

E' scoccata la "Terza ora" di Zemin cultori dell'agriturismo a Taggia

È arrivato l'autunno che, sull'orologio stagionale di «Zemin», corrisponde appunto alla «terza ora», e con essa scocca il quarto evento gastronomico-culturale che l'«Agriturismo Zemin» ha condiviso con i suoi ospiti, i quali continuano a dimostrare fiducia ed interesse in queste proposte, fatte semplicemente di spazi aperti, raggi di sole e riflessioni contadine. Il tutto sempre avvalorato dalla presenza di esperti del settore alimentare e di storia della Valle Argentina che, nel rispetto della «filosofia-Zemin», con molta umiltà cercano di regalare ai presenti quelle informazioni ormai dimenticate ma che valgono la salute di colui che ascolta.

Lo spazio interno ed esterno infatti si presta ad eventi multi-culturali, come le serate dell'estate appena trascorsa che hanno dato alla luce proposte turistiche innovative nate dalla collaborazione con altre realtà turistiche, non solo indigene, come accaduto nella magnifica serata di luglio in cui lo chef Ivano Ricchebono di Genova scelse «Zemin» per «esportare» nel ponente ligure un nuovo modo di proporre il pesce crudo, miscelando il suo talento con l'orto e la pietra nera della Valle argentina.

«Grazie all'entusiasmo che i nostri ospiti ci hanno regalato - spiegano dall'agriturismo - Zemin continuerà le sue proposte, all'interno delle quali i colori ed i profumi della dieta mediterranea domineranno, essendo la nostra provincia patria di tale cultura. Cultura coinvolgente, soprattutto quando la cucina non si limita ad essere un semplice luogo in cui trasformare il cibo ma diventa espressione emotiva con cui si dona la

propria passione».

«Zemin» ricorda che anche durante l'inverno vi saranno eventi tematici, quale spirito e volontà di questo nuovo agriturismo, attraverso i quali raccontare in modo semplice, temi ed argomenti che hanno a che fare con lo spazio naturale intorno all'orto, con un nuovo modo di concepire il «Tempo», con un nuovo approccio ai nostri «Sensi.....», 7 sensi.

L'«Agriturismo «Zemin» chiaramente è fatto anche di svago, inteso come momento in cui ritrovare la propria dimensione che spesso la frenesia contemporanea

Iniziato conto alla rovescia per l'evento di novembre che sarà dedicato ai formaggi del territorio

nea ci ha fatto perdere; ecco quindi il perché di oasi immerse nei profumi della macchia mediterranea, culla ideale in cui chiacchierare con gli amici o semplicemente godersi il tanto auspicato silenzio del fine settimana. «Zemin» si trova in via Peiriane a Taggia, in un angolo di Valle Argentina decisamente unico. L'invito dei gestori è rivolto a tutti, con la consapevolezza che si troverà sempre la porta aperta. Intanto, dopo il settembre dedicato ai frutti dell'orto, prosegue il conto alla rovescia con l'evento di novembre che sarà dedicato ai formaggi del territorio. Per informazioni è possibile visitare il sito Internet www.zemin.it mail: info@zemin.it. Prenotazioni ai numeri 0184/476791 - 328/4620941

