

2009-09-03 -->EVENTI

Belle tra i fiori, spot per la Riviera



E' iniziata ieri, mercoledì 2 settembre, la quattro giorni della settimana finale di Miss Muretto, con le attività realizzate da Camera di Commercio di Savona, Regione Liguria e Confartigianato Liguria. Le Miss in gara hanno cominciato i loro lavori nel pomeriggio, in piazza Partigiani, dove il Comune di Alassio ha messo a disposizione, per l'occasione, un'aiuola su cui si sono cimentate le candidate. Lo

scopo era recuperare tale spazio, realizzando un'aiuola floreale che ricordasse l'evento. Le ragazze, è proprio il caso di dirlo, "giardinieri in erba", sono state guidate nel lavoro da Andrea Minuto, del CeRSAA (Centro Regionale di Sperimentazione ed Assistenza Agricola della Camera di Commercio di Savona), che afferma: "Anche l'edizione 2009 di Miss Muretto ha visto la presenza attiva del Centro. Certamente suona strano che un Centro di Assistenza Tecnica partecipi ad un concorso di bellezza. Non è così invece. I giovani tecnici del CeRSAA hanno infatti prestato la loro opera e messo a disposizione le proprie conoscenze tecniche per guidare le 22 aspiranti Miss nella realizzazione di un giardino tematico, ovviamente dedicato alla manifestazione alassina.

Così l'Agt Marco Leone, e Paolo Vintoti, aiutati da Roberto Ferrando, hanno progettato e coordinato la realizzazione di un angolo fiorito che nel pomeriggio di ieri è stato completato, con il posizionamento di ciclamini fioriti, dalle 22 bellissime in concorso".

A conclusione del suo intervento di ieri pomeriggio, il Dottor Minuto ha anche brevemente spiegato come il CeRSAA abbia particolarmente a cuore lo stato di salute e la bellezza del verde pubblico ornamentale, e non solo, nella città di Alassio.

Il piccolo giardino è stato realizzato grazie alla preziosa collaborazione del "Giardino dell'Orchidea" di Sandro Ferrando di Ceriale. Questa azienda è da oltre trent'anni specializzata nella coltivazione e vendita di orchidee di ogni tipo, ma è anche un vivaio di piante da esterno, piante tipiche della flora ligure (olivi, ginestre, piante aromatiche e altro) e piante acquatiche. Dal 2007, peraltro, ha dato vita, con successo, al progetto di fattoria didattica, offrendo alle scolaresche e al pubblico adulto la possibilità di riscoprire la campagna, l'ambiente che ci circonda, ma anche gusti, tradizioni e mestieri ormai lontani. Spiega Roberto Ferrando: "Per creare questa aiuola abbiamo utilizzato 300 mini ciclamini, giocando sui colori, per realizzare l'immagine, da me ideata, della corona di Miss Muretto. La scritta centrale è stata, invece, fatta con pietre di marmo bianco di Carrara. Ritengo che sposare la bellezza delle Miss in gara con quella dei fiori possa essere un messaggio vincente, non solo per la nostra azienda ma per l'intero settore floricolo locale".

Per le ragazze in gara questa è stata la prima prova di una serie di esperienze manuali che verranno valutate per ottenere la fascia messa in palio dalla Camera di Commercio.

Assaggi e degustazioni: crema di olive e pigato

Dopo il lavoro di giardinaggio, le Miss finaliste, sempre nella serata di ieri, sono state ospiti d'eccezione presso due ristoranti di Alassio: l'Hotel Regina sul Mare e l'Hotel Lamberti.

In entrambe le serate Liguriastyle.it, centro regionale dell'artigianato d'eccellenza, ha proposto un assaggio di prodotti dolciari espressione di qualità di imprese del settore agro-alimentare ligure.

