

IVG

Varazze riscopre la tradizione culinaria: per 10 giorni si potrà gustare la “Zeaia”

di **Redazione**

04 Gennaio 2011 - 10:29



Varazze. Per il secondo anno consecutivo le falde del monte Beigua ripropongono i dieci giorni della Zeaia, piatto tipico della festività di Sant’Antonio Abate. Succede ad Alpicella dove tra il 14 e il 24 gennaio prossimi si rinnoverà l’appuntamento con la fragrante pietanza della cultura contadina dell’immediato entroterra di Varazze. Una tradizione antica di secoli, legata alle celebrazioni religiose per il Santo Patrono, Sant’Antonio Abate, cui è dedicata la locale Parrocchia sin dal 1356, che da secoli si celebra il 17 gennaio.

Succulenta e nutriente, la Zeaia è realizzata con le parti meno “nobili” del maiale, facendo bollire (sobbollire è il termine esatto degli esperti chef) per 6-7 ore in acqua la testina, i piedini, la coda, costine e orecchio dell’animale, con foglie d’alloro. Quindi, la carne viene disossata e tagliata a pezzi, quasi sbrindellata. E poi viene posta direttamente nel piatto con l’alloro e coperta dal brodo di cottura, per farla rapprendere. Il risultato è una fragrante pietanza dall’aspetto vetroso e trasparente dato dalla gelatina nella quale si intravedono i pezzi di carne.

A lanciare per primi i dieci giorni della Zeaia ad Alpicella erano stati nel 2010 i dinamici gestori del ristorante “Baccère Baciccia”, Matilde e Silvano Ferro. Una iniziativa che ha avuto un meritato successo, oltre che un vasto riscontro mediatico per la frazione collinare di Varazze e per tutto il comprensorio.

“Ma il 2010 - spiega Silvano Ferro - è coinciso anche con un deciso impulso per il riconoscimento della Denominazione Comunale della Zeaia, grazie all’interessamento del vicesindaco Andrea Valle. E, nel contempo, negli ultimi dodici mesi abbiamo imboccato la stessa strada per avere un riconoscimento anche per il fagiolo rosso di Alpicella, quello che dall’antichità viene conosciuto come ‘fagiolo lumé’: un altro passo per riscoprire le produzioni più tradizionali legate al nostro territorio”.

Quindi nel 2011 a Varazze avremo finalmente due presìdi gastronomici certificati De.co. con l’Alpicella nel piatto? “Noi speriamo che le questioni burocratiche si risolvano al più presto - risponde Ferro - per presentare il nostro territorio con due eccellenze a tavola, con l’obiettivo di dare impulso al turismo regionale e interregionale. E siamo fiduciosi che

gli Amministratori pubblici ci diano una mano in questo senso, dal Comune all'Ente Parco del Beigua, alla Comunità montana del Giovo". Ecco i sei locali nei quali assaporare la Zeaia: Ristorante Baccere Baciccia, Ristorante ai Cacciatori, Agriturismo al Castello, Bar Barcollo, Circolo Acli Alpicella.