

IVG

Turisti in vigna per conoscere i vini liguri

di **Elisa e Stefano Pezzini**

14 Settembre 2018 - 15:29



“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.



Il panorama che si gode dalla torre è imbattibile, spazia su ettari di fasce vitate alternate a uliveti secolari, da lontano, dall'alto, Castellermo, montagna sacra, con le rocce che sembrano disegnare una antica chiesa. Leverone, entroterra di Albenga, provincia di Imperia, Valle Arroscia, è uno di quei borghi quasi dimenticati, quasi un gioco a nascondino della bellezza. Se si arriva alle vigne di Massimo Alessandri, viticoltore appassionato, famiglia di ristoratori ad Albenga (Minisport, sotto la guida di mamma Ivana in cucina e papà Luciano in sala, oggi Pernambuco con la moglie Nicoletta, chef di grande presente e ottimo futuro), la Liguria appare diversa, quasi Borgogna, per quel che riguarda il vino.

E la Liguria che gioca a nascondino deve essere apparsa bellissima alla ventina di turisti, russi, olandesi, romeni, statunitensi, italiani, che da Alassio sono saliti a Leverone, con tappa a Ranzo, per ammirare e fotografare la chiesa romanica di San Pantaleo, aperta per l'occasione, con i dipinti murali di Guido da Ranzo, 1200 circa, sacri murales ante litteram. Ad organizzare il mito di Bacco a pochi giorni dalla vendemmia il Centro Studi sul Turismo dell'Alberghiero F.M. Giancardi, guidato da Franco Laureri, in collaborazione con il residence Le Terrazze di Alassio, Coldiretti con l'azienda agricola Le Roveri di Campochiesa di Albenga e punto vendita ad Alassio, il Panificio Cacciò di Gavenola, l'agriturismo La Fattoria di Costa Bacelega, e la partecipazione di Augusto Manfredi, sommelier Ais che ha raccontato Pigato, Rossese, e i grandi bianchi invecchiati della cantina Alessandri, da Massimo, ma voluta da papà Luciano. Le attività in vigna sono stae coordinate da Elisabetta e Franco Laureri, Patrizia Durante, Agnese Vinai e dai soci Coldiretti Sandra Plando, Marisa Plando, Carla Simondo e Massimo Alessandri.

Le due squadre (i problemi di lingua sono stati superati grazie "all'interprete simultaneo" Egidio Mantellassi) si sono cimentate in una prova d'arte sotto la guida di Luciano Conteduca, non solo artista, ma anche bravo maestro per bimbi e anziani, in una prova di

pesto (bravo Egidio Mantellassi, ma anche il suo sfidante olandese, del resto la prima ricetta del pesto, 1862, La vera Cuciniera Genovese del Rossi, inserisce il formaggio olandese nella preparazione), in una di preparazione di “merenda sinoira”, in una di preparazione di centrotavola e, ultima ma non meno importante, di apertura di bottiglia di vino. Hanno vinto i blu (e chisseneffrega, viene da dire), perchè alla fine ha vinto una Liguria che vuole fare dell’entroterra, delle sue eccellenze di gusto, un must da promuovere sul mercato internazionale. Al momento, un grande brindisi con pigato, vermentino, rossese e granaccia di Massimo Alesandri.

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