

MAISON DEL PANETTONE

ALBERTENGO

MARCHIO STORICO

Coniglio alla ligure



ANTICA AZIENDA RAINERI D'ESSESA

SONO ARRIVATE LE NUOVE RICETTE!

SCOPRILE TUTTE



SANREMO news .it

Edizione locale **INazionale.it**



SOLDVENTO 20 26



E QUI LIBRI 20 26

PRIMA PAGINA CRONACA POLITICA EVENTI SPORT ATTUALITÀ SANITÀ SOLIDARIETÀ **ECONOMIA** SCUOLA AL DIRETTORE AGENDA MANIFESTAZIONI TUTTE LE NOTIZIE

Ventimiglia Vallecrosia Bordighera Sanremo Ospedaletti Arma Taggia Valle Argentina Riva Santo Stefano Imperia Golfo Dianese Monaco Regione Europa

ABBONATI

ECONOMIA

Facebook Instagram X YouTube RSS WhatsApp Telegram Messenger Search Archive Mobile

CHE TEMPO FA

ECONOMIA | 25 marzo 2026, 14:43



ADESSO 15°C



GIO 26 8.4°C 15.8°C



VEN 27 7.1°C 15.7°C

@Datameteo.com

Martina PUBBLICITÀ OGGETTI PUBBLICITARI ETICHETTE

TRASLOCHI NAZIONALI INTERNAZIONALI

COLDIRETTI FORZA BRICA DEL BENE COLDIRETTI INFORMA

CISL A. S. T. Imperia CISL INFORMA

Cento anni di Scola e una Cucina che è Patrimonio dell'Umanità

La Delegazione di Albenga e del Ponente ligure dell'Accademia Italiana della Cucina celebra l'anniversario con un convivio nel segno del riconoscimento UNESCO



Ci sono cene in cui mangi bene. E poi ci sono quelle in cui capisci perché, in Italia, mangiare non è mai solo mangiare. Quella del 19 marzo scorso - festa del papà, e già questo cambia tutto senza bisogno di dirlo - è stata così. A pensarla e guidarla, il dottor Roberto Pirino, medico e delegato per Albenga e il Ponente Ligure dell'Accademia Italiana della Cucina. Una figura che tiene insieme, senza ostentarlo, due riconoscimenti UNESCO che in fondo parlano la stessa lingua: la Dieta Mediterranea, già patrimonio immateriale, e la Cucina Italiana, oggi al centro di un percorso analogo.

CBT ITALIA 4.770 € MYSTERI DURA-ACE R9270 12v Di2, Newmen Advanced A.50

Sempre aperti pranzo e cena Ristorante La Canonica nel cuore di Sanremo

15 MARZO 11-12 APRILE da Busca volta in mongolfiera al cospetto del Monviso INFO

RUBRICHE

- Festival di Sanremo Club Tenco Cinema L'oroscopo di Corinne 4Zampe CANI 4Zampe GATTI 4Zampe ADOTTATI 4Zampe PERSI E TROVATI Istituto Comprensivo Sanremo Centro Levante

IN BREVE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218

Coldiretti Informa
Confartigianato Informa
CISL Informa
Infermiere e salute
Stadio Aperto
Cultura Energetica
Curiosità
La Nuova Corrente
Foto notizia
GenovaSport2024
io_viaggio_leggero
Non solo Fumetti
Botanicando
Accadde Oggi
L'Intervista
Artitirismo
Copertina
Fotogallery
Videogallery



Nella stessa giornata, in un passaggio che racconta bene come, dentro l'Accademia, i territori non si sommano ma si parlano, il convivio ligure si è idealmente intrecciato con quello della Delegazione di Aosta e Monterosa, ospitato allo *Stella di Pila Panoramic Bistrot*, a oltre 2700 metri di altitudine. Un luogo sospeso. A Castelbianco, invece, l'altezza cambia direzione. Diventa profondità. La Delegazione ha così riunito i propri accademici attorno a un convivio ecumenico che non aveva bisogno di darsi importanza. Ce l'aveva già, nel modo in cui le cose accadevano: senza rigidità, senza scena. Paolo Petroni parla di "patrimonio culturale diffuso, fatto di saperi, riti e tradizioni": una frase che potrebbe rischiare di restare astratta, finché non trovi un luogo in cui non viene spiegata, ma vissuta. Scola è uno di questi. E lo è da cento anni: un tempo lungo, fatto di gesti ripetuti, aggiustati, tramandati, dal 1926 a oggi, per mano di tre generazioni. Un secolo intero attraversato senza strappi: la locanda che diventa ristorante, il ristorante che cresce, la famiglia che si allarga attorno a quella stessa idea iniziale. I loro cento anni stanno proprio qui. Non in quello che è cambiato, ma in quello che non si è mai perso.

