

IVG

L'antico aglio di Vessalico vuole unire costa ed entroterra in nome del gusto

di Elisa e Stefano Pezzini

04 Luglio 2022 - 8:14



Un “patto”, firmato con una stretta di mano, tra Costa ed Entroterra per valorizzare le eccellenze agroalimentari e il territorio collinare: all’edizione numero 262 della Fiera dell’Aglio di Vessalico è successo anche questo, grazie al Consorzio di Valorizzazione, Tutela e Promozione dell’Aglio di Vessalico, che ha organizzato il talk show “L’Aglio di Vessalico prende il volo...”. Andiamo con ordine.

Alla tavola rotonda, condotta da Stefano Pezzini, hanno partecipato Stefania Piccardo, presidente provinciale degli albergatori Upa, Massimo Viglietti, chef alassino, più volte stellato, da anni trasferitosi a Roma, Augusto Manfredi, sommelier Ais e Nino Martini, vicepresidente del Consorzio. A tirare le conclusioni il vicepresidente della Regione Liguria e assessore all’Agricoltura Alessandro Piana. Tra gli ospiti Stefano Mai, consigliere regionale, Aimone Vio, sommo produttore di vini liguri a Bastia d’Albenga e Angela Guidi, produttrice emergente (con il fratello) di ottimi vini, in quel di Ranzo. Graditissima la presenza della sindaca Paola Giliberti, che ha trovato il tempo di un saluto nonostante l’emergenza idrica che coinvolge anche Vessalico.

Per Stefania Piccardo l’Aglio di Vessalico è una eccellenza assoluta, da valorizzare non solo tra albergatori e ristoratori, ma soprattutto tra i clienti: “Si dovrebbe fare quel che si è fatto per la zuccina trombetta. Trent’anni fa, quando la proponevamo, nessuno sapeva di cosa si parlasse. Oggi la chiedono in tanti, segno che è conosciuta ed apprezzata. Lo stesso

si dovrebbe fare per l'Aglio di Vessalico, magari con delle visite ai campi o al territorio dove lo si produce".

Massimo Viglietti non è persona che le manda a dire, il suo intervento è stato "severo, ma giusto": "L'Aglio di Vessalico, così come altri prodotti, è una eccellenza della nostra Liguria, purtroppo, però, noi liguri non siamo capaci di valorizzare al meglio i nostri prodotti. Non mi piace la valorizzazione da sagra, credo che un evento con chef stellati sarebbe più produttivo ed incisivo. C'è anche da dire che l'aglio, elemento principe della cucina, è visto sempre più come il male dell'alito, c'è gente che vuole il pesto senza aglio, un controsenso. Bisognerebbe far conoscere alla clientela come si mangia, portare il nostro aglio sulle grandi cucine italiane e francesi, far capire che la Liguria non è la Cenerentola del gusto, a cominciare dall'Aglio di Vessalico".

Nino Martini, parco di parole, ha raccontato presente e futuro del Consorzio: "Abbiamo sviluppato una App che promuove l'aglio, ma anche il territorio, i produttori consorziati, gli undici Comuni dove si produce. La richiesta cresce, i terreni che sono stati dedicati alla produzione sono in costante aumento, stiamo cercando di ampliare la produzione sempre rispettando la tradizione culturale dei nostri vecchi".

Augusto Manfredi, come sempre, ha tenuto una lectio magistralis, ma riassumiamo: "Il nostro aglio è più dolce, meno aggressivo, capace di essere comprimario di carni, pesce e verdure. Che vino abbinarci? Dipende dai piatti, con il pesto e il pesce un Pigato, magari invecchiato, con una carne un Ormeasco".

A questo punto è intervenuto Viglietti: "Bisogna però educare i clienti, c'è chi vorrebbe un Pigato con profumi e sapori strutturati, prodotto però l'anno prossimo! Senza contare chi dice che i prodotti liguri sono cari: vorrei vedere un produttore di vini piemontesi vinificare alla Cinque Terre, poi ne parliamo del 'siete cari'". Battuta (da applauso) di Alessandra Piccardo: "I prodotti della Liguria non sono cari, sono preziosi...".

Le conclusioni dell'assessore Piana hanno creato tante speranze: "Sulla valorizzazione di questa eccellenza abbiamo investito e continueremo ad investire con finanziamenti regionali e del Gal. Ottenere l'Igp, Indicazione geografica protetta, sarebbe la ciliegina sulla torta, ma non sarà facile. L'Italia è la nazione con più Igp, e l'Europa non è particolarmente contenta di concederne altre. In ogni caso guardiamo con favore allo sviluppo di questa coltivazione, anche in chiave occupazionale".

Poi il colpo di scena: Alessandra Piccardo e Nino Martini si stringono la mano per il "patto" tra costa ed entroterra, lo scopo è di collaborare di più per valorizzare l'intero Ponente. Se fossero rose bisognerebbe aspettare la fioritura, ma è aglio, aspettiamo il pesto...

"Liguria del gusto e quant'altro" è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa e Stefano, 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](#).

