

IVG

Dopo Agnesi rinasce la pasta “made in Riviera”

di **Elisa e Stefano Pezzini**

16 Novembre 2018 - 8:39



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.



“L’idea, la pazza idea, è nata quando Agnesi ha chiuso lo stabilimento di Imperia. Mi sono detto che non era possibile, per una provincia come la nostra, perdere una tradizione così importante e caratteristica come la pasta secca. Con Leonardo Schenardi, pastaio da vent’anni, lasciato a casa dalla chiusura dell’Agnesi, ci siamo guardati in faccia e ci siamo buttati”.

Simone Boero, dinamico imprenditore legato alla tradizione, tra acqua e farina c’è nato. I suoi nonni, nel 1948, fondarono il panificio Bergonzo, ad Aurigo, in un primo momento per sfornare il pane per gli abitanti del borgo, poi, negli anni, per rifornire di grissini, biscotti di Aurigo, lingue di suocera la provincia di Imperia. “Prodotti artigianali, con lievitazioni superiori alle 24 ore, con procedimenti lunghi, per i grissini stirati a mano servono anche due giorni di lavorazione”, spiega Simone.

Ma un conto è proseguire la tradizione di famiglia, nella panificazione, un altro è lanciarsi nella pasta secca. “Vero, ma non è stato un salto nel buio, mi sono appoggiato all’esperienza di Leonardo”, spiega Simone. Il risultato è, dal punto di vista del gusto, eccellente. I formati sono, al momento, limitati, fusilli, conchiglie, maccheroni, linguine, ma l’intenzione è quella di ampliare la gamma, a cominciare dalla pasta integrale. “La nostra pasta è preparata con una semola ad alto contenuto proteico, da grano coltivato in Italia e con l’acqua della Alta Valle Impero. I costi di produzione sono elevati, sia per il costo delle farine, sia per le quantità limitate, quindi la nostra pasta qualche cosina in più rispetto a quella industriale, ma è stata comunque accolta molto bene dai consumatori”, racconta ancora Simone. La produzione è di qualche quintale di pasta secca alla settimana, abbastanza per essere distribuita in gran parte della provincia di Imperia.

L’intenzione di allargarsi c’è, ma sempre con la prudenza dei liguri. Nel laboratorio di Aurigo lavorano, assieme a Simone, i genitori e, appunto, Schenardi, una attività poco più

che familiare, insomma, ma che promette di raggiungere traguardi importanti, non che quelli raggiunti non lo siano, ovviamente. “Al momento abbiamo vinto la scommessa di mantenere la pasta secca in provincia di Imperia, non ci potevo proprio pensare di perdere una tradizione così antica. Il fatto che la nostra pasta sia stata accolta bene dai consumatori ci fa sperare bene nel futuro, ma i macchinari per ampliare la gamma di formati richiedono investimenti importanti, dobbiamo valutare ed essere sicuri di non fare il passo più lungo della gamba”, conclude Simone.

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