IVG

La nocciola ligure, eccelenza di gusto

di **Elisa e Stefano Pezzini**
17 Novembre 2017 – 11:20



"Liguria del gusto e quant'altro" è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici.



Una tradizione secolare lega la Liguria alla nocciola, le cui piante sono da sempre coltivate, soprattutto nell'entroterra genovese e in Val Bormida. Prodotto tipico e di grande orgoglio è il Misto Chiavari, cioè l'insieme di diverse varietà locali di nocciole, che stanno vivendo oggi una nuova e moderna valorizzazione, grazie anche alla scoperta delle proprietà dell'olio che si ricava.

Di questo e molto altro parla "Nocciola Ligure – Tradizione e futuro del Misto Chiavari": il libro, scritto da Sergio Rossi, gastronomo, cucinosofo (lui, discepolo del grandissimo Giovanni Rebora, docente universitario di storico e, soprattutto, grande conoscitore della storia del cibo), edito da Sagep Editori.

Un vero e proprio viaggio tra la storia, la geografia e la cultura di un frutto molto antico ma ancora coltivato come una volta, seguendo la natura. Il volume è arricchito dalle ricette dello chef Marco Visciola, a capo della brigata di Il Marin, il ristorante gourmet di Eataly Genova.

Liguria del Gusto è la rubrica gastronomica di IVG, con uscite al lunedì e al venerdì: clicca qui per leggere tutti gli articoli