

In Liguria è sorta la prima valle italiana del biologico: sono 50 le aziende che operano su 900 ettari di prati e pascoli. Qui si coltiva all'insegna del sano e del genuino, seguendo i ritmi dettati da madre Natura.

## VAL DI VARA la biovalley italiana

**I**n Liguria, alle spalle delle Cinque Terre, di Levanto e di Deiva Marina, c'è una valle dal verde lussureggiante che oggi, più mai, merita di essere scelta come meta di una gita. Stiamo parlando della Val di Vara, situata quasi interamente nella provincia di La Spezia, attraversata dal fiume Vara da cui prende il nome, che non è più turisticamente interessante solo perché costellata da antichi castelli e borghi in cui il tempo sembra essersi fermato, ma anche perché oggi è la valle del biologico. Proprio così, la Val di Vara è un'area in cui i prodotti della natura vengono ottenuti senza l'utilizzo, in alcuna fase del processo produttivo, di sostanze chimiche di sintesi, quali diserbanti o pesticidi.



Dall'inizio alla fine di tale processo tutto avviene nel pieno rispetto della natura, delle piante, degli animali e del paesaggio. Frutta, ortaggi, carni, formaggi: l'agricoltura in Val

di Vara è all'insegna del sano, del coerente con i tempi e i modi di Madre Natura.

### SOSTENIBILITÀ A 360°

La scelta delle comunità locali di questa valle per altro non è stata difficile né forzata: lo sviluppo industriale ha solo sfiorato il territorio (così come è successo per la Lunigiana toscana), situazione che ha portato con sé tanti pro quanti contro.

Da un lato, infatti, ci si è trovati davanti a fenomeni di grande emigrazione e conseguente spopolamento, dall'altro tutto questo ha preservato l'ambiente risparmiando ogni genere di contaminazione. La rinascita turistica in corso della valle passa proprio da questa natura integra, tradotta in varie declinazioni del biologico. Quindi: cooperative zootecniche e casearie, soprattutto a Varese Ligure, e coltivazioni che rispettano alla lettera le rigide normative imposte a chi desidera etichettare la propria produzione come biologica. Per inquadrare il fenomeno basti dire che sono attive circa 50 aziende che operano su 900 ettari di prati e pascoli.

La storia del binomio Val di Vara-valle del biologico è cominciata nel 1998, quando



Varese Ligure ottenne, primo comune in Europa, la certificazione ambientale UNI EN ISO 14001 e la registrazione Emas, che hanno attestato importanti processi di efficienza ambientale, l'assenza di gravi agenti inquinanti (CO<sub>2</sub>, inquinamento acustico ed elettromagnetico) e la qualità dei servizi urbani offerti agli abitanti (gestione dei rifiuti, trattamento delle acque, servizi alle imprese, trasporti, tutela del paesaggio). Situazioni decisamente non comuni nel nostro Paese. In questa località sono in funzione quattro generatori eolici per la produzione di energia pulita e tanto il municipio quanto la scuola ricavano l'energia di cui hanno bisogno da impianti fotovoltaici.

### A SPASSO PER VARESE LIGURE

Prima di dedicarsi a un *food shopping* all'insegna del biologico, una passeggiata nel centro storico di Varese Ligure è un *must*. Il suo cuore è il cosiddetto Borgo Rotondo perché formato da una schiera di case disposte a cerchio. La costruzione di questo complesso architettonico a pianta ellittica risale al XIII secolo. L'idea fu quella di farne un nucleo abitativo che potesse anche fungere da fortificazione a scopo difensivo in caso di attacchi nemici. All'interno del Borgo Rotondo, proprio in posizione centrale, si trova la Casa della Ragione o del Capitano, che all'epoca aveva le funzioni di un tribunale del giorno d'oggi. Nel centro storico, in Piazza Vittorio Emanuele, due forni (Germano e De Vincenzi) vendono i dolci tipici della tradizione locale: *busciulan*, *amarretti dei Fieschi*, *roette*, imperdibili se si è dei golosi di prodotti a base naturale. Sempre nel centro cittadino, nel punto vendita della Cooperativa San Pietro Vara si trovano carni a certificazione biologica provenienti da bovini di razza *limousine* e incroci

nati in azienda e lasciati pascolare all'aria aperta o nutriti, nella cattiva stagione, con fieno e cereali biologici.

### LE DELIZIE BIO

Lasciando il centro storico e puntando verso la periferia si incontra la Cooperativa Casearia Val di Vara che raccoglie il latte dai propri soci e lo trasforma secondo le antiche ricette di caseificazione della valle, integrate con le più moderne tecnologie alimentari, in modo da assicurare la massima qualità e sicurezza ai propri prodotti. In questo caseificio per la produzione non vengono utilizzati né conservanti né coloranti chi-

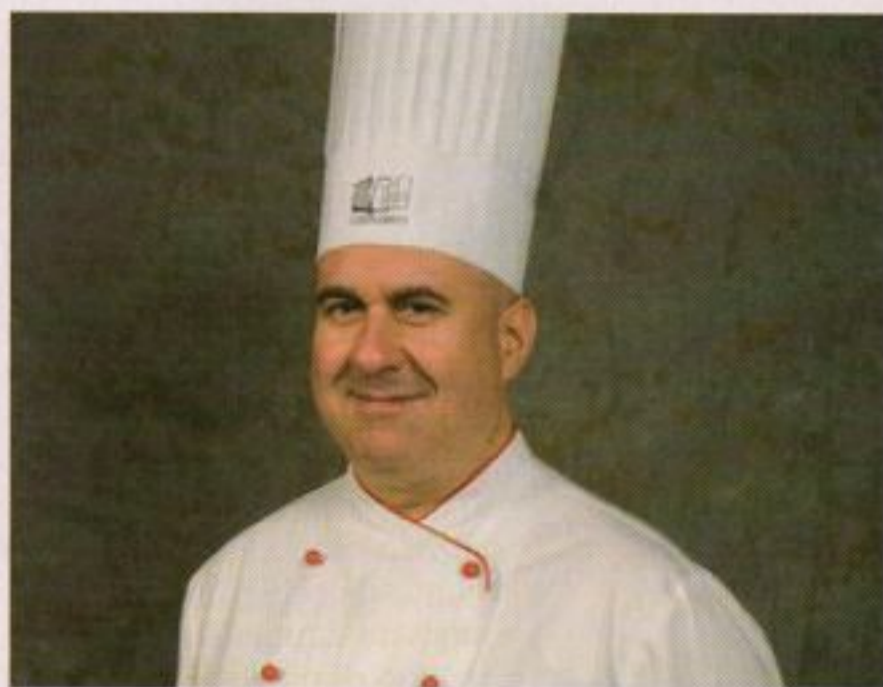
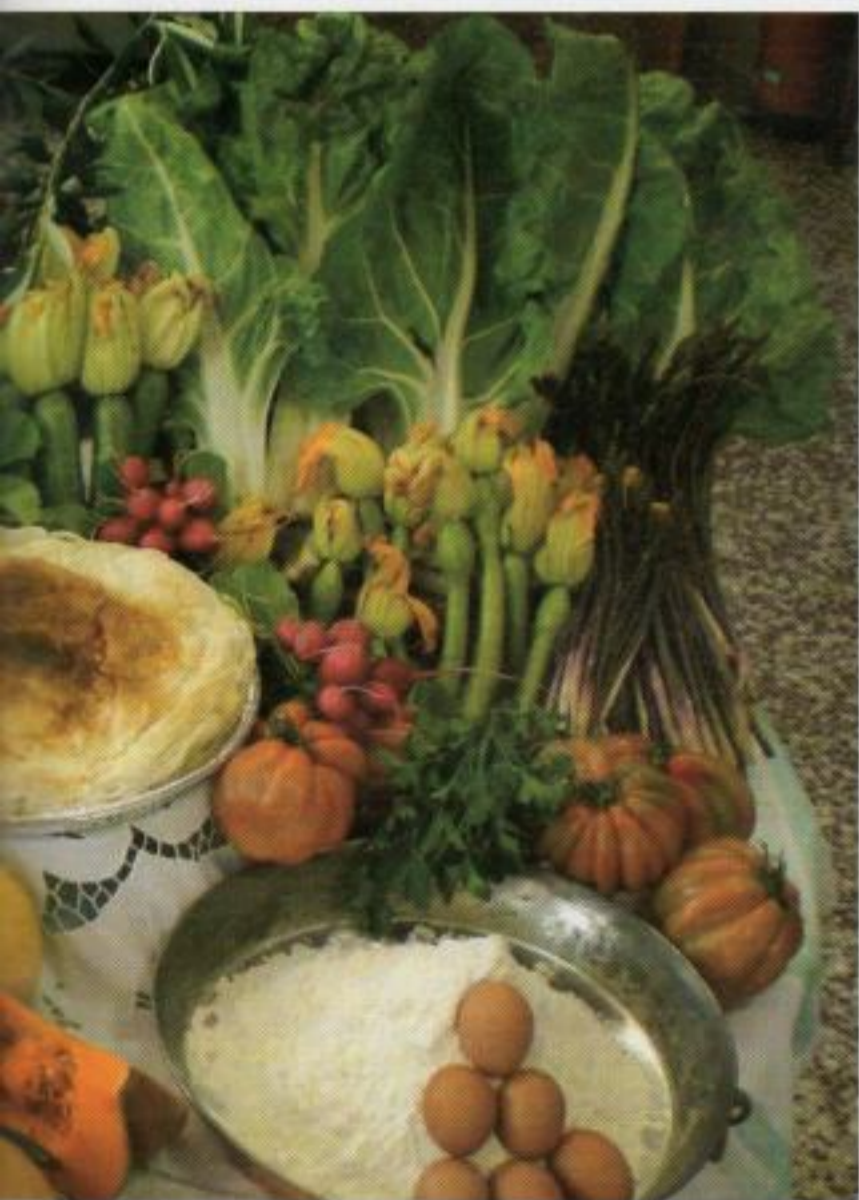
**In alto da sinistra: salumi, formaggi e un piatto di testaroli al pesto, tipici della Val di Vara. Sulla destra la cooperativa casearia.**



mici. Tanto il latte quanto i formaggi di questa cooperativa hanno ricevuto, primi in Liguria, la certificazione biologica. Il caseificio organizza visite guidate per adulti e ragazzi e mette a disposizione del pubblico un fornito spaccio. Rimanendo a Varese Ligure si può scoprire anche il gallo nero gigante della Val di Vara, un animale dalle carni molto pregiate che supera i 6 kg di peso. Il suo allevamento era stato quasi abbandonato nel secondo dopoguerra, ma ora un'associazione di appassionati ha ricominciato a dedicargli l'attenzione che merita e, c'è da scommetterci, ne farà un prodotto molto interessante per i grandi gourmet.

Il paese di Pignone è l'indirizzo giusto invece per chi cerca cipolle dolci e succosissime.

Ma non solo, Pignone ha una lunga tradizione di prodotti orticoli di altissima qualità, come le patate, con cui viene preparato un eccellente pan di patate, che si può acquistare nella mostra-mercato dei prodotti tipici denominata *Gli Orti di Pignone* nell'ultimo fine settimana di agosto.



## una biolocanda da leccarsi i baffi

Raimondo Mendolia è uno chef di gran classe.

Dopo lunghe esperienze anche all'estero, e forte di una conoscenza unica della lavorazione e cottura della pasta fresca che ne fa uno dei principali protagonisti in Italia (i suoi *fazzoletti di seta* liguri al pesto hanno pochi uguali), ha deciso di affrontare una nuova sfida: quella di aprire in Val di vara la prima *Biolocanda italiana*, un luogo per rilassarsi e viziare le papille gustative all'insegna del sano e del biologico. La struttura ha appena aperto i battenti a Castello di Carro, con una vista mozzafiato sul verde della vallata. Camere semplici e senza fronzoli, per poterle offrire a prezzi molto ragionevoli e cucina eccelsa - anche in *show cooking* davanti agli occhi di tutti - a base, quasi esclusivamente, di prodotti biologici provenienti dagli immediati dintorni.

Il progetto di Mendolia è quello di coinvolgere i propri ospiti in grandi esperienze gustative sotto forma di evento, organizzate in collaborazione con i produttori della valle. Ma non solo, nei progetti di questo bravissimo e simpatico chef ci sono anche *ospitate* di produttori da altre regioni, sempre all'insegna del biologico. La sala di pranzo della struttura si prepara, quindi, a diventare un importante punto di scambio di esperienze diverse, complici anche i presidi *slow food*.

Sul sito internet della struttura è disponibile l'elenco dei temi gastronomici cui saranno dedicati i weekend dei prossimi mesi: dalla degustazione di formaggi e focacce a quella di vini, birre e prodotti ittici liguri, a quella delle specialità locali come le tagliatelle di farina di castagna e la baciocca (torta salata a base di patate cotta in forno con foglie di castagno).