



IL RAID DELLA RIVIERA DEI FIORI ritorna in banchina!

Questo importante e seguitissimo evento legato al mondo delle auto e moto d'epoca finalmente ritorna alle "origini". A fine luglio 2016 gli amici dell'Associazione Autostory & c. Imperia organizzano il **5° RAID DELLA RIVIERA DEI FIORI** con gradirti ritorni ed importanti novità

PROGRAMMA DELL'EVENTO

La manifestazione "**5° RAID DELLA RIVIERA DEI FIORI**" si svolgerà ad Imperia nei giorni 29- 30- 31 luglio prossimi. I primi due giorni le auto saranno ospitate presso la banchina di Oneglia Calata G. B. Cuneo ed il giorno 31 in Via Bonfante e Piazza Dante.

Venerdì 29 luglio

- Ore 14.00 inizio della manifestazione con accredito degli equipaggi
- Ore 16.00 partenza per Diano Marina per una degustazione e shopping in Via Genova
- Ore 19.00 rientro in banchina ed esposizione delle auto
- Ore 20.30 cena in banchina Calata Cuneo Ristorante Matama
- tel 0183.449947

Sabato 30 luglio

- Ore 08.30 ritrovo in Calata Cuneo
- Ore 9.30 partenza per tour gastronomico nell'entroterra
- Ore 10.00 arrivo a Ceriana per la degustazione della famosa salsiccia di Ceriana: il prodotto più noto della gastronomia di questo territorio la cui ricetta di preparazione è gelosamente custodita dagli artigiani del paese.
- Ore 12.00 arrivo a Bajardo e visita guidata alla chiesa di S. Nicol
- Ore 13.00 degustazione a buffet di prodotti tipici
- Ore 15.30 partenza per Imperia. Bajardo - Vignai- Badalucco – Carpasio - Dolcedo-Clavi - Imperia, Calata Cuneo
- Ore 19.00 Cena di Gala presso il ristorante "**La cincia bigia**" con menù tipicamente ligure a base di Cappon magro e Coniglio alla Ligure

Domenica 31 luglio

- Ore 09.30 ritrovo in Via Bonfante - Imperia

- Ore 10.30 partenza per un tour direzione Andora, Passo del Ginestro, Colle S. Bartolomeo, Arzeno d'Oneglia
- Ore 12.00 degustazione di prodotti tipici presso l'Azienda Agricola "Il **Cascin**" di Arzeno d'Oneglia. Piatto forte lo "stoccafisso" a cura dell'Accademia dello Stoccafisso
- 16.00 rientro in Via Bonfante e saluto agli equipaggi.

Per informazioni e prenotazioni INFO@AUTOSTORY.IT CELL. 329 2154756

- A Ceriana sosta per degustazione: qui gli amici della Macelleria da Angelo e Giovanna prepareranno uno spuntino in versione cotta e cruda a base della tipica "salsiccia di Ceriana": il prodotto più noto della gastronomia di questo territorio la cui ricetta di preparazione è gelosamente custodita dagli artigiani del paese.
DA ANGELO & GIOVANNA Corso Italia, 241 – CERIANA – tel. 0184 1928311
www.laverasalsicciadiceriana.it
- A Bajardo, pranzo all'Osteria ra Culeta che propone specialità del posto: il Brandacujun a base di baccalà e patate "brandati" con olio extravergine di oliva, aglio e prezzemolo, i fagioli di Pigna (presidio Slow-food) con l'aringa, il gran Pistau a base di grano cotto, precedentemente battuto in un mortaio di legno fino a che si stacchi la pellicina che avvolge i chicchi, condito con olio extravergine di oliva e parmigiano, poi i friscioi, tipiche frittellone liguri, alle verdure, poi i ravioli alle borragini fatti a mano.
OSTERIA RA CULETA Piazza de Sonnaz – BAJARDO – tel. 0184 673092
- La serata di gala di sabato sera prevede la cena presso il prestigioso resort il Nido www.ilnidoresort.it all'interno "La Cincia Bigia": ristorante situato alle porte di Imperia a pochi passi dal mare e al contempo immerso nella tranquillità tipica dell'immediato entroterra regala ai suoi ospiti un'oasi di gradevole relax; un suggestivo giardino d'inverno, cuore del locale, una sala ristorante confortevole ed elegante, il porticato che permette di pranzare all'aperto e la piscina a bordo della quale verrà servito l'aperitivo di benvenuto a base di pan fritto, friscioi, salmone marinato, panissa, spiedini di frutta e spiedini di caprese. La cena prevede il Cappon magro, preparazione importante della cucina ligure più antica, a base di pesce e verdure, in origine veniva consumato dai pescatori direttamente sulle barche

oggi è considerato un piatto molto ricercato e di difficile preparazione; si prosegue con i ravioli di magro con crema di datterini e limone poi il coniglio alla ligure un piatto tipico del Ponente Ligure che vede l'accostamento fra la carne dolce e delicata del coniglio con il sapore gradevolmente amarognolo delle olive taggiasche. Chiude la cena la torta di pan di spagna con crema di vaniglia e fragole

RISTORANTE LA CINZIA BIGIA Via Littardi 70 www.lacinciabigia.it

- Ad Arzeno d'Oneglia gli equipaggi faranno tappa presso l'Azienda Agricola il Cascin dove potranno degustare lo stoccafisso cucinato con maestria dall'Accademia dello stoccafisso: il menù prevede lo stoccafisso all'Onegliese e le frittelle di baccalà
- Il palato si addolcisce infine con le frittelle di mele
- www.oliovinoilcascin.com