

IVG

Marchio De.Co. per le “lazarene” di Vendone

di **Redazione**

29 Agosto 2018 - 9:06



Vendone. Un cestino pieno di castagne, nocciole (quelle da “U cullaru russo”, della Valle Arroscia), funghi secchi, erbe selvatiche, rosmarino odoroso, aglio di Vessalico. E pomodori rossi e maturi per il “tuccu”, il sugo, di magro. Le “lazarene au tucco di nocciole”, piatto povero, tipico di Vendone, stanno per ottenere la De.Co., denominazione di origine comunale, un marchio per essere valorizzate e diventare un piatto dove si gusta il territorio. Vendone, la sua amministrazione comunale, crede alla valorizzazione del territorio in un piatto, abbinato al Pigato Superiore di Claudio Vio, unico eroico produttore del borgo composto da nove borghi, che esalta boschi, saperi e sapori.



“Come Regione abbiamo approvato un regolamento per dare maggiore incisività, ma anche semplicità, alle De.Co. Vogliamo salvaguardare, recuperare e valorizzare saperi, sapori e tradizioni che possano diventare in qualche modo dei volani per rilanciare l’economia dell’entroterra. Non solo prodotti e piatti, ma anche eventi come il Bagnun di Camogli. Siamo convinti che promuovere queste nicchie, come le lazarene con il sugo di nocciole sia fondamentale per salvaguardare la nostra identità e far conoscere la nostra cultura”, ha commentato l’assessore all’Agricoltura della Regione Liguria Stefano Mai.

La festa per la De.Co. ha visto, messe di fronte, due grandi donne dei fornelli, Marina Silboni in Ciocca, la “custode” della ricetta, e Cinzia Chiappori, chef dell’Osteria del Tempo Stretto di Albenga. Non si sono sfidate, hanno semplicemente proposto ai partecipanti la ricetta tradizionale e quella gourmet. Le lazarene, infatti, si prestano a interpretazioni e variazioni, ai cuochi della Riviera si chiede di interpretare nei loro menù questa ricetta, ma nel progetto c’è anche la vendita di pasta essiccata e sugo già pronto, preparato da un prestigioso pastificio di Ceriale.



Marina Siboni ha raccolto dalla suocera Lidia Revello, ma anche dagli “anziani” di Curenna, la ricetta della lazarene. “La ricetta che mi hanno raccontato consiste di farina bianca, tre quarti, e di castagna, un quarto. Io ci metto anche un uovo, ma ogni massaia può cambiare le proporzioni. Il sugo è un sugo di magro, pomodoro fresco, nocciole, a Vendone si usano le nocciole da un ‘collaru russu’, più allungata rispetto alle altre nocciole, e con il guscio rossastro. Si fa un soffritto con cipolla, aglio, peperoncino e rosmarino. Si aggiunge il pomodoro, le nocciole tritate e si fa cuocere a lungo. Le lazarene vengono condite con questo sugo, secondo me non ci fa il formaggio, ma ognuno faccia come crede”, racconta Marina. Il risultato? Eccellente.

Cinzia Chiappori è una delle “Osti custodi del territorio” dell’associazione dei Ristoranti della Tavolozza e ha inserito nel suo menù le lazarene di Vendone. La sua rielaborazione, come nel suo stile di cucina, non è rivoluzionaria, ma nel solco della tradizione. “La ricetta era già buonissima, ho scelto la versione con i funghi secchi e ho aggiunto pinoli e qualche aromatica in più. Il gusto, rispetto a quella tradizionale, non è stravolto, ma arricchito. Per la pasta l’importante, secondo me, è che si usi la farina di castagne, un prodotto che ha sfamato generazioni di liguri”.



Conclude Piero Revetria, sindaco di Vendone: “Le lazarene (ma si sta pensando anche ad altre eccellenze di gusto storiche, spesso sconosciute agli stessi vendonesi), con la De.Co. che stiamo per concedere, possono diventare uno strumento di promozione turistica (penso agli agriturismi e ai b&b del nostro Comune), ma anche un modo per ridare entusiasmo ai giovani di ogni età che stanno investendo nell’agricoltura di qualità, nella ristorazione, nel turismo di nicchia, ma di grande qualità che sceglie l’entroterra. Certo, da sola non basta una De.Co., ma se, come sono convinto, si riuscirà a mettere a sistema il parco delle sculture delle due Torri, con le opere di Kriester e la nuova collezione museale della ceramica, la sentieristica che porta alle suggestioni di Castellermo, montagna sacra, ma anche montagna dove passa il sentiero di Fischia il Vento, i sentieri dove si possono ancora calpestare i ciottoli dove sono passati i Templari, i sentieri dell’outdoor. Un patrimonio di storia, paesaggi, arte nascosta nelle chiesette dei suoi borghi, che deve diventare il nostro patrimonio di rilancio”.

