*Expo Valle Arroscia 2014*

**LA CUCINA BIANCA, I VINI, L’OLIO**

**E LE BOTTEGHE ARTIGIANE:**

**STORIA, SEGRETI E TRADIZIONI**

**DI UNA VALLE TUTTA DA SCOPRIRE**

Con la partecipazione del Comuni di Armo, Aquila d’Arroscia, Borghetto d’Arroscia, Cosio d’Arroscia, Cesio, Mendatica, Montegrosso Pian Latte, Pieve di Teco, Pornassio, Ranzo, Rezzo, Vessalico, **la Rete Expo ritorna in provincia di Imperia e fa spazio alla tradizione della “cucina bianca”** tipica di questa vallata.

La **“Strada della Cucina Bianca”** – perché caratterizzata da ingredienti poco colorati come farine, latticini, patate, castagne, cavoli, porri e aglio – si snoda, infatti, attraverso questi territori che, insieme alla pratica della transumanza, hanno nella gastronomia un legame forte. Così tra i prodotti presentati negli stand dell’Expo Valle Arroscia si troveranno i formaggi di malga – tra cui spicca **la Toma di Pecora Brigasca, uno dei 13 Presidi Slow Food in Liguria** – il “brusso”, tipica ricotta di capra dal gusto piccante, castagne, miele e altri piatti della tradizione come l’”aglié” condimento tipico realizzato con **l’aglio di Vessalico, altro Presidio Slow Food ligure**, i “minietti”, tipica pasta da minestra, il “pan fritu”, la “brussusa”, e le paste come i “sugeli”, gli “streppa e caccia là”, e ancora il “bernadun” e le “turle”. Senza dimenticare gli **ottimi vini** come l’Ormeasco o lo Sciac-Trà Doc di Pornassio.

Ma l’Expo Valle Arroscia vuole anche rappresentare una vetrina del territorio, delle sue aziende olearie e agroalimentari e delle sue botteghe artigiane - una vera eccellenza locale – e valorizzare un **paesaggio vario e ricco di biodiversità che si spinge fino alle montagne delle Alpi Liguri**. Lungo il percorso si incontrano le cascate dell’Arroscia, le malghe usate dai pastori in occasione della transumanza, fino al Colle di Nava, punto di partenza privilegiato per gite ed escursioni in tutta la valle.