

IL BROCCOLO PROTAGONISTA DELLE SERATE GASTRONOMICHE DI DICEMBRE IN 23 LOCALI CITTADINI

# Cavoli, piselli e olive degli orti di Lavagna: tris d'assi per la Deco

Ok dal Ministero alla Denominazione comunale

SIMONE ROSELLINI

**LAVAGNA.** Lavagna valorizza i suoi gioielli, che, a dirla tutta, sono degli ortaggi: quelli della tradizione, che venivano coltivati nella Piana dell'Entella o in quella di Ripamare, a ridosso dell'attuale Aurelia, tra Lavagna e Cavi. «Proprio in questi giorni fa sapere l'assessore all'Agricoltura, Lorenzo Dasso - è arrivata dal Ministero l'autorizzazione all'utilizzo del logo del marchio De.Co, denominazione comunale, per tre prodotti che si possono ascrivere ufficialmente alla tradizione lavagnese: il cavolo broccolo, il pisello verde e l'oliva lavagnina, che è una cultivar della taggiasca». Il percorso è stato avviato anche per due vitigni ancora presenti sulle colline lavagnesi: l'Albarola (una bianchetta) ed il Barbarossa (dal quale si produce vino direttamente rosato): «Andremo avanti con i prodotti lavorati, i piatti, che siano composti con prodotti locali e riconducibili alla tradizione - riprende Dasso -. Il disciplinare al quale rapportarsi è già stato approvato in consiglio comunale. Quindi, a breve, nomineremo una apposita commissione, composta da un esperto agroalimentare, uno di marketing, uno di commercio, un membro del Comune, perché selezioni i prodotti ai quali assegnare il marchio». Intanto, però, visto il periodo invernale, proprio il cavolo è già protagonista di una operazione promozionale eno-gastronomica, dal titolo "Metti una sera a cena...", lanciata dal Comune di Lavagna in collaborazione con i ristoranti cittadini, l'Accademia dei Sapori, la Scuola Alberghiera. Sono ben ventitré i locali cittadini, tra ristoranti e trattorie, che, da qui al 27 dicembre, proporranno, ogni sera, nei propri menu alla carta, tre elementi fondamentali: un vino locale a prezzo ribassato, l'olio dop di Lavagna per i condimenti a crudo ed almeno un piatto a base di cavolo broccolo lavagnese o altri ortaggi tipici, tutti forniti da aziende agricole del territorio comunale. L'elenco dei locali aderenti è molto lungo, ma può essere reperito facilmente: «Abbiamo prodotti circa diecimila pieghevoli e numerosi manifesti», spiega Fabio Bongiorno dell'Accademia dei Sapori. «Non c'è dubbio che l'identità di Lavagna sia una identità di terra, di orto - commenta l'assessore alla Cultura, Mauro Caveri -. Basti pensare che lo sfottò tipico della gente di Lavagna era l'etichetta di "quelli da bega", ovvero il verme tipico dei cavoli. Cer-

## INVITO A CENA

### RISTORANTI, OSTERIE E AGRITURISMI IN PASSERELLA

\*\*\* LAVAGNA. Ecco l'elenco dei locali che propongono il piatto con prodotti tipici dell'orto nei propri menu nelle sere di dicembre: Al Veliero, Al l'Ulivo, Belvedere, Fronte del Porto, Ca' du luasso, Ca' Melia, Delfino Verde, Il desco del Fieschi, Il gabbiano, Il melograno, Il timone, La lampara, Osteria du Gaggia, Perbacco, Raleu, Spinnaker, U brunzin, U pescou, bar ristorante Delle Vele, Il sole e la luna, pizzeria osteria Del Pino, agriturismo La Bilalal, enoteca Monna Bianca. Collaborano ed ospitano eventi l'azienda agricola Orseggi, la cooperativa agricola Lavagnina, l'azienda agricola La Bilaia, la Scuola alberghiera e l'Accademia dei Sapori. (S.ROS.)

chiamo di prendere uno sfottò e farne un marchio di identità. E comunque, bandendo i campanilismi, un altro prodotto della stagione, che rientrerà in questi menu, è la radice, tipica di Chiavari». Per l'amministrazione di Lavagna, il conclusione dell'iter per la De.Co e questa iniziativa di cene vuole essere la "summa" del progetto di valorizzazione dei prodotti a chilometro zero che ha accompagnato un po' tutti i cinque anni di questo mandato a Palazzo Franzoni del sindaco Vaccarezza. "Metti una sera a cena..." viene affiancata da iniziative collaterali, con dimostrazioni e degustazioni, tra dicembre, gennaio e febbraio, in aziende agricole lavagnesi, alla Scuola alberghiera e nella sede dell'Accademia dei Sapori, al Parco Tigullio. Proprio qui si svolgerà il primo appuntamento: sabato 14 dicembre, alle 16, con lo show cooking di un esperto chef dal titolo "La biodiversità a tavola".

rosimo@libero.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Il marchio

DENOMINAZIONE COMUNALE D'ORIGINE non è un marchio di qualità, ma di identità. Il prodotto così identificato rappresenta un bene di un territorio limitato. La De.co viene attribuita dal Comune di appartenenza, ma nel caso di Lavagna l'iter (della durata di due anni) si è concluso con l'assegnazione del marchio anche da parte del Ministero delle risorse agricole



IL CAVOLO BROCCOLO LAVAGNINO è di piccole dimensioni, presenta foglie di colore verde chiaro: forma un cappuccio, di forma nettamente allungata, molto tenero alla cottura. Nella zona di Sant'Anna è ancora presente il cavolo selvatico da cui si è originato



ALTRI PRODOTTI già De.co sono il pisello verde lavagnino e l'oliva lavagnina (cultivar della taggiasca). A breve verrà formata una commissione per identificarne altri, anche tra i prodotti lavorati