVOLO DI DISCUSSIONE  
SABATO 13 MAGGIO  
ore 17,30  
PRESSO PALAZZO COMUNALE**

**1° PARTE:  
"Opportunità e problemi"**  
L'unicità del "Quattro di Albenga":  
perché proprio ad Albenga?

Opportunità e problemi dei produttori:  
quali prima, quali oggi?  
Avvicinare il "Quattro di Albenga"  
al consumatore: accorciare la filiera

**2° PARTE:  
"Le iniziative prese"**  
La GDO, ponte tra produzione e  
consumo: promuove il Consorzio

Il Consorzio: Quali obiettivi?  
Come valorizzare il "Quattro di Albenga":  
visibilità e presenza

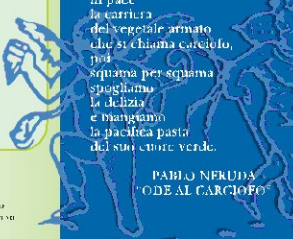
**3° PARTE:  
Andare oltre...**  
Agricoltura, mare, arte, turismo:  
le ricchezze del territorio

Valorizzazione del territorio  
Aggregazione delle risorse di un territorio  
più ampio

**Intervengono al dibattito:**  
Gian Carlo Cassini  
Ass. Agricoltura della Regione Liguria  
Carlo Scattolo  
Ass. Turismo e Agricoltura della Provincia di Savona  
Paolo Michelis  
Ass. D.O.C. Consorzio Valorizzazione  
Prodotti Tipici della Liguria  
Giorgio Rocca  
Lettore Kurci-unad Liguria  
Antonio Tabbò  
Sindaco di Albenga  
Fruccio Vazio  
Vice Sindaco di Albenga  
Giuseppina Venazzani  
Ass. Turismo di Albenga

**Intervengono inoltre**  
i rappresentanti della C.C.I.A.A.,  
Cia e Coldiretti  
della provincia di Savona

Il carciofo dal tenero cuore si vesti da guerriero, ispida ed ilco una piccola cupola, si mantenne all'asciutto sulle sue squame, viene a lui i vegetali impazziti si articolano, divengono villici, infiorescenze, commoventi rizomi, sotterranea dormi la carola dai baffi rossi, la regina invade i suoi rami dai quali sale il vino la verza si mise a provar gonfie, l'origano a profumare il mondo, e il dolce carciofo lì nell'orto, vestito da guerriero bruno come bomba a mano, orgoglioso, e in bel giorno, a ranghi serrati in grandi canestri di vimini, marciò verso il mercato a realizzare il suo sogno: la milizia. Nei filari mai fu così marziale come al mercato, gli uomini in mezzo ai legumi coi bianchi spolverini erano i generali dei carciofi, file compatte voci di comando e la detonazione di una cassetta che cade, ma allora arriva Maria col suo pasticcere, sceglie un carciofo non lo teme, lo esamina, l'osserva contro luce come se fosse un novo, lo compra, lo confonde nella sua borsa con un paio di scarpe, con un cavallo e una bottiglia di aceto finché entrando in cucina, lo tuffa nella pentola. Così finisce in pace la carriera del vegetale armato che si chiama carciofo, non squama per squama spogliato la delizia e mangiano la pacifica pasta del suo cuore verde.



PABLO NERUDA  
ODE AL CARCIOFO

# ALBENGA, UN POSTO DOVE ESSERE

*Partecipa al sondaggio "la ricetta preferita" tra le quattro pubblicite: verranno assegnate tra i partecipanti 10 cene x 2 persone all'Osteria dei Leoni di Albenga.*

compila il tagliando e consegnalo all'INFOPOINT o invialo all'Ufficio Turismo: Lungotevere Croce Bianca 12 17037 Albenga (SV) - fax 0182 5685281  
INFOGRAZZIONI: Ufficio Turismo: Tel. 0182 5685223  
IAT: Tel. 0182 558444  
www.comune.albenga.sv.it turismo@comune.albenga.sv.it

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_  
Via \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_  
Prov. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_  
e-mail \_\_\_\_\_

La mia ricetta preferita è la n°  1  2  3  4

Firma \_\_\_\_\_  
per consenso utilizzo dati personali

Compilare il tagliando e consegnarlo all'INFOPOINT o invialo all'Ufficio Turismo: Lungotevere Croce Bianca 12 17037 Albenga (SV) - fax 0182 5685281. INFOGRAZZIONI: Ufficio Turismo: Tel. 0182 5685223 IAT: Tel. 0182 558444 www.comune.albenga.sv.it turismo@comune.albenga.sv.it





ALBENGA, UN POSTO DOVE ESSERE

# Cip & Vip d'ALBENGA

**Chef e Verdure in piazza**  
 Pomodori, asparagi, carciofi e zucche trombette vi stupiranno tra le vie e le piazze del centro storico



dal 11 al 15 maggio 2006

## 1 Ristorante Scuola Castelbianco Giovedì 11 MAGGIO

**CASSATA DI "CUOR DI RILE" INGAUVO**  
 1 Kg. pomodoro (Cuor di Bue di Albenga)  
 25 g. olio extravergine d'oliva  
 2 g. di g. di olive  
 20 g. foglie di basilico pulite del gambo  
 v.a.p.c.