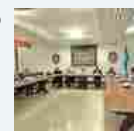


Scola: una famiglia che ha allargato il proprio centro

Castelbianco non è un posto che ti capita. Ci arrivi. E quando arrivi al ristorante della famiglia Scola, capisci subito che qui non si è mai lavorato per costruire qualcosa da raccontare. Si è lavorato, e basta. Il racconto è venuto dopo. La storia comincia nella primavera del 1926, quando Angiolina, poco più che ventenne, decide insieme al marito Manuelin di

mercoledì 25 marzo

Ospedaletti: porto, il Consiglio revoca il progetto 2023 e valuta una nuova proposta mentre nasce il 'Notiziario dell'Amministrazione'



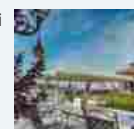
Cento anni di Scola e una Cucina che è Patrimonio dell'Umanità



Sanremo, incontro in Comune sulla riqualificazione dell'Hotel Astoria: progetto pronto dei Marzocco



Il Relais Le Due Matote riapre i battenti per la stagione 2026



Concessioni demaniali a Taggia, il consigliere Alberti "Svolta necessaria tra regole chiare e tutela del litorale pubblico"



A10 Liguria, cantieri fino a Ventimiglia ma meno disagi dopo l'estate: Bucci "Piano Aurelia Bis e ospedale di Taggia nuovo"



In forma per l'estate: i benefici della Dieta Mediterranea

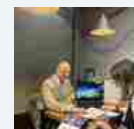


martedì 24 marzo

Gasolio in aumento, autotrasporto in crisi in Liguria: CNA Imperia chiede interventi strutturali urgenti



Turismo, "Italy at Hand-International Scandinavia Roadshow": focus sul segmento mice e wedding



Sanremo rilancia il Mercato dei Fiori: presentato l'avanzamento dei lavori da 18 milioni (Foto e video)



[Leggi le ultime di: Economia](#)

ACCADEVA UN ANNO FA



Attualità
Sanremo: ex area Sati acquisita da una società del gruppo Arimondo, quale futuro per l'area ora degradata?



Politica
Presidio dei consumatori a Genova sull'Ato idrico imperiese: "Restituire il servizio idrico alla normalità e rispettare i diritti degli utenti" (Foto)



Eventi
Carri fioriti e Milano-Sanremo: bilancio positivo anche per il commercio, ma soprattutto per bar e ristoranti

[Leggi tutte le notizie](#)

concentrare tutto - energie, fatica, futuro - in quella che allora era una locanda di valle. Non c'è ancora niente da celebrare, solo una scelta netta: restare, e costruire. Di lei resta soprattutto il suo modo di stare: accoglienza naturale, presenza costante, una semplicità che non ha mai avuto bisogno di essere spiegata. Oggi, quella stessa attitudine si è allargata senza perdersi, prendendo la forma di una vera **impresa familiare diffusa**, in cui ogni ramo resta riconoscibile, ma è parte dello stesso disegno. Il ristorante resta il centro, ma attorno si muove una struttura cresciuta per continuità: **la locanda, l'enostanza, il Colletta Bar**. Poi c'è **Scola nell'Orto**, accanto alla sede dell'Ortofrutticola di Albenga, dove la distanza tra produzione e cucina si riduce al minimo indispensabile. Qui il carciofo spinoso, l'asparago violetto e tutto il resto non arrivano "dal territorio": sono il territorio. E **Bear Lab**, nel centro storico di Albenga, che porta questa stessa idea fuori dalla valle senza trasformarla in esercizio di stile. Si lavora, si insegna e si impara pure, ma soprattutto... si condivide. Se "**patrimonio diffuso**" significa davvero qualcosa, qui si vede a occhio nudo. Senza bisogno di dichiararlo.

Il menù (che si legge come si cammina)

Da Scola i piatti non arrivano mai da soli. Arrivano dentro un percorso. I nomi dei menù della casa - **due passi in Pennavaire**, per esempio - non sono un vezzo. Sono indicazioni. Qui si entra per attraversare, non per consumare. La serata comincia con un benvenuto della casa che non ha bisogno di essere ricordato nei dettagli per funzionare. È una sequenza di **amuse bouche** che si muovono tra fantasia e territorio con naturalezza: piccoli assaggi in cui l'idea non sovrasta la materia e la materia non rinuncia a farsi interpretare. Arrivano uno dopo l'altro, accompagnati da un **Franciacorta Castello Bonomi**, che tiene il ritmo con precisione, senza anticipare e senza restare indietro. Dopo il Franciacorta, la tavola prende un'altra direzione. Nei calici arrivano i vini di **Marco Felluga**, dal Friuli Venezia Giulia. Una scelta che rispecchia una delle consuetudini più interessanti dell'**Accademia**: invitare a uscire dal proprio perimetro anche quando si resta seduti. I vini "ospiti" fanno proprio questo. Mettono in dialogo territori diversi, trasformano la cena in una **geografia più ampia**. Il piatto resta qui, ben radicato. Il bicchiere, intanto, parte. Poi arriva il **carciofo spinoso d'Albenga**, ed è già un punto fermo. Nel piatto è pieno, costruito con precisione, accompagnato da un **beurre blanc all'acciuga** e da elementi croccanti che spezzano la morbidezza. Un equilibrio tra autenticità e tecnica, senza forzature. Ed è solo dopo che si entra davvero nella "passeggiata": la **fonduta**, che sembra incarnare quei **due passi in Pennavaire** evocati nei menù.