Il buffet dell'Hotel Regina sul Mare è stato accompagnato da una degustazione di crema di olive prodotta ancora secondo un'antica ricetta, e proposta da Tabius di Pietrabruna. "Il nostro laboratorio - spiega Mario di Masci - crea esclusivamente patè di olive, secondo un'antica ricetta della mia famiglia, da me personalmente rielaborata per adattarla ai gusti moderni, ma che, comunque, non ha perso le sue caratteristiche. Il laboratorio, che vede Aldo Boschi titolare e Pier Luigi Calasino promoter, è stato intitolato a un mitico e forse mai esistito 'Gladiatore Tabius', che però simboleggia le antiche radici del nostro prodotto ed il forte legame con il territorio (Tabius, appunto, da cui Taggia e le sue famose olive).

2013-08-03

CAMERE DI COMMERCIO

L'informazione camerale prosegue su Twitter



2013-08-03

CAMERE DI COMMERCIO

Bando della Camera per le Reti di impresa



2013-08-03

FINANZA E CREDITO

Sostegni al credito per nuovi imprenditori



2013-08-03

AGROALIMENTARE

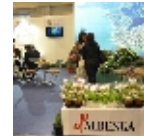
Formazione rurale: progetti entro settembre



2013-08-03

INTERNAZIONALIZZAZIONE

Contributi alle aziende per andare in fiera



2013-08-03

AMBIENTE

Due milioni di incentivi per energia rinnovabile



AGROALIMENTARE

AMBIENTE

ARTIGIANATO

CAMERE DI COMMERCIO

COMMERCIO E SERVIZI

CONGIUNTURA

CULTURA

EDILIZIA E CASA

EDITORIALI

ENTI TERRITORIALI

EVENTI

FINANZA E CREDITO

FOCUS

FONDI STRUTTURALI

FORMAZIONE

IMPRENDITORIA FEMMINILE

INDUSTRIA

INNOVAZIONE

INTERNAZIONALIZZAZIONE

ORIENTAMENTO E LAVORO

PROGRAMMAZIONE

PROGRAMMI EUROPEI

PROMOZIONE E MARKETING

REGISTRO DELLE IMPRESE

REGOLAZIONE DEL MERCATO

RESPONSABILITA' SOCIALE

SANITA'

SAVONA ECONOMICA

SCUOLA E UNIVERSITA'

STATISTICA E STUDI

TRASPORTI E INFRASTRUTTURE

TURISMO

COPYRIGHT 2011
TUTTI I DIRITTI RISERVATI



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E
AGRICOLTURA DI SAVONA

Via Quarda Superiore, 16
17100 Savona

REDAZIONE

Ricerca nelle new s:



Le Miss ospiti del ristorante/cantina "Il Lambertino" dell'Hotel Lamberti sono state, invece, impegnate in un simpatico gioco che le ha viste protagoniste di una degustazione "a sorpresa" di vini tipici del ponente ligure offerti e proposti da Durin Azienda Agricola, che produce da tre generazioni vini liguri tipici da vitigni autoctoni nella propria cantina di Ortovero.

Spiega Laura Basso, moglie di Antonio Basso, dell'azienda Durin: "Siamo stati molto lieti di aderire a questa iniziativa, proposita dalla Camera di Commercio. La nostra è un'azienda storica, nata alla fine del XIX secolo, e da allora gestita da membri della famiglia di mio marito che, a oggi, si occupa di tutta la filiera della produzione. Abbiamo 15 ettari di vigneto distribuiti, come spesso capita in Liguria, fra fasce ed appezzamenti in più Comuni. Credo che il matrimonio fra Miss Muretto e i prodotti locali possa solo giovare alle nostre produzioni che, pur essendo di eccellenza, spesso non riescono ad avere buona visibilità al di fuori di circuiti molto ristretti".

Antonio Basso, titolare dell'azienda Durin, così commenta dopo il gioco degli assaggi fatto delle ragazze in concorso: "Sono state davvero brave. Avevo personalmente dato alcune indicazioni per l'individuazione dei vari vini ma hanno dimostrato tutte di aver colto le diverse essenze e gli aromi, davvero bravissime!".

I ristoranti Il Lambertino e l'hotel Regina sul Mare

Gli hotel di Alassio, dimostrandosi più che mai dinamici ed ospitali, sono attori principali di momenti anche divertenti in cui le Miss finaliste hanno dovuto dare esempio di eleganza, cortesia e gusto: non solo bellezza, dunque! Un momento di incontro reso possibile grazie alla fattiva collaborazione di tutti gli hotel aderenti ma soprattutto all'Associazione Provinciale degli Albergatori ed al suo presidente, Angelo Galtieri, che così commenta: "L'idea è nata dal desiderio di valorizzare le tipicità del nostro territorio, che ha indubbie eccellenze tipiche. Abbinare bellezza e qualità è un nuovo modo di approcciarsi a questa tematica ed il nostro è da considerarsi un esperimento pilota pur ritenendo che sia ora di cambiare gli schemi per rilanciare la nostra terra ed il turismo che, in Liguria, non può essere solo mare e sole, ma deve andare anche alla scoperta delle tipicità. Se lavoriamo su questo fronte possiamo offrire un prodotto unico perché le altre realtà turistiche affacciate sul Mediterraneo sono prive di interesse dal punto di vista enogastronomico. Questo credo sia l'obiettivo da centrare per i prossimi anni". In questo contesto, ieri sera, le Miss sono state ospiti dell'Hotel Regina sul Mare e del ristorante/cantina Il Lambertino dell'Hotel Lamberti.

Il Lambertino si trova a pochi metri dal mare ed offre alla propria clientela un'atmosfera molto curata, oltre a piatti indimenticabili ed oltre 400 etichette di vini. Spiega Bruno Cavalli, titolare de Il Lambertino: "Per noi è il secondo anno di collaborazione con questa manifestazione e credo sia importante fare parte di quello che è l'evento fulcro dell'estate alassina. La Camera di Commercio ha selezionato una serie di ristoranti, che rispondessero a determinati requisiti, come nel nostro caso, riconosciuti dal marchio 'Quality' rilasciato esclusivamente ai locali pubblici che rispettano determinati parametri. Siamo ben lieti di essere stati fra la rosa dei candidati; abbiamo colto questa occasione per mostrare il nostro ristorante rinnovato con gli ultimi lavori di restyling; credo infatti che Miss Muretto possa essere un importante biglietto da visita per Alassio e non solo: di qui l'idea di proporre un gioco di degustazione alle ragazze in gara per promuovere non solo il buon cibo ma anche il buon vino, il Pigato di Durin in questo caso, secondo un binomio che definirei imprescindibile".

Nella zona più esclusiva di Alassio, direttamente sulla spiaggia, sorge l'hotel Regina. Molti sono i servizi offerti da questa struttura, fra gli altri: parcheggio, ambienti climatizzati, canali satellitari, palestra e sauna. Notevole anche la cucina offerta dallo chef oltre al panorama, che abbraccia in uno sguardo il mare aperto ed il golfo.

Così Aurelio Macheda, dell'Hotel Regina sul Mare: "Sono due anni che collaboriamo con la Camera di Commercio a questo progetto che si prefigge lo scopo di stimolare le aziende ad una maggiore collaborazione e che porta, certo, una notevole visibilità grazie alla presenza delle Miss. Non bisogna dimenticare, infatti, che Miss Muretto ha portato negli anni il nome di Alassio in giro per l'Italia e non solo. Il nostro albergo, che ha festeggiato quest'anno i suoi primi 70 anni, ha visto passare generazioni di turisti e nascere questa manifestazione; oggi cerchiamo di offrire ai nostri clienti il meglio della nostra terra: non solo il mare ed il sole ma anche i buoni cibi locali; in questo contesto sono stati organizzati gli assaggi della crema di olive realizzati dalla ditta Tabius. Bisogna saper proporre le nostre eccellenze per allettare il turista e far vivere a chi ci viene a trovare una vacanza da non dimenticare".

Andrea Oletti, direttore di Hotel Domani, così conclude: "Sposare bellezza e qualità è senz'altro una scelta vincente. Spero che la Liguria abbia la voglia e la capacità di risollevarsi la sua economia turistica imparando ad investire, non solo sulle seconde case, come è stato fatto fino ad ora, ma anche sugli hotel che sono un vero patrimonio turistico per questa terra".