Pre-are e tritare finemente i pomodori, colare il liquido prodotto in un colino a fine.  
 Ammorbidire la galatina in acqua fredda. Unire al succo di pomodoro, intepidito, condire con olio sale e pepe, aggiungere il basilico tritato e le foglie di cuor di bue.  
 Versare il tutto in un contenitore lasciato intonatamente di celico e mettere in frigorifero per 6-8 ore.  
 Tagliare e decantare a piacere con un filo di olio di basilico.

BUON APPETITO!

## Giovedì 11 MAGGIO

• ore 12  
 Piazza S. Michele  
 Inaugurazione

**Cip & Vip - Chef & Verdure in Piazza**

• ore 9 - 12,30  
 Piazza San Francesco  
**Laboratorio didattico**  
 a cura della Signora Maria Grazia Timo  
 Dica: 300 Bif. Inaugurazione Com. Laboratorio

Piazzetta delle erbe  
**Laboratorio di lettura**  
 a cura della Libreria "Albergo Azzurro"

• ore 12,30 pranzo - ore 20 cena  
 Piazza San Michele

**"Un tavolo in piazza"**  
 Un'occasione unica per gustare nel cuore della città un menù a base dei "quattro d'Albenga".  
 Cucina ospite:  
 Ristorante Scuola - Castelbianco

## 2 Osteria dei Leoni Albenga Venerdì 12 MAGGIO

**RISOTTO AGLI ASPARAGI RICCIETTI E CARSAFANTE**

1 litro tipo cuor di bue  
 300 g. asparagi d'Albenga gr. 1500  
 car. carsaifante intiere n° 24  
 100 g. olio di oliva  
 100 g. funghi porcini  
 100 g. funghi porcini  
 100 g. funghi porcini  
 100 g. funghi porcini  
 100 g. funghi porcini

Primo la carsaifante cuocendola in una padella a fuoco vivo con un filo d'olio, poco aglio ed un bicchiere di vino bianco. Quando saranno aperte, pulirle con cura facendo attenzione ad eliminare tutta la sabbia e il rivestimento di cellulosa. Estrarre i molluschi dal guscio e rosolarli leggermente con olio, scalogno e vino in una casseruola a fondo alto.  
 (si possono ottenere alcune espressioni in base da utilizzare alla fine come guarnizione)  
 unire gli asparagi e i funghi d'Albenga tagliando a pezzetti la parte più tenera e lavare in acqua pulita.  
 Unire il risotto, farlo tostare leggermente, bagnare con il liquido di cottura delle carsaifante e vino bianco, lasciare evaporare l'alcol e proseguire a cottura a media fiamma il fondo vegetale.  
 Servire il risotto decantato mantendolo con una noce di burro.

BUON APPETITO!

## Venerdì 12 MAGGIO

• ore 9 - 12,30  
 Piazza San Francesco  
**Laboratorio didattico**  
 a cura della Signora Maria Grazia Timo  
 Dica: 300 Bif. Inaugurazione Com. Laboratorio

Piazzetta delle Erbe  
**Laboratorio di lettura**  
 a cura della Libreria "Albergo Azzurro"

• ore 12,30 pranzo - ore 20 cena  
 Piazza San Michele

**"Un tavolo in piazza"**  
 Cucina ospite:  
 Osteria dei Leoni - Albenga

## Sabato 13 MAGGIO

• ore 10,00  
 vie e piazze del Centro Storico  
**Esposizione mercato con i Quattro d'Albenga**  
 Aziende e rappresentanti delle frazioni in un grande allestimento

**"Un tavolo in piazza"**  
 • ore 12,30 pranzo Piazza San Michele  
 Cucina ospite:  
 Ist. Prof. Statale Servizi Alberghieri e della Ristorazione - Alassio

• ore 20,00 cena Piazza San Michele  
 Cucina ospite:  
 Tonino al Mare - Albenga

• ore 16  
 Piazza S. Michele  
**"Essenze musicali"**

Luca Scini, Clarinetto  
 Daniele Navone, Corni  
 Dario Calvi, Pianoforte  
 In programma musiche di Mozart, Bach e Rachmaninov

## Domenica 14 MAGGIO

• ore 12,30 pranzo - ore 20,00 cena  
 Piazza San Michele

**"Un tavolo in piazza"**  
 Cucina ospite:  
 Ristorante Babette - Albenga

• dalle 15,00  
 per le vie del Centro Storico  
**"Essenze teatrali"**  
 con il Troubar Clair Teatro

• ore 16,30  
 Piazza San Francesco  
**"Che fa?... Conci...ma?"** Laboratorio ludico didattico a cura del Circolo Macondo