Arriva raccolta, compatta, densa ma mai pesante, attraversata da un **tartufo nero locale che sale da Nasino**, dove la terra è stretta, i boschi si tengono addosso alle pietre e tutto cresce con una misura diversa. Qui non è protagonista. Si appoggia, quasi in punta di piedi, lasciando che sia la fonduta a tenere il passo. E funziona proprio così.

Plin: dove il confine si mangia

I **plin ai tre arrostiti** arrivano essenziali, senza costruzioni attorno. **Castelbianco** è da sempre una linea sottile tra Savona e Cuneo, e questo piatto lo racconta senza bisogno di dichiararlo. È anche per questo che è rimasto in carta: più che una tradizione locale, è un segno di passaggio sancito dal tempo. La pasta è sottile, precisa, il ripieno centrato. Ma è il fondo a fare davvero la differenza: una **riduzione tirata fino all'essenza**, lucida, concentrata, che lega ogni boccone con una persistenza elegante, senza mai coprire. È un piatto che non cerca l'effetto. Lavora dopo e ti restituisce un effetto di velluto al palato.

La faraona (e tutto quello che tiene insieme)

La **faraona farcita di fegatini, porro, patate e cipollotto** arriva con una composizione pulita, quasi disegnata. Il taglio è compatto, appoggiato su un fondo scuro e lucido che concentra il sapore. Accanto, una **quenelle di crema di patate**, liscia e setosa, che tiene insieme e accompagna senza



Vuoi fare **business** con l'**Africa**?

Iscriviti ora e partecipa a incontri B2B e a momenti di networking

www.ida-events.org #idasummit2026



addolcire. Intorno, pochi segni: porro che pare appena affrescato, germogli sottili. E poi l'**asparago violetto d'Albenga**, intero, con la punta integra e il gambo teso, lavorato quel tanto che basta per mantenere struttura e freschezza. Non è un contorno: attraversa il piatto, portando una nota vegetale viva che alleggerisce senza interrompere. La faraona è stratificata, ma senza rigidità. I fegatini sono perfettamente integrati, mai dominanti; la superficie accenna una lieve resistenza, mentre l'interno regala un effetto accoglienza - che è la cifra della storia del locale - restando morbido, pieno, coerente.

Un pane, e il gesto che si porta dietro

Con la faraona arriva anche il pane. Non uno qualunque. Le mani di **Roberto Pirino**, unite a quelle di oltre quaranta accademici della **Delegazione di Aosta e Monterosa**, tornano in quel **pane nero** impastato insieme, dove il gesto diventa quasi una lingua comune. È anche questo uno dei tratti più autentici dell'Accademia: creare occasioni in cui il fare diventa esperienza condivisa. In Valle d'Aosta, proprio il **pane nero** è legato alla tradizione di **San Martino di Tours**: al gesto del mantello diviso, che nella panificazione diventa **condivisione concreta**. Portato qui, e servito accanto al secondo, non accompagna soltanto. Tiene insieme. Sulla parete del ristorante, quasi a fare da controcanto, si legge: "*Mangez du pan vous vivrez bien*".

La lemon tarte (e il modo giusto di chiudere)

La **lemon tarte** arriva e sembra già una promessa: lucida, piena, con quella cremosità che ricorda certe vetrine di pasticceria davanti a cui ti fermi senza sapere bene perché, se non per desiderio. Affonda morbida, avvolge, resta. E, ad un certo punto, non sei più tu che la mangi: ci sei dentro, come in una nuvola che sa di limone, e pur di favola.

Un riconoscimento, e quello che resta davvero

A chiudere la serata, la **Delegazione di Albenga e del Ponente Ligure dell'Accademia Italiana della Cucina** ha consegnato a **Fausto e Gabriele Scola** il **Diploma di Buona Cucina**, rappresentato da un piatto simbolico per i cento anni di attività del ristorante. Cent'anni passano. La cucina (e la famiglia), no.

