



## A cosa serve una De.Co.? L'esempio di Vendone

Lunedì 26 novembre 2018



*“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.*



A cosa serve una De.Co., la Denominazione Comunale? A valorizzare un territorio, un borgo, un prodotto, una comunità. Lo sanno bene a Vendone, dove a fine estate è stato deciso di dare la De.Co. alle Lazzarene con il sugo di nocciole dal pegullu russu, un piatto antico e povero, quasi dimenticato, fatto riemergere da Marina Siboni Ciocca. Il Comune, guidato dal sindaco Piero Revetria, entusiasta come tutti i consiglieri e la Pro loco del progetto, sta terminando le pratiche burocratiche per istituire la De.Co., ma già i risultati di un semplice marchietto si stanno vedendo.

Sia l'unica trattoria del paese, l'Alpino, sia l'agriturismo U Beriun stanno proponendo il piatto nei loro menù, ma si è andati oltre. "Le lazzarene, secche, e il sugo di nocciole lo stiamo producendo e proponendo, sia nell'agriturismo che nei vari mercatini a cui partecipiamo", racconta Massimo Revello di U Beriun. E prosegue: "La cosa bella è che dopo aver annunciato la volontà di dare la De.Co. a questo piatto, abbiamo scoperto che i sughi che si usavano per condirle, in realtà sono due, uno con pomodoro, l'altro con il solo olio". Un successo, insomma, al punto che il sindaco si spinge oltre: "Vogliamo dare la De.Co. anche ad altri piatti e prodotti tipicamente di Vendone, dai cachi essiccati e canditi al pesto di maggiorana sino ad arrivare un dolce antico. L'idea è quella di proporre poi le nostre De.Co. in una festa estiva, abbiamo notato che attorno ad un piatto si è compattata la nostra comunità, un fatto importante per un borgo piccolo come il nostro".

Per la cronaca, le lazzarene sono una pasta formata da farina bianca e farina di castagne, tagliata a losanghette, condita con un sugo di nocciole, aglio di vessalico, erbe aromatiche (qualcuno aggiunge anche i funghi secchi), pomodoro (ma, come detto, si può fare anche senza). Un piatto già videregistrato e custodito nella Banca delle Ricette dell'Istituto alberghiero di Alassio.

*Liguria del Gusto è la rubrica gastronomica di IVG, con uscite al lunedì e al venerdì: [clicca](#)*

---

*qui per leggere tutti gli articoli*