"Essenze musicali" a cura del M. Mauro Borri. Si ringraziano per la partecipazione gli allievi dell'Istituto musicale "G. B. Pergolesi" di Sanremo, della Scuola di musica "M.M. Ottolenghi" di Alassio e dell'Accademia Musicale del Finale  
 Troubar Clair Teatro: Maura Amalberti, Fiorella Regina, Paola Renda, Maria Grazia Ruggieri, Diego Marangon. - Flautista Marco Bottini  
 Per i laboratori didattici un sentito ringraziamento agli educatori del gruppo Scout e dell'Azione Cattolica della Parrocchia S. Michele

## 3 Osteria dei Leoni Vico Avarenna 1 "Incontri del Caffè" &

"Testa di cavolo: orto d'amore nella vita mentale e nella quotidianità"  
 a cura di Augusto Iossa Fasano, psichiatra

• ore 18,30  
 Piazza S. Michele  
**"Essenze musicali"**

**"Aria d'Opera"**  
 Maria Rosa Bersanetti, Soprano  
 Andrea Elena, Tenore  
 Loredana Cardona, Flauto  
 Mauro Borri, Pianoforte  
 In programma Arie tratte da opere di Verdi, Puccini, Donizetti, Lehár

## Lunedì 15 MAGGIO

• ore 12,30 pranzo Piazza San Michele  
 Tonino al Mare - Albenga

**"Un tavolo in piazza"**

• ore 20 cena  
**Serata Gourmet con tutti gli Chef**

**Prenota "un tavolo in piazza"**  
 al numero 0182 559784  
 dalle 10 alle 12,30 e dalle 16 alle 19



Ti aspettiamo ad Albenga per!

## 3 Ristorante Tonino al Mare Sabato 13 MAGGIO

Biancino cotta sulla pelle con un litro di patate e carciofi  
 "Albenga tracciato"

• biancino di circa 1,2 kg  
 4 patate sbuccate  
 8 carciofi d'Albenga  
 sale, pepe, maggiorana q.b., scalogno, basilico  
 vino Pinato (un bicchiere)  
 olio extravergine d'oliva

Fuocozzone, squamare il pesce, dividerlo in ogni filetto in due parti. Mettere il merluzzo in una emulsione di olio d'oliva extravergine, maggiorana, sale, pepe (picco).  
 Ricoprire con una pellicola e lasciare riposare per 15 minuti.  
 Nel frattempo preparare i tartini di patate, tagliando e molto sottili, salando leggermente e cuocendole in un padellino anti-adh. di 8-10 cm. Disporre in ogni tartina di pesce su un tartino di patate, adagiandoci sopra la pelle risultata.  
 Infornare a 180° per circa 12-15 minuti.  
 Dopo averli ben puliti, scaldare il olio extravergine d'oliva e scalogno, sgrassato con il vino Pinato e la cipolla tritata, fiamma viva, cercando di mantenere piuttosto umidi. Adagiare le scaloppe di pesce e patate a centro del piatto, posare i carciofi in cima ad ogni scaloppa, guarnire con un filo di olio extravergine e foglie di basilico.

BUON APPETITO.

## ESCURSIONI e VISITE GUIDATE a cura di KRONOS - Turismo & Sviluppo

Giovedì 11	ore 15.00	Centro Storico
Venerdì 12	ore 15.00	Centro Storico
Sabato 13	ore 15.00	Centro Storico
Domenica 14	ore 9.30	Via Julia Augusta
	ore 15.00	Centro Storico

Appuntamento presso Ufficio IAT, Lungo Costa Croce Bianca 11. Partenze al raggiungimento di un gruppo minimo di 10 persone.  
 Prenotazione obbligatoria al numero 0182.558444 almeno 2 giorni prima.  
 Tutte le guide sono bilingue (italiano, inglese).

## 4 Ristorante Babette Albenga Domenica 14 MAGGIO

**PICCOLE TORTINE DI CARCIOFI E HAGG ORANA SU CONDIGNIONE DI POMODORO**

500 grammi di pasta stoglia, 2 spicchi di aglio tritato, 4 carciofi s. mosi d'Albenga, maggiorana fresca tritata, 2 uova, aceto balsamico, 1 scalogno tritato, 150 gr. olio extra vergine d'oliva, 300 gr. ricotta, 40 gr. parmigiano, 1 mazzetta basilico, 4 pomodori cuor di bue d'Albenga.

Pulire i carciofi e affettarli sottilmente  
 scolligge e scalogno e tagliare con 50 gr. olio, unire i carciofi e cuocerli in una padella con olio necessario. Aggiungere la ricotta, intepidire e unire la ricotta, le uova, la maggiorana, l'parmigiano, sale e pepe.  
 Ungere 10 stampini microspazzatura e riempirli con il composto ottenuto.  
 Cuocere in forno a 180° per 30 min.  
 Tagliare i carciofi di base a dischi piccolissimi, cuocerli con olio, aceto e balsamico e aggiungere il basilico tagliato a julienne.  
 Esporre sul piatto individuali e un fondo di pomodoro, adagiare sopra il tortino, servendo con un filo d'olio.

BUON APPETITO!



# Vip d'ALBENGA

**Verdure in piazza**  
 Pomodori, asparagi, carciofi e zucche trombette vi stupiranno tra le vie e le piazze del centro storico

