

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