



SARZANA A TAVOLA, UN OCCASIONE PER IL TERRITORIO

Valorizzare i prodotti enogastronomici della Val di Magra ed i tanti ristoranti Sarzanesi

Rassegna nazionale dell'antiquariato, Soffita in strada e il **Festival della mente** sono alcune delle tante iniziative ospitate dalla città di Sarzana, nel suo borgo medioevale ricco di storia e cultura.

Venerdì si è inaugurata, alla presenza del Sindaco e delle massime autorità cittadine, la XX edizione di "Sarzana a Tavola" forse la più importante rassegna enogastronomica della provincia spezzina che si concluderà Domenica 15 Agosto. L'iniziativa si pone l'obiettivo di far conoscere i prodotti tipici del nostro territorio. Organizzata dalla Confederazione Nazionale dell'Artigianato e dall'Enoteca Pubblica della Liguria e della Lunigiana, con il patrocinio della Comune di Sarzana e della Camera di Commercio della Spezia, da spazio a 12 operatori del settore, conosciuti ed apprezzati: "Le gastronomie" di Cipollini Marisa e Pulinas Simone, "il girarrosto" da Paolo, la pasticceria "il Mandorlo", "La Teggia", "Le delizie di Nonno Beppe", la "Mangiatoia", Marazzoli Galeanna, la "Pasticceria Malù", la gastronomia "Antichi Sapori" di Baccigalupi Clara, "Planet Movie" e Ferrarini Alessandro. Alcuni di questi operatori hanno presentato i loro prodotti in importanti manifestazioni anche fuori dei confini nazionali, promuovendo il nostro territorio per la qualità della sua gastro-

nomia e dei suoi prodotti.

Quasi tutti gli operatori presenti sono aziende del centro storico di Sarzana, che vedono in "Sarzana a Tavola" un importante momento di promozione della propria azienda. Dai testaroli, alle torte di verdura, dalla scarpazza alla focaccia sarzanesa, tutti i prodotti tipici potranno essere gustati nella splendida cornice di Piazza Matteotti. L'Enoteca Pubblica della Liguria e della Lunigiana, presenterà la migliore selezione dei produttori locali.

L'iniziativa aperta a tutti gli operatori, nel limite degli spazi disponibili, ha visto avvicinarsi nel corso delle precedenti edizioni oltre 100 operatori del settore, dalle gastronomie, alle pasticcerie fino ai ristoranti, tutte aziende di Sarzana specializzate nella produzione di prodotti tipici.

Facciamo un grande sforzo ogni anno - ci dice Massimo Magnavacca,

ca, direttore della CNA di Sarzana - per organizzare una manifestazione che riesca ad incrementare la presenza turistica, già importante nella settimana di ferragosto, attratti a Sarzana dalle molteplici iniziative promosse dall'amministrazione comunale, prima tra tutte la Rassegna Nazionale dell'Antiquariato.

Questo consente di creare una grande sinergia tra iniziative ed operatori, in particolare quelli della ristorazione, che proprio "Sarzana a Tavola" intende promuovere e valorizzare con un grande sforzo pubblicitario consapevole della grande qualità della presenza di ristoranti, pizzerie e delle strutture ricettive che tutto l'anno contribuiscono a rendere ospitale ed accogliente la città di Sarzana.

**Nelle foto:
a destra
Massimo Magnavacca,
segretario di Cna Sarzana
e promotore dell'iniziativa
in alto
Piazza Matteotti
nell'edizione 2009
di Sarzana a Tavola**

