

# IVG

## Varazze, Zeaia: Slow Food ospite ad Alpicella

di **Comunicato**

19 Gennaio 2010 - 11:01



**Varazze.** Proseguono con successo le serate gastronomiche 2010 a Varazze all'insegna dell'entroterra e della Zeaia, la tradizionale gelatina di Alpicella assunta ad autentica regina della gastronomia invernale. E, per la prima volta nel 2010, la zeaia sta vivendo il suo più lungo periodo di degustazione.

A "scoprire" questo piatto antico e nel contempo sempre nuovo per il palato, sono ora i gourmet di Slow Food Liguria i quali, domani mercoledì 20 gennaio, saranno ospiti di Alpicella per una "prova sul campo" della fragrante pietanza che nel passato si poteva degustare soltanto a ridosso della festa di Sant'Antonio, celebrata il 17 gennaio. A fare parte della tavolata saranno Enrico Sala, responsabile della Condotta genovese dell'Associazione, con un dozzina di dirigenti. Tutti saranno alla cena organizzata dal ristorante Baccere Baciccia.

L'inedita idea di promuovere più a lungo la Zeaia, è stata proprio del Ristorante Baccere Baciccia di Alpicella. Uno sforzo degno di un apprezzabile laboratorio del gusto, gradito dai degustatori più attenti. I coniugi Silvano e Matilde Ferro, titolari del locale, intendono in questo modo rilanciare la gastronomia più tipica degli antichi mangiari, con l'obiettivo di dare impulso agli itinerari più interessanti e nascosti dell'entroterra varazzino.

Ecco la ricetta: La Zeaia è realizzata con le parti meno nobili del maiale, facendo bollire - o meglio sobbollire - per sei-sette ore in acqua la testina, i piedini, la coda, costine ed orecchio con alcune foglie di alloro. Dopodiché, la carne viene disossata e tagliata a pezzi, sbrindellata e posta direttamente nei piatti con una foglia d'alloro e coperta con il brodo di cottura. E durante la notte, il brodo si trasforma in gelatina trasparente che lascia intravedere i pezzi di carne. Anticamente, le famiglie più abbienti, aggiungevano anche pezzi di gallina e manzo bolliti. Potrebbe considerarsi il piatto antesignano della testa in cassetta.

Tra le novità del 2010 c'è anche quella del confronto. Si tratta dell'ipotesi, che ha ripreso vigore, di mettere a fronte la zeaia prodotta ad Alpicella con quella di altre località savonesi. Ad esempio con quella che si fa a Cadibona di Quiliano, peraltro già nota, ma riscoperta proprio in questo periodo. E poi quella del Ponente della provincia, dove

---

esistono ancora località dell'entroterra nelle quali c'è il culto della carne sobbollita e raffreddata nel suo brodo.

La zeaia si può degustare in cinque locali di Alpicella di Varazze, normalmente a ridosso del 17 gennaio, festa del patrono Sant'Antonio Abate, al quale è dedicata la locale parrocchia dall'Anno Domini 1356. Ecco i locali: Bàccere Baciccia, Piccolo Ranch, Ai Cacciatori, U Baracùn, Agriturismo al Castello.