

**LO CHEF** Il progetto è incentrato sulla riscoperta e sulla valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche ed agricole locali

# «Memorie di Futuro», in un libro la Lavagna da gustare

*Paolo Passano mostra la sua idea di sviluppo economico ed educativo partendo dai campi e dalla tavola*



**PAOLO PASSANO GUARDA AL FUTURO CON LA SUA OPERA**

LAVAGNA (stg) Sabato 5 aprile alle ore 18, presso l'Auditorium Campodónico di Lavagna, si terrà la presentazione del libro «Memorie di Futuro» di Paolo Passano. Ad intervenire, il sindaco Giuliano Vacca-rezza, il vicesindaco Mauro Caveri e il rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche Piercarlo Grimaldi, che del libro ha curato la prefazione. Abbiamo incontrato in merito l'au-

tore, titolare e chef dell'azienda «La Bilaia», per sapere qualcosa in più sull'opera e sugli obiettivi che essa si prefigge. Cose queste che si possono ben riassumere in una frase della nonna con la quale Passano esordisce nella nostra chiacchierata: «Tutti vogliono conoscere il mondo, l'America, e poi non conoscono quello che vi è proprio dietro casa loro». Un progetto di ricerca,

*«Il cibo non è solo un orpello esteriore come un abito, entra in te e diviene parte di te: non dovremmo dunque avere per esso ancora più attenzione?»*

quello alle fondamenta del libro, incentrato su riscoperta e valorizzazione di tradizioni enogastronomiche del territorio lavagnino e volto non tanto ad una sterile celebrazione di abitudini anacronistiche, quanto - come si evince dal messaggio lanciato dal titolo stesso - ad un'ottica protesa verso il futuro e verso un piano per Lavagna di sviluppo nuovo, sostenibile ed in equilibrio fra modernità e cultura contadina. Quello dell'equilibrio è un concetto su cui l'autore ritorna spesso, tanto nella sua attività di ristorazione dove abbina innovazione ai sapori tradizionali, quanto nella sua visione del mondo enoga-

stronomico al giorno d'oggi: la globalizzazione anche a tavola non è aprioristicamente di per sé un male, ma essa - assieme a fretta, pigrizia e superficialità - non deve divenire un alibi per la perdita di un patrimonio tradizionale che non è solo vanto culturale ma anche un modo per vivere bene con noi stessi e con l'ambiente. «Noi siamo quello che mangiamo,» ci ricorda Paolo Passano, «il cibo non è solo un orpello esteriore come un abito, entra in te e diviene parte di te; non dovremmo dunque avere per esso ancora più attenzione di quella abbiamo per l'aspetto esteriore?»

Peta Fantazzini