

A Finalborgo un angolo di Medioevo per vino e cucina

by - venerdì, Giugno 14, 2019

<http://www.vinotype.it/a-finalborgo-un-angolo-di-medioevo-per-vino-e-cucina/>

A Finalborgo non ci si arriva certo per caso ma una volta in visita in Liguria è tappa consigliatissima e non a caso inserita nella lista dei Borghi più belli d'Italia. E' un nucleo urbano che assieme a quello di Finale Pia e Finale Marina va a costituire il comune di Finale Ligure, in provincia di Savona.

Dal lungomare di Finale Ligure ci si avvia verso l'entroterra e, dopo qualche curva in salita arginata dal verde, ci si ritrova catapultati indietro nel tempo di mille anni in uno dei rarissimi borghi medioevali ancora intatti del nostro Paese, inerpicato in un antro nascosto sotto le incipienti montagne dove ancora si respira aria di mare.

Una sosta per mente e animo altamente raccomandata che ben si può conciliare con una sosta fisica e gastronomica.

Si può approfittare del Ristorante Ai Torchi che si trova all'interno delle mura medioevali di Finalborgo e che è stato ricavato da Gianni e Luciana Malandra negli spazi dell'ex frantoio di un palazzo ottocentesco che ospitava oltre alla macina per le olive anche un vecchio torchio, da cui si sono fatti ispirare per il nome del loro locale aperto circa trent'anni fa.

La proposta culinaria è molto accattivante, sia per la scelta delle materie prime che risentono della vicina presenza del mare sia per il delicato legame con le tradizioni territoriali che intuirete scorrendo il menu.

Così potreste ritrovarvi a scegliere tra la Tartare di pesce e vitello su crema carpione, le Cozze ripiene alla Genovese, gli Gnocchetti ai ricci di mare, la Crema di broccoli con calamaretti, gli Spaghetti con verdure astice e guanciaie, il Baccalà al forno con pomodorini confit patate olive e capperi o la Palamita con salsa tonnata.

Una selezione di piatti che ben può accordarsi con un vino particolare come il Langhe Rossese Bianco di Amalia Cascina in Langa, proveniente dal vicino Piemonte, che troverete nell'articolata carta dei vini.

Il rossese bianco è un vitigno raro e di difficile reperibilità anche in Liguria, ad oggi presunta regione di provenienza. Presente in Piemonte in tempi passati e poi quasi scomparso, a Monforte d'Alba i Boffa, d'origine ligure anche loro, ne hanno rivalutato la produzione iniziandone la coltivazione in azienda in un appezzamento nei pressi della Cascina in località Sant'Anna e in un'altra parcella nel vigneto Salicetti limitrofa alla famosa zona vinicola della Bussia, in prossimità del vigneto Fantini dedicato al nebbiolo da Barolo.

Una esperienza che siamo certi permetterà la scoperta di angoli, sapori e vini nascosti e irripetibili altrove.

Ristorante Ai Torchi - Via dell'Annunziata 12, Finale Ligure loc. Borgo (Savona) - 019 690531 – 333 1004858

PDF document by Vinotype