

IVG

La sfida per Natale e Capodanno: “No al prosecco, beviamo bollicine liguri”

di **Elisa e Stefano Pezzini**

20 Dicembre 2019 - 9:54



LIGURIA DEL GUSTO

SAPORI, RICETTE E PERSONAGGI

IVG.it

**RUBRICA A CURA DI
ELISA E STEFANO PEZZINI**

“De-prosecchiziamo la Riviera”, il movimento che, in maniera provocatoria, ma nemmeno tanto, contrappone le bollicine liguri al Prosecco veneto, rilancia la sfida in queste giorni che si avvicinano a Natale e Capodanno, date dove il consumo di spumanti e in vertiginoso aumento: “Sotto l’albero beviamo bollicine liguri, si abbinano alla perfezione con i piatti della tradizione regionale, dal Cappon Magro alla testa in cassetta, dai maccheroni di Natale alle torte verdi”, commentano con un pizzico di orgoglio i produttori della Riviera.

Il “sovranoismo enologico ligure” non ha nessun retropensiero politico, tantomeno una sfida ai produttori veneti e friulani che sul Prosecco hanno fatto la fortuna di un territorio, piuttosto la voglia di sottolineare come le bollicine “made in Liguria” abbiano fatto passi da gigante e oggi siano pronte a sfidare (con numeri minimi, sia ben chiaro) la corazzata del Nord Est. “In un flute di bollicine liguri si possono sentire gli aromi delle erbe aromatiche, della sapidità dell’aria marina, della macchia mediterranea. Insomma, in un bicchiere si può realmente assaporare un territorio”, spiegano i produttori liguri che hanno dotato diversi locali della Riviera con la vetrofania “Locale Deprosecchizzato”. E aggiungono: “Per quel che ci riguarda consigliamo i nostri spumanti al naturale, per un aperitivo, per accompagnare focacce e torte di verdure, o per una cena a base di pesce. Utilizzarli per l’ormai onnipresente spritz ci sembra uno spreco. Chi preferisce lo spritz continui pure ad utilizzare il prosecco”.

A caratterizzare la produzione ligure di bollicine sono i vitigni tradizionali. Si parte dal Pigato, utilizzato per gli spumanti del Ponente, alla Bianchetta Genovese e al Vermentino che caratterizza la produzione del Levante. Nel mezzo, tra Finale e Quiliano, alcune interessanti produzioni con la lumassina (chiamata anche buzzetto o mataosso). “Ogni spumante ligure ha una sua personalità, una peculiarità che si accompagna a piatti diversi, vista che la Liguria, in un piccolo arco, ha una varietà incredibile di piatti e sapori”, commentano ancora i produttori.

Tra le bollicine più apprezzate dagli intenditori si possono citare alcune etichette diventate ormai di moda come il Baxin (a base pigato) della Cantina Ramoino di Sarola, il Ma.Ri. (lumassina) della Cascina Praie, il Frizantin (vermentino) di Podere Grecale, il mataosso spumante della cantina Punta Crena di Ruffino, il Piganò (pigato) o il Bolle Rosa (sciac-trà) dei Viticoltori ingauni, il 2 Luglio della Tenuta Maffone di Pieve di Tecò, gli spumanti di Durin di Ortovero (diverse tipologie affinate nelle grotte di Toirano) per arrivare a U Bertu (100 per cento pigato) della Vecchia Cantina Calleri di Salea, un grande metodo classico, e gli spumanti Abissi (affinati in fondo al mare) di Bisson a Sestri Levante. Ci sono anche delle new entry, come le bollicine della tenuta Torre Pernice.

La “sfida” ricorda molto quella lanciata alla fine degli Anni '80 dai fratelli Berrino, all'epoca alla guida del Caffè Roma di Alassio, contro lo champagne a favore delle bollicine italiane. Ora la “battaglia” diventa ancora più local.

“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, ogni lunedì e venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).