

Cari Confratelli, il Circolo Enogastronomico Della Rovere ha il piacere di invitarvi a partecipare al “Convivio del 40° Anniversario” che si terrà **Domenica 11 Maggio 2025** a Savona.

Ci troveremo presso il Centro Diocesano dove i nostri Soci serviranno la colazione di benvenuto a base di focaccia, bianchino, bibite, amaretti, caffè.

Ci riuniremo quindi nella Sala dello stesso Centro dove avremo tre momenti principali : il benvenuto e l'intervento delle Autorità del Comune di Savona che ci illustreranno brevemente il progetto “Savona, candidata a città della Cultura 2027”, a seguire la tradizionale “Chiamata delle Confraternite” e, infine – scusateci ma è pur sempre il nostro compleanno – un nostro breve intervento per qualche ricordo di come è nato il nostro Circolo.



Al termine della riunione abbiamo previsto la visita alle **Casse lignee** della Processione di Savona. Dovete sapere infatti che, ogni due anni, Savona si trasforma in un palcoscenico emozionante per uno degli eventi religiosi più suggestivi d'Italia: la processione del Venerdì Santo, un'atmosfera carica di storia e tradizione, dove arte e fede si fondono in un connubio perfetto.

La processione è articolata in Poste, ovvero stazioni scandite dai Capocassa che guidano le quindici Casse lignee portate a spalla dai confratelli portatori. Si tratta di gruppi scultorei pesanti da cinquecento ai milleottocento chilogrammi e rappresentanti i "misteri" della Passione.



Nel corso della nostra breve passeggiata avremo modo di ammirare, oltre al centro storico di Savona, alcune di queste quindici Casse che sono dislocate in varie Chiese della città.



Ci saremo quindi, nel frattempo, avvicinati, grazie a questa passeggiata, alla nostra Sede, dove ci attenderanno i nostri Soci delle Brigate di Cucina e di Sala per servirvi il meritato pranzo a base di cucina ligure di pesce.

Vi attendiamo con grande piacere!
Cordiali saluti

Il Presidente del Circolo
Carlo Torelli

11 Maggio 2025

Programma della giornata

Ore 10,30 - Centro Diocesano "Città dei Papi"
Via dei Mille 4

Ritrovo dei partecipanti
Colazione di Benvenuto
(focaccia, bianchino, bibite, amaretti, caffè)

Ore 11 - Riunione presso la Sala del Centro Diocesano:

Savona, candidata città della Cultura 2027
Chiamata delle Confraternite
Il Della Rovere e i suoi primi 40 anni

Ore 12 - Visita alle Casse lignee della Processione
e due passi nel centro storico
per raggiungere la nostra Sede

Ore 13 - Sede del Circolo
Via Famagosta 4

Pranzo a base di cucina ligure di pesce
a cura dei nostri Soci
(vedi spartito)

Ore 16,30
Conclusione dei lavori
e
il nostro Grazie per essere stati con noi!

Quota di partecipazione: 50 €

Per prenotazioni o informazioni: Roberto Olivero **347 29 82 188**
oppure via mail: circolodellaroveresv@libero.it

Si prega di comunicare eventuali allergie al momento della prenotazione.
Non è previsto lo scambio dei Doni

Parcheggi

I parcheggi sono gratuiti.

Per raggiungere la Sede del ritrovo
(**Centro Diocesano "Città dei Papi" - Via dei Mille 4**)
suggeriamo i parcheggi situati nei seguenti punti della città:

Piazza Diaz – distante 50 metri dalla Sede del ritrovo
Piazza Marconi – distante 50 metri
Piazza del Popolo – distante 400 metri

11 Maggio 2025
Circolo Enogastronomico Della Rovere
Savona

Convivio del 40° Anniversario



Lo Spartito

Panissa e Frisceu

Acciughe ripiene alla ligure

Filetti di sgombro marinati, con cannellini

Bottoni di rana pescatrice con leggera salsa di pomodoro

Cappon magro *(vedi nota)

Crumble di canestrelli
con marmellata di chinotto e cioccolato bianco

Vini in abbinamento

Chardonnay Brut Spumante – Borgo Maragliano

Lumassina IGP Colline Savonesi

Vermentino DOC Riviera Ligure di Ponente

Pigato DOC Riviera Ligure di Ponente

Basanotto

(Liquore d'erbe a base di basilico DOP, salvia e chinotto di Savona)

*** Il Cappon Magro**

Il cappon magro era un piatto povero tipico della cucina ligure. Nato in tempi assai remoti, con lo scopo di riutilizzare i pesci scartati oppure avanzati dai banchetti nobiliari, con gli anni si è via via arricchito di ingredienti sempre più pregiati e ricercati. Si tratta della sintesi perfetta tra terra e mare: le verdure si alternano a molluschi, crostacei e alle gallette del marinaio, un pane secco appartenente alla tradizione marinara, un tempo ammollato nell'acqua salata. La salsa verde regala, infine, grande cremosità e sapidità.