

IVG

Gusto e tradizione, la mietitura a Vendone

di **Elisa e Stefano Pezzini**

13 Luglio 2018 - 7:44



LIGURIA DEL GUSTO

SAPORI, RICETTE E PERSONAGGI

IVG.it

**RUBRICA A CURA DI
ELISA E STEFANO PEZZINI**

“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.



La prima “Giornata del mietitore” organizzata all’agriturismo-fattoria didattica U Beriun di Vendone è stata un successo, al punto che domenica 15 si ripete l’evento con mietitura e trebbiatura. L’appuntamento è alle 10,30 in frazione Leuso per la mietitura, che potrà essere effettuata anche dai partecipanti. Alle 12 trasferimento all’agriturismo, in frazione Villa (a poche centinaia di metri dal campo coltivato a grano) per una pausa pranzo con degustazione a buffet dei prodotti dell’azienda, formaggi, sott’oli e tante altre specialità. Alle 14,30 trebbiatura del grano. Gradita la prenotazione, consigliato un abbigliamento sportivo e “campagnolo”. Info e prenotazioni: 3387238598.

Sin qui le informazioni, ma la giornata di domenica 8 merita di essere raccontata. La mietitura, a Leuso, vede Massimo Revello, patron dell’azienda, nei panni di un moderno mietitore, non più falce ma tagliaerba. Clara, la giovanissima figlia, accumula le spighe in grosse fascine e le sistema sul pianale dell’Ape che le porterà poi in azienda mentre Marco, fratello maggiore, è bloccato da un infortunio. Ad aiutare Clara le bimbette che hanno convinto i genitori a “saltare” la giornata in spiaggia per trascorrere qualche ora in campagna. Fa caldo, normale a luglio.

Giù, in fattoria, tra i recinti di mucche, asinelli, caprette, pecore e via dicendo (una vera Arca di Noè, un paradiso per la curiosità dei bimbi) la fascine vengono messe accanto alla trebbiatrice, una macchina “made in China”, efficientissima nella sua semplicità, che nel pomeriggio separerà i chicchi di grano dalle spighe, dalla pula.

E’ ora di pranzo e si entra nella grande, calda (nel senso di accogliente, in effetti l’aria condizionata fa la sua parte) sala da pranzo che funziona anche da punto vendita. Nelle vetrinette refrigerate i formaggi dell’azienda: mucca, misto, ovino e, novità, il formaggio aromatizzato allo zafferano della Crosa, prodotto dall’azienda Sara Vio in un’altra frazione di Vendone, alla Crosa, appunto. Sempre nel punto vendita l’olio, le confetture, il pesto, i

sottoli prodotti in azienda e, altra novità, l'aglio di Vendone prodotto dall'Azienda Andrea Ciocca.

In cucina Daniela, la moglie di Massimo, si dimostra una vera e capace cuoca: il pranzo è un trionfo di gusti liguri: focacce e pizze fatte con la farina prodotta in azienda, torta verde, formaggi, insalate varie. Splendida crostata e un ottimo tiramisù (preparato dalla "piccola" Clara). Il tutto accompagnato dallo splendido rosso Runcu Brujau di Claudio Vio, sempre frazione Crosa. Da qualche settimana U Beriun ha aperto la cucina nei fine settimana e su prenotazione. Ci vorrà un po' di tempo per farsi conoscere ma, vista la qualità dei prodotti e la bontà dei piatti, basterà il passaparola per diventare un punto di riferimento per chi ama i sapori di Liguria, quella dell'entroterra. Il punto vendita (o in azienda, o in frazione Leuso) è aperto tutti i giorni, il telefono è il 3387238598.

Il pomeriggio si conclude con la trebbiatura, antica tradizione, da festeggiare. Chi vuole, come accennato, potrà farlo anche domenica 15 luglio.

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