



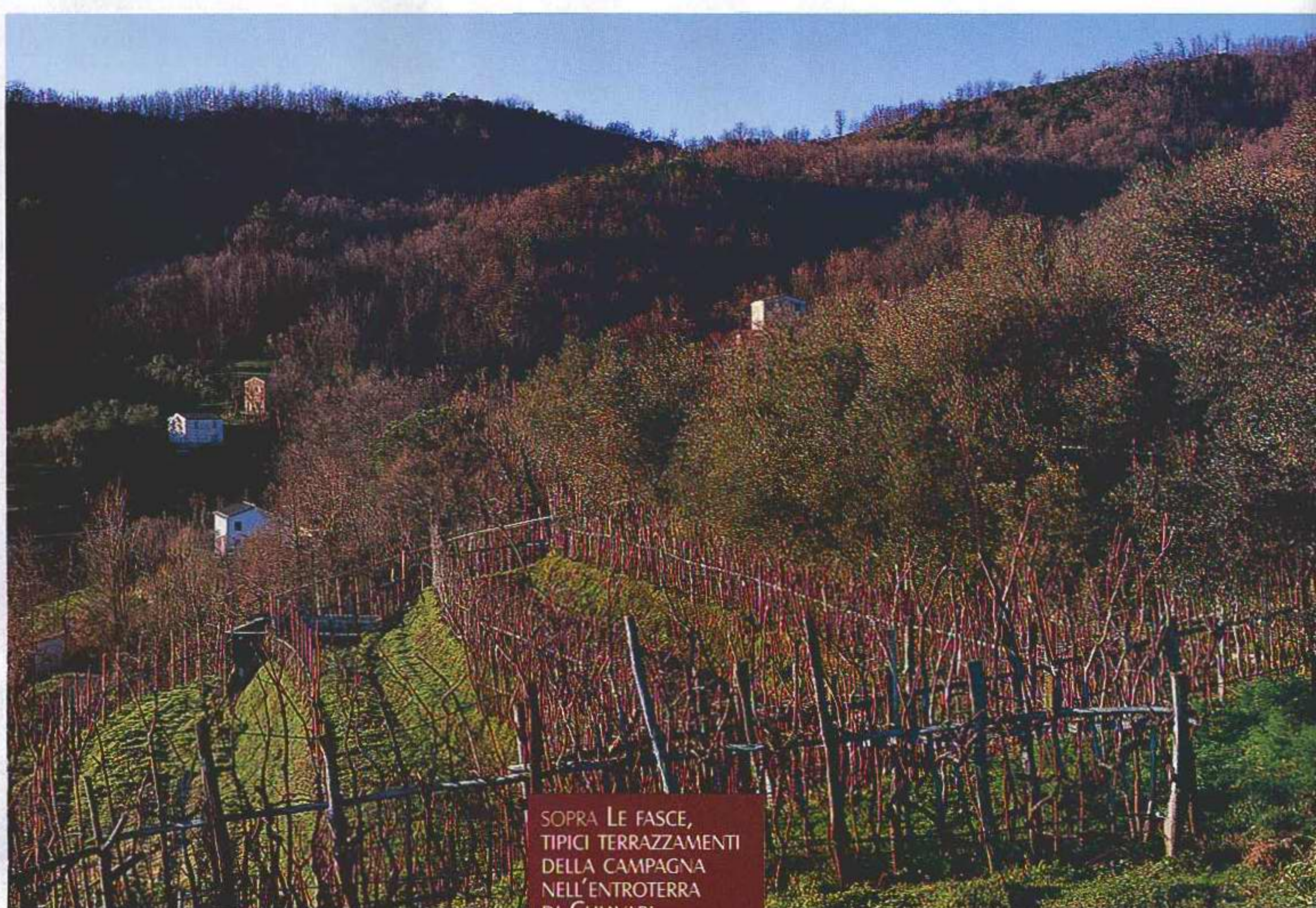
Le strade del gusto
nel **Levante**

Sestri, incantevole borgo marinaro, sorge, solare e romantico, su un promontorio della Riviera di Levante, una stretta lingua di terra che separa l'azzurro di due piccole baie. Dal promontorio dell'Isola fin sopra le colline, dominano gli uliveti, nei quali prosperano le varietà levantine di Lavagnina, Razzola e Leccina. "Il produttore", spiega Carlo Bo, titolare del **FRANTOIO BO** di Sestri, "non può rendere migliore l'olio. Può solo peggiorarlo". Rispettoso di questa norma elementare, Bo cura attentamente ogni fase della lavorazione, frangendo in giornata le olive "brucate" a mano e raccogliendo l'olio in giare di terracotta, da dove sarà prelevato e imbottigliato progressivamente, per mantenerne il più a lungo possibile il fresco sapore primaverile e il profumo intenso dell'oliva appena schiacciata. Il suo extravergine "Le due baie" è un olio assieme delicato e sapido, leggermente piccante, dai sentori d'erba fresca e di carciofo e dal retrogusto di mandorla, da usare a crudo o per arricchire il pesto con sfumature di gusto più deciso. Squisite, tra i prodotti del frantoio, anche le olive in salamoia.



SOPRA IL MERCATO DI PIAZZA MAZZINI, NEL CENTRO DI CHIAVARI. SOTTO PALAZZO DI VIA GARIBALDI, A CHIAVARI. A SINISTRA "LA BOTTEGA DEL FORMAGGIO" E CARLO BO, TITOLARE DELL'OMONIMO FRANTOIO.





SOPRA LE FASCE,
TIPICI TERRAZZAMENTI
DELLA CAMPAGNA
NELL'ENTROTERRA
DI CHIAVARI.
SOTTO LA FRAZIONE
DI ZERLI, A NE.

I prodotti della Riviera

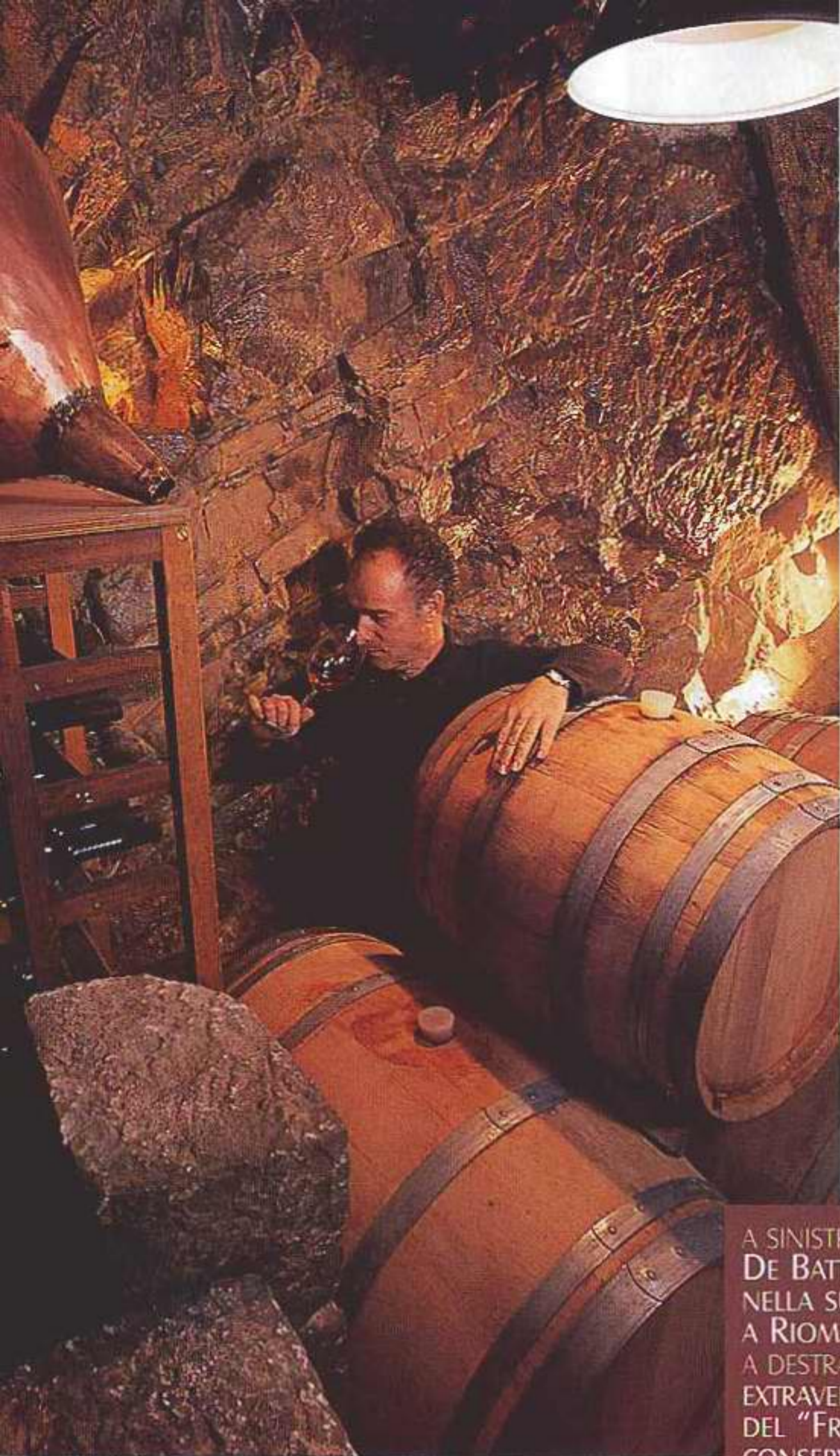
Il vino

In una minuscola striscia di territorio, 101 ettari compresi tra i Comuni di Riomaggiore, Vernazza e Monterosso e in una porzione di territorio di La Spezia, nascono le due grandi Doc del Levante: il bianco Cinque Terre e il Passito Sciacchetrà. La versione secca del Cinque Terre, ottenuta da uve Bosco (40-100%), Albarola e Vermentino (0-40%) e altre (0-20%), ha gradazione minima di 11° e colore trasparente, con riflessi verdognoli; freschissimo al palato, si abbina a primi piatti come le "trenette al pesto", ai secondi di

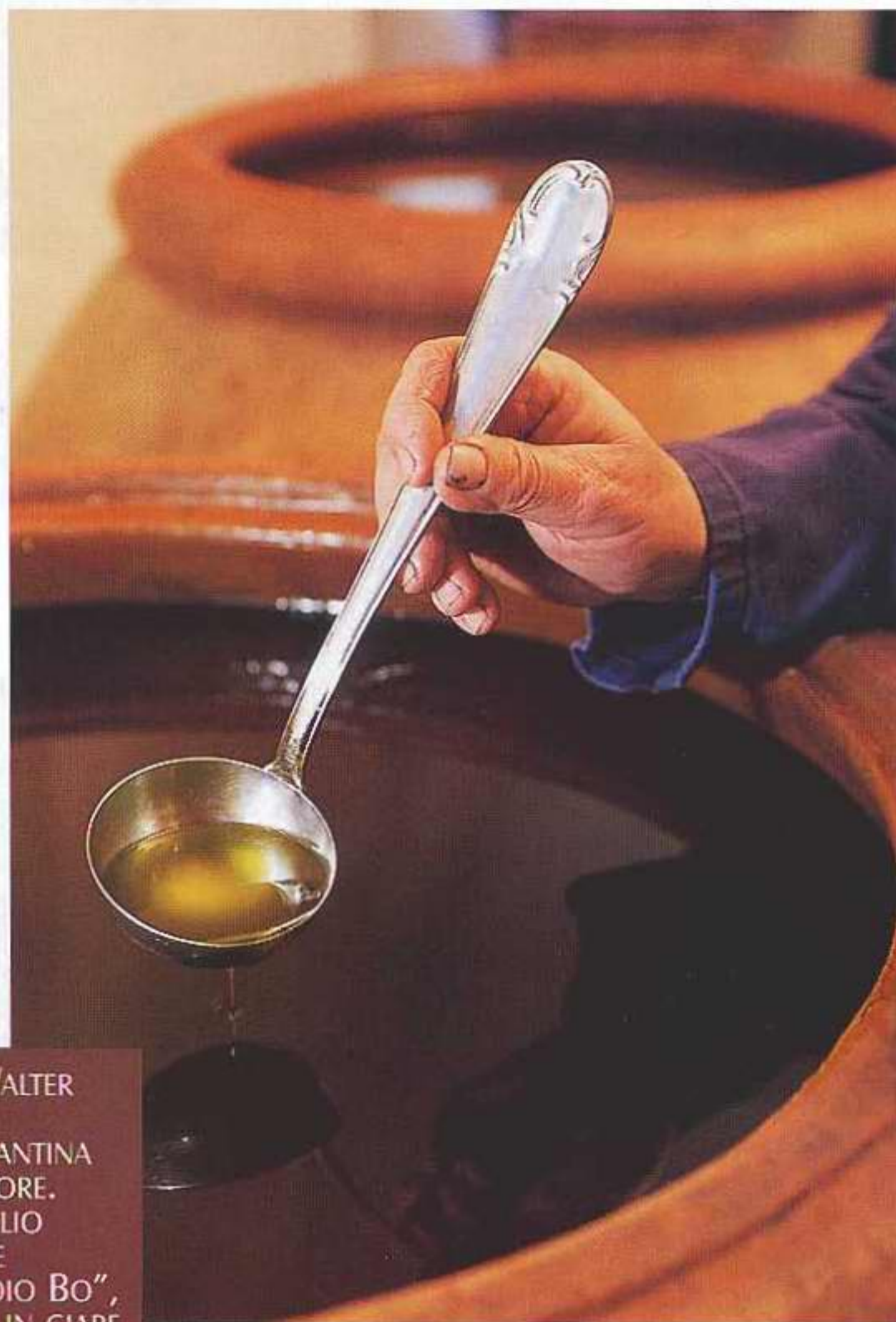
Dalle colture dell'entroterra e dal mare del Levante arrivano in tavola i sapori della gastronomia ligure



carni bianche, al formaggio di Santo Stefano d'Aveto, alle acciughe di Monterosso e alla "zuppa di muscoli", i molluschi allevati nelle acque di Portovenere. Dalla vinificazione delle stesse uve nasce il pregiato Sciacchetrà, vino Passito aristocratico e d'antica origine, simbolo dell'enologia ligure; tuttora si dibatte sull'origine del nome, che si vuole legato ai gesti di "schiacciare" l'uva e di "trarne" il vino o addirittura alla misteriosa, inebriante bevanda della Bibbia, lo *shekar*. La tecnica di vinificazione prevede la surmaturazione in vigna dei grappoli, e l'appassimento, per alme-



A SINISTRA WALTER DE BATTÈ NELLA SUA CANTINA A RIOMAGGIORE. A DESTRA L'OLIO EXTRAVERGINE DEL "FRANTOIO BO", CONSERVATO IN GIARE DI TERRACOTTA. SOTTO SCIACCHETRA PASSITO E CINQUE TERRE DOC.



no un mese, all'ombra o in locali ventilati. L'uva è lavorata a mano, acino per acino, selezionando le mufte nobili, scartando gli acini rotti e conservando soltanto quelli con la buccia integra. Ottenuta la giusta concentrazione zuccherina, l'uva viene pigiata in modo soffice, dando inizio alla fermentazione che si blocca naturalmente al raggiungimento della gradazione alcolica minima di 17°. L'invecchiamento, obbligatorio per 12 mesi (tre anni almeno per la tipologia "Riserva"), dona al vino un colore caldo e ambrato.

L'olio

La coltura dell'olivo in Liguria raggiunge la massima espansione circa tre secoli fa, grazie ai terrazzamenti in pietra a secco (le cosiddette fasce). Le difficoltà a meccanizzare la raccolta in questo aspro territorio hanno causato la progressiva riduzione della superficie coltivata in modo intensivo; in molte zone le



piante d'olivo hanno, oggi, una funzione esclusivamente ambientale e paesaggistica, mentre gli uliveti si concentrano nelle aree più vocate, dove l'olivo è sovente allevato in associazione con la vite. La Liguria è stata la prima Regione italiana a certificare con la Denominazione di origine protetta l'alta qualità del suo olio; il Disciplinare della Dop "Riviera Ligure" prevede tre menzioni geografiche aggiuntive: "Riviera dei Fiori" (area di Imperia), "Riviera del Ponente Savonese" (zona di Savona) e "Riviera di Levante" (Province di Genova e La Spezia). Qui prevalgono le olive di varietà Lavagnina, Razzola e Pignola, che, per il Disciplinare, devono costituire almeno il 65%, mentre altre varietà più rare, Mattea, Rossese, Lantesca e Castelnovina, possono contribuire in misura non superiore al 35%. L'olio che ne deriva è fruttato con sentori erbacei e sapore dolce, bilanciato da una tenue sensazione di amaro e piccante